







★★★★★





SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»**CHF**

Hirsch-Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen und Brombeersauce 	32.–
Lachs Tataki mit asiatischem Salat und Ponzu-Vinaigrette  	31.–
Variation von der Rande mit «Stracciatella di burrata» und Kürbis 	28.–
Vitello Tonnato  	32.–
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	44.– / 59.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis



«SALATE»

Couscous Salat mit Minze, getrockneten Tomaten, Artischocken, Spinat, Kürbis, Rucola, Salzzitrone und Granatapfel Vinaigrette 	26.–
«Engadiner Caesar Salat» mit Nüsslisalat, Pilze, Gerste, Ei und Engadiner Käse	26.–
Federkohl Salat mit Barunüssen, Orange, Honig, confierte rosa Zwiebeln	
Avocado, Cashewkernen und Radiesschen 	26.–




Stellen Sie Ihren Salat ganz nach Ihren Wünschen zusammen:

mit gebratenem Cajun-Blackened Wolfsbarsch	44.–
mit gebratener BBQ-Pouletbrust	38.–
mit gebratenen Krevetten	42.–





«SUPPEN»

Bündner Gerstensuppe	21.–
Französische Zwiebelsuppe	21.–
Geröstete Kürbissuppe mit Amaretti-Crumble  	21.–
Ramen mit Hühnchen 	28.–
Bergeller Kastaniencreme mit Hirschwurst 	21.–

«WARME VORSPEISEN»

Pizzoccheri «Suvretta House» 	23.– / 33.–
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 	23.– / 33.–
Polenta Gnocchi mit Wildschweinragoût und Preiselbeeren	26.– / 36.–
Ofenkürbis mit Granatapfel, Federkohl, pochiertem Ei und Zatar 	31.–
Tessiner Risotto mit Radicchio und Luganighetta	23.– / 33.–

«WINTERLICHE TRÜFFELSPEZIALITÄTEN»**CHF**

Risotto Carnaroli Gran Riserva  	25.– / 35.–
Hausgemachte Taglierini 	25.– / 35.–
Carpaccio vom Black Angus Rind 	41.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis

«TRADITIONELLES»

Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen, ab 2 Personen __ p.P. _____	59.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept» _____	38.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch _____	Tagespreis

«FLAMMKUCHEN»

Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln _____	23.–
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln 🍴 _____	25.–
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern und Zwiebeln _____	26.–
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und Wintertrüffel 🍴 _____	59.–
Flammkuchen «Gold» mit Crème fraîche, Zitrone und Kaviar _____ 30g _____	98.–

🌾 auch glutenfrei als Pinsa erhältlich

«SAISONALES SPARGELANGEBOT»

Spargel weiss, grün oder gemischt mit Kartoffeln und Sauce nach Wahl _____ 250g / 400g __	29.– / 38.–
(Sauce Hollandaise, Vinaigrette oder Nussbutter)	
Supplement	
mit geräuchertem schottischen Lachs _____	33.–
mit Bündner Trockenfleisch _____	28.–
mit Bündner Rohschinken _____	23.–
mit gekochtem «Suvretta House» Schinken _____	17.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch _____	Tagespreis

«KLASSIKER»

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich) _____	49.–
Zürcher Geschnetzeltes 🌾 _____	49.–
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei 🌾 _____	49.–
«Suvretta House Poke»	
mit Jasminreis, Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Meeralgen, Sesam und Ingwer 🌾 _____	46.–

«CHEF KEVIN'S EMPFEHLUNG»

Ciabatta mit Tatar, karamalisierte Zwiebeln, Rucola und Honig-Senfcreme _____	48.–
Reh Tagliata mit Rotkohl, Kastanien, Maluns und Wacholderjus _____	56.–
Asiatisch glasierter Pouletschenkel mit Pak Choi und Wasabi-Kartoffelpüree _____	49.–

«VOM HEISSEN STEIN»

CHF

US Entrecôte _____ 200g _____	72.–
Black Angus Rindsfilet _____ 200g _____	72.–

«VOM HOLZKOHLEGRILL»

BLACK ANGUS RIND

Chain Steak	_____	_____	65.-
Rindsfilet	_____	200g	72.-
Filet Ladies Cut	_____	130g	48.-
«Suvretta House» Rindfiletspiess	_____	_____	72.-

RIND

US Entrecôte	_____	200g	72.-
US Rib Eye	_____	300g	72.-
«Cut of the day»	_____	_____	Tagespreis

KALB

Paillard	_____	_____	49.-
Schmid's St. Galler Bratwurst	_____	110g / 220g	22.- / 29.-

LAMM


Bündner Lammkoteletts	_____	_____	56.-
-----------------------	-------	-------	------

FISCH

«Catch of the day»	_____	_____	Tagespreis
Seezunge grilliert oder Müllerin Art	_____	_____	74.-

«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»

Saisonales Gemüse 🍃	_____	_____	9.-
Gegrilltes Gemüse 🍃	_____	_____	9.-
Gemischte Spargeln 🍃	_____	_____	12.-
Butterreis	_____	_____	9.-
Lauwarmer Kartoffelsalat	_____	_____	9.-
Rösti	_____	_____	10.- / 15.-
Pommes Frites	_____	_____	9.-
Country Cuts gratiniert mit Parmesan und Trüffel	_____	_____	15.-
Süßkartoffel Fries	_____	_____	9.-

 alle Beilagen sind glutenfrei

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

«SAUCEN»

Kräuterbutter | Café de Paris | Zitronenbutter | Sauce Béarnaise
Rotweinjus | Grüne Pfeffersauce | Chimichurri

Bündner Käseauswahl mit Chutney _____ 14.- / 21.-

PRÄTTIGAUER SCHAFSKÄSE

Dieser Halbhartkäse aus der Biokäserei Prättigau Käserei Tschlin ist ein milder Schafskäse.

Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45% Fett i.T., 100% Bio Schafmilch, Prättigau, Graubünden, Schweiz

BÜFFELBLAUKÄSE

Der Blauschimmelkäse der Familie Schmid ist ein würziger bis pikanter Weichkäse, der mit Blauschimmel durchzogen ist. Die Rinde ist zum Verzehr geeignet.

48 % Fett i.T, Büffelpastmilch, Städtlichäsi Lichtensteig, Familie Schmid, St. Gallen, Schweiz

GLETSCHER MUTSCHLI

Ist ein gereifter und milder Kuhmilch-Halbhartkäse, der in der Alp-Schaukäserei Morteratsch auf dem offenen Feuer hergestellt wird. Das Mutschli (klein, dick und rund) wird für 5 Wochen auf der Alp gepflegt, bis es genussreif ist.

50 % Fett i.T., Kuhmilch, Oberengadin, Pontresina, Schweiz

MOSER CHARMANT

Durch die Weisseschimmelreifung hat sich die typische Croûte-Mixte Rinde gebildet. Der Käse überzeugt mit einem milden und aromatischen Geschmack zugleich, eben echt charmant.

45% Fett i.T., Pasteurisierter Vollfettweichkäse, Käserei Ueli Moser, Dotzigen, Schweiz

MÜNSTERTALER GRAND CRU

Der Münstertaler Grand Cru ist ein 24 Monat alter Rahm Bergkäse. Er zeichnet sich aus, durch seinen cremigen und würzigen Geschmack. Da der Bergmilch kein Rahm entzogen wird, erreicht der Käse eine hohe Fettstufe und ist daher auch sehr cremig.

Min. 55% Fett i. T. thermisierter Heukuhmilch aus Müstair

VACHERIN MONT D'OR

Dieser winterliche Saisonkäse kommt aus dem Jura. Sein Tannenholzgürtel verleiht ihm eine leichte Tannin-Note. Er wird seit über 100 Jahren von Hand gemacht und hat einen milden bis sehr würzigen Geschmack.

50% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Jura, Schweiz

CAMBRENA

Der aus dem Engadin stammende Cambrena (Name eines Gletschers von dem Bernina massiv) ist ein cremiger Weichkäse, der mit einem Weisseschimmel umrandet ist und aus Engadiner Bergmilch hergestellt wird.



50% Fett .i T. thermisierter Berg-Kuhmilch aus der Sennerei Pontresina

SAVOGNINER HEUMILCH REZENT

Der Savogniner Heumilch Rezent ist ein mindestens 6 Monate alter, rezent pikanter Savogniner Bergkäse, der aus Bergheumilch hergestellt wird.

48% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Halbhartkäse, laktosefrei, Savognin, Schweiz

«DESSERTS»**CHF**

Profiteroles «Suvretta House» _____	18.–
Geeistes Grand Marnier Soufflé mit kandiertem Kumquat  _____	18.–
Schokoladentorte  _____	18.–
Tiramisu «à la minute» _____	18.–
Auswahl an Desserts vom Wagen _____	18.–

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch _____	18.–
Wiener Eiskaffee _____	18.–
«Scroppino» _____	18.–
Coupe Dänemark _____	18.–
Coupe Romanoff _____	18.–
Coupe Melba _____	18.–
Coupe Forestière _____	18.–
Coupe Vermicelles «Suvretta House» _____	18.–
Bananensplit _____	18.–
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis _____ Kugel _____	5.–

«DESSERT WEINE»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte»	
Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich _____ 1 dl _____	25.–
Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz _____ 1 dl _____	24.–

«DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc _____ 4 cl _____	14.–
Niepoort Ruby _____ 4 cl _____	14.–
Porto Presidential Vintage _____ 4 cl _____	20.–
Grappa Nardini Riserva _____ 4 cl _____	14.–
Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja _____ 4 cl _____	25.–
Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage _____ 4 cl _____	32.–
Champagner Bollinger Special Cuvée, Brut _____ 1 dl _____	25.–
Champagner Bollinger Rosé, Brut _____ 1 dl _____	30.–

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Barkarte.

alpine hideaway
for generations to come



Rind: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP, AUS#
Kalb: CH, FR
Lamm: CH, FR, AUS#, IRL
Geflügel: CH, FR, HUN
Schwein: CH, ESP
Wild: CH, AUT, NZL
Ente: FR
Meeresfrüchte: IT, JPN, ZAF
Fisch: FR, NL, PHL, GRC

🌿 = vegetarisches Gericht
🍃 = veganes Gericht
🌾 = glutenfreies Gericht
🥛 = laktosefreies Gericht

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

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

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