



Tagesmenu

Montag, 13. März 2023

VORSPEISEN

Jakobsmuscheln «Suvretta House»
Scallops «Suvretta House»

Gebackene Miso-Aubergine mit Datteln, Feta und knusprigem Buchweizen 
Baked miso-aubergine with dates, feta and crispy buckwheat 



Gebratene Entenleber auf Brioche mit Morchel und Apfel
Pan fried duck liver on brioche with morel mushroom and apple

SUPPEN

Consommé «Jockey Club»

Geröstete Blumenkohlcremesuppe
Cream soup of roasted cauliflower



SAFT

Saft von Spinat, Federkohl, Granny Smith Apfel, Ingwer und Limette 
Juice of spinach, kale, granny Smith apple, ginger and lime 

HAUPTGÄNGE



Glasierte französische Entenbrust mit Süsskartoffeln, Spitzkohl und Szechuan-Pfefferjus
Glazed French duck breast with sweet potatoes, pointed cabbage and Szechuan pepper jus

Gebratener Atlantik Steinbutt mit weisser Polenta, Spargel und Sauce Vin Jaune
Roasted halibut with white polenta, asparagus and Vin Jaune sauce

Puschlaver Pizzoccheri 
Pizzoccheri from Poschiavo 

DESSERTS

Bananenkompott mit Kokosnuss-Sahne
Banana compote with coconut whipped cream

Himbeer- und Heidelbeersalat mit Holunderblüteninfusion 
Raspberry and blueberry salad with elderflower Infusion 

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.–