



À LA CARTE

SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

AUSTERN & KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

Tsarskaya, France		CHF	12.–
Gillardeau Bretagne, France		CHF	12.–
Bélon Flat, France		CHF	12.–
Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette <i>Served with Cheddar on pumpernickel, lemon and vinaigrette of onions and pepper</i>			

Riserva Beluga from Iran	50g / 125g	CHF	398.– / CHF 668.–
Royal Beluga from Iran	50g / 125g	CHF	298.– / CHF 568.–
Siberian caviar from Italy	50g / 125g	CHF	138.– / CHF 228.–
Osietra Premium Gold from China	50g / 125g	CHF	148.– / CHF 288.–
Royal Osietra from Belgium	50g / 125g	CHF	198.– / CHF 348.–
mit Garnituren <i>with garnishing</i>			

VORSPEISEN

<i>Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Kissabel Apfel und Brioche</i> Duo of foie gras «Suvretta House» with kissable apple and brioche		CHF	54.– / 69.–
---	--	-----	-------------

Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet <i>Tartar of Fassona beef «al coltello», prepared at the table</i>		CHF	44.– / 59.–
---	--	-----	-------------

Gebeizter Kingfish mit Avocado, Gurke, Bottarga und Fingerlimette <i>Marinated king fish with avocado, cucumber, bottarga and finger lime</i>		CHF	38.–
mit <i>with</i> «Golden Oscietra» Caviar	10g	CHF	88.–

Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Kürbis, Blutorange und Nüsslisalat <i>Warm salad of Maine-lobster with pumpkin, blood orange and lambs lettuce</i>		CHF	54.– / 69.–
---	--	-----	-------------

Variation von der Beete mit Burrata, Sanddorn und Baru Nuss  <i>Variation of beet with burrata, sanddorn and baru nut</i> 		CHF	34.–
---	--	-----	------

PASTA & WARMER VORSPEISEN

«Œuf Royale Suvretta House»		CHF	98.–
-----------------------------	--	-----	------

Spaghetti mit Zitrone und Kaviar <i>Spaghetti with lemon and caviar</i>	30g	CHF	98.–
---	-----	-----	------

Risotto «Gran Riserva» mit Hummer, Champagner und Meeresspargel <i>Risotto «Gran Riserva» with lobster, champagne and salicorn</i>		CHF	54.– / 69.–
---	--	-----	-------------

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette  <i>Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette</i> 		CHF	38.–
--	--	-----	------

WEISSER - & WINTERTRÜFFEL

Taglierini Risotto mit Trüffel <i>with truffle</i>	supplement	CHF	25.– Tagespreis
---	------------	-----	--------------------

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «GREEN EGG»

Tenderloin A4	180g	CHF	178.–
---------------	------	-----	-------

«Suvretta Burger» mit Foie gras und Brioche <i>with foie gras and brioche</i>		CHF	158.–
---	--	-----	-------

US PRIME VOM GRILL «GREEN EGG»

Sirloin	300g	CHF	83.–
---------	------	-----	------

Tenderloin	200g	CHF	86.–
------------	------	-----	------

GRAND PIÈCE VOM GRILL «GREEN EGG» Côte de bœuf		für 2 Personen	CHF	198.–
--	--	----------------	-----	-------

«Cut of the day»				Tagespreis
------------------	--	--	--	------------

KALB & LAMM VOM GRILL «GREEN EGG»

Peduzzi's Kalbskotelett <i>Peduzzi's veal chop</i>	300g	CHF	83.–
--	------	-----	------

Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert <i>Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay</i>		für 2 Personen	CHF	152.–
---	--	----------------	-----	-------

GEFLÜGEL VON MIÉRAL «SUVRETTA HOUSE»

Poulet de Bresse «Suvretta House», Zubereitung 40 min.		für 2 Personen	CHF	158.–
--	--	----------------	-----	-------

«Canette à l'orange», Zubereitung 40 min.		für 2 Personen	CHF	148.–
---	--	----------------	-----	-------

Glasierte Königstaube «Suvretta House» <i>Glazed king Pigeon «Suvretta House»</i>		für 2 Personen	CHF	132.–
--	--	----------------	-----	-------

«Pithivier» von der Wachtel mit Entenleber und Wintertrüffel <i>«Pithivier» of quail with duck liver and winter truffle</i>		CHF	76.–
--	--	-----	------

WILD | TRADITIONELL

Rehrücken «Suvretta House» <i>Saddle of deer «Suvretta House»</i>		für 2 Personen	CHF	148.–
---	--	----------------	-----	-------

Filet Wellington «Suvretta House», Zubereitung 40 min.		für 2 Personen	CHF	198.–
--	--	----------------	-----	-------

FISCH & KRUSTENTIER

«Catch of the day»				Tagespreis
--------------------	--	--	--	------------

Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste <i>Atlantic Sea bass in salt crust</i>		für 2 Personen	CHF	148.–
---	--	----------------	-----	-------

Südafrikanische Scampi vom Grill <i>Grilled South African Scampi</i>	pro Stück	CHF	23.–
--	-----------	-----	------

Seezunge Müllerin Art oder grilliert <i>Sole meuniere or grilled</i>		CHF	74.–
--	--	-----	------

Lobster Thermidor «Suvretta House»		CHF	78.– / 118.–
------------------------------------	--	-----	--------------

DESSERTS À LA CARTE

Exotisches Soufflé, Zubereitung 20 Minuten  <i>Exotic Soufflé, 20 minutes preparation</i> 		CHF	29.–
---	--	-----	------

Crêpes Suzette «Suvretta House»		CHF	32.–
---------------------------------	--	-----	------

Schokoladeneisparfait im Knusperstrudel mit Salz und Pfeffer <i>Chocolate ice parfait in a crispy swirl with salt and pepper</i>		CHF	28.–
---	--	-----	------

Zitrusfrucht Variation  <i>Citrus variation</i> 		CHF	28.–
---	--	-----	------

Schokoladenmousse auf pflanzlicher Basis mit karamellisierten Birnen und Miso <i>Vegetal chocolate mousse with caramelized pears and miso</i>  		CHF	28.–
--	--	-----	------

 = vegetarisches Gericht/vegetarian dish |  = veganes Gericht/vegan dish |  = glutenfreies Gericht/gluten-free dish

MwSt./VAT 7.7% incl.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service./In case of allergies please contact the service

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS#, JP, ESP, FIN, DNK | Veau/Kalb/veal: CH | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, HUN
Agneau/Lamm/lamb: CH, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP
Sole/Seezunge/sole: NL, FR | Loup de mer/Wolfsbarsch/sea bass: GR, FR | Scampi: ZA | Homard/Hummer/lobster: USA

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

= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers