



## Tagesmenu

Freitag, 24. Februar 2023

### VORSPEISEN

Aal mit Gurke, Pumpernickel und Kresse  
*Eel with cucumber, rye bread and cress*

Randengemüse mit Barunüssen, Ziegenkäse und Koriander   
*Beetroot vegetables with baru nuts, goat's cheese and coriander *



Spaghettini «alla carbonara Suvretta House»

### SUPPEN

Consommé «Royale»

Tom Kha Gai

### SAFT

Saft von Karotten, Mandarine, Kurkuma, Stangensellerie und Limette   
*Juice of carrots, tangerine, turmeric, celery and lime *

### HAUPTGÄNGE


Black Angus Bavette Steak mit geräucherten Kartoffeln, grilliertem Spargel und Sauce Bordelaise  
*Black Angus Bavette steak with smoked potatoes, grilled asparagus and bordelaise sauce*

Glasierter Patagonischer Seehecht mit grünem Gemüse und Vadouvan Curry  
*Glazed Patagonian hake with green vegetables and Vadouvan curry*

«Melanzane alla Parmigiana» 

### DESSERTS

Limetten Panna cotta mit Himbeeren und Sorbet  
*Lime Panna cotta with raspberries and sorbet*

Pfirsich-Minz Granité   
*Peach and mint Granité *

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

3-Gang-Menu CHF 118.– | 4-Gang-Menu CHF 138.– | 5-Gang-Menu CHF 148.–