

Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Viva & Bun Appetit

Julia Haak & Marco Kind
mit dem Chasellas Team

Küchenchef Marco Kind empfiehlt

Tasting Menü

Geniessen Sie eine Variation
von bis zu 7 kleinen Köstlichkeiten aus der Karte
oder
lassen Sie dem Chasellas Küchenteam
freie Hand und geniessen Sie dessen Meisterwerke.

Der Preis variiert je nach Angebot und Auswahl

Gerne richten wir in unserem Restaurant Chasellas
auch Ihre private oder geschäftliche Feier
für bis zu 40 Personen aus.

Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Suvretta House
Winter Pearls 2022



HOTEL SUVRETTA HOUSE
VIA CHASELLAS 1
7500 ST. MORITZ
+41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH

«VORSPEISEN»

CHF

Wintersalat 🍃 Mandarine Walnuss Bergjoghurt	26.50
Tataki vom schweizer Saibling Kimchi Yuzu Avocado mit 10g «Golden Osietra» Kaviar	38.- 56.-
Schweizer Kalbstatar «Chasellas» Wachtelei Engadiner Stein	45.- 54.-
Hausgemachte Foie Gras Terrine Waldbeeren Portwein	49.- 59.-
Zweierlei Blumenkohl 🍃 Knollenziest Birne Haselnuss Hummus	28.50
Variation vom Kürbis 🍃 Nusscreme Ziegenkäse wilder Rosenkohl	29.50

«SUPPEN»

Fruchtige Kokosschaumsuppe Zitronengras Limette	21.-
Getrüffelte Champagner – Selleriesuppe mit Maggia Pfeffer	25.-
Doppelte Rindskraftbrühe mit Raviolini	23.-

«ZWISCHENGÄNGE»

Wildschwein Ravioli Kürbis wilder Rosenkohl Granatapfel	38.- 49.-
Glasierter Taubenbrust Sellerie Cranberry Trüffel	48.-
Tagliolini mit Trüffel	45.- 68.-
Risotto «Gran Riserva» mit Trüffel	45.- 68.-

«FISCHE UND KRUSTENTIERE»

CHF

Wolfsbarsch in der Salzkruste
Olivenöl | Zitrone

für 2 Personen 144.-

Lostallo Lachs
Kartoffel-Brandade | Baby Lattich | Brunnenkresse
mit 10g «Golden Oscietra» Kaviar

54.-
72.-

Gebratener Seeteufel
Chorizo-Risotto | junger Spinat | Pinienkernen

56.-

«HAUPTSPEISEN»

Wienerschnitzel im Butterschmalz gebacken
Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)

46.-

Original Wiener Backhendl
Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)

46.-

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti

48.-

Duett vom Hirsch
Pastinake | Knollenziest | wildem Rosenkohl | Preiselbeeren

58.-

Lackierte Entenbrust
Süßkartoffel | Zwiebel | Lauch | Beeren

56.-

Wiesenkalb
Kartoffel | Maitake | Wirsing | Meerrettich

64.-

Grünes Gemüse Curry 🌿
Brokkoli | Shiitake | Thai Spargel

38.-

Variation von der Rübe 🌿
Pastinake | Maggia Pfeffer | Blaubeeren

38.-

«SÜSSPEISEN»	CHF
Meringue «Chasellas» Vanilleeis Doppelrahm	18.-
Vermicelles Vanilleeis Schlagrahm mit oder ohne Kirsch	18.-
Schweizer Eiskaffee gerührt mit oder ohne Kirsch	18.-
70% Felchlin Schokolade Orange Mandel Sumach	17.-
Dreierlei vom Apfel Sellerie Walnüssen	17.-
Zitronensorbet Champagner oder Wodka	18.-
Zwetschgensorbet Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet Calvados	18.-
Himbeersorbet Himbeergeist	18.-
Birnensorbet Williamine	18.-
Giolito Glace	pro Kugel 5.-
Vanille Schokolade Erdbeere Joghurt	
Giolito Sorbet	pro Kugel 5.-
Zitrone Zwetschge Grüner Apfel Mango Birne	
Himbeere Passionsfrucht	

«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»**CHF**

	vol%		
Sherry & Portwein			
Sherry Tio Pepe	17	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20	4cl	12.-
Liköre			
Limoncello	23	4cl	12.-
Bailey's Irish Cream	18	4cl	12.-
Sambuca	40	4cl	12.-
Amaretto Disaronno	40	4cl	12.-
Cointreau	40	4cl	12.-
Grappa			
Grappa Triacca	42	2cl	10.-
Nonino Picolit	50	2cl	15.-
Berta Tre Soli Tre	45	2cl	15.-
Eligo dell'Ornellaia	42	2cl	12.-
Cognac & Armagnac			
Cognac Rémy Martin VSOP	40	2cl	12.-
Cognac Rémy Martin XO	40	2cl	20.-
Armagnac Sempé VSOP	40	2cl	12.-
Grand Marnier	40	2cl	12.-
Obstbrand			
Calvados Vieux Morin	40	2cl	8.-
Himbeergeist Schladerer	42	2cl	8.-
Williamine du Valais Morand	43	2cl	8.-
Apricotine du Valais Morand	43	2cl	8.-
Vieille Prune Fassbind	41	2cl	8.-
Kirsch Réserve Dettling	41	2cl	8.-
Kirsch Willisauer	40	2cl	8.-
Mirabelle Morand	40	2cl	8.-
Kernobst Willisauer	40	2cl	8.-
Birnenbrand Willisauer	40	2cl	8.-
Pflümli Willisauer	40	2cl	8.-
Gin			
Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	45	4cl	20.-
Gin Monkey 47	40	4cl	19.-
Breil Pur Gin	45	4cl	20.-
Tanqueray Gin	40	4cl	14.-
Bombay Sapphire Dry Gin	40	4cl	14.-
Beefeater 24	40	4cl	17.-
Whisky			
Ballantine's	40	4cl	14.-
Johnnie Walker Red Label	40	4cl	14.-
Johnnie Walker Black Label	40	4cl	17.-
Whisky J&B	40	4cl	15.-
Tullamore Dew	40	4cl	15.-
Macallan 12 yo	40	4cl	22.-

 = vegetarisches Gericht

 = veganes Gericht

Rind: CH | US# | IRL | BEL | AUS# | ARG# | JP | ESP

Kalb: CH | DE

Geflügel: CH | FR

Wild: CH | DE | AT

Lachs: CH | Zucht

Wolfsbarsch: GR | ESP | Zucht | Wildfang FAO 720

Steinbutt: Schottland | Wildfang Schleppnetz

Seeteufel: Island FAO 720

Seibling: CH

Seezunge: FR|NL |GBR FAO 720

Thunfisch: PH | Wildfang FAO 71 und 51

Kingfish: DK | Zucht

SwissShrimp: CH | Zucht

Scampi: ZA

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt.