SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

Tagesmenu

Sonntag, 22. Januar 2023

VORSPEISEN

Foie Gras «Suvretta House» mit Kürbishutney und Brioche
Foie Gras «Suvretta House» with pumpkin chutney and brioche

Federkohlsalat mit Feta, Barunüssen und Feige
Kale salad with feta, baru nuts and figs

Krustentierraviolo mit Ingwernage, Koriander und Kresse
Shellfish Raviolo with ginger nage, coriander and cress

SUPPEN

Consommé aux diablotins

Hummer Bisque
Lobster bisque

HAUPTGÄNGE

Kalbs Rib Eye mit Topinambur, schwarzem Trüffel und Kalettes
Veal Rib Eye with Jerusalem artichokes, black truffle and kalettes

Grilliertes Steinbuttfilet auf Fenchel-Kartoffelgemüse und Austern-Beurre blanc
Grilled turbot fillet on fennel and potato vegetables with oyster Beurre blanc

Taragna Polenta mit Taleggio und Ei 62°
Taragna polenta with taleggio and 62° egg
mit weissem Trüffel | *with white truffle* supplement CHF 14.-- / Gramm

DESSERTS

Apfelcrumble mit Fior di latte Eis
Apple crumble with Fior di latte ice cream

Piña Colada Granité

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen
Choice of Swiss and international cheeses from the trolley

Dîner aux chandelles | 4-Gang-Menu CHF 148.–