

RECOMMANDATION DU SOMMELIER

Vins blancs

Chardonnay AOC 2020

Daniel & Martha Gantenbein
Fläsch, Grisons, Suisse

75cl

CHF

235.-

Meursault a.c. 2019

Les Chevaliers
Bourgogne, France

75cl

187.-

Cervaro della Sala IGT 2020

Marchese Antinori
Ombrie, Italie

75cl

168.-

Vins rouges

Pinot Noir AOC 2019

Daniel & Martha Gantenbein
Fläsch, Grisons, Suisse

75cl

235.-

Château Gloria 2014

Cru bourgeois
St-Julien, Bordeaux, France

75cl

174.-

Tignanello IGT 2018

Marchese Antinori
Toscane, Italie

75cl

307.-

Vin doux

Château Doisy-Védrines 2019

2^{ème} cru classé
Sauternes, Bordeaux, France

75cl

130.-

DÎNER DU RÉVEILLON DE NOËL

Amuse Bouche

Tartare de loup de mer de l'Atlantique
avec cresson d'eau et kumquats

*Tatar vom Atlantik Wolfsbarsch
mit Wasserkresse und Kumquats*

Atlantic sea bass tartare
with watercress and kumquats

Essence de volaille de Noël

Weihnachtliche Geflügelessenz

Christmas poultry essence

Cerf Wellington "Suvretta House"
avec panais et noix noires

*Hirsch Wellington «Suvretta House»
mit Pastinake und schwarzen Nüssen*

Venison Wellington «Suvretta House»
with parsnip and black walnuts

Mousse de lait à l'orange et aux épices de Noël
Milchmousse mit Orange und Weihnachtsgewürzen

Dairy mousse with orange and Christmas spices

Pralinés & Friandises

SUVRETTA HOUSE, ST. MORITZ
Samedi, 24 décembre 2022



Thank you!

SUVRETTA HOUSE, ST. MORITZ
Samedi, 24 décembre 2022