


## Tagesmenu

Dienstag, 14. März 2023

### VORSPEISEN

Vitello Tonnato «Suvretta House»

Tomaten-Allerlei mit Erdbeeren, Za'atar und Ziegenkäse 

*Variation of tomatoes with strawberries, za'atar and goat's cheese *

Maltagliati mit Krevetten, Bärlauch und Spargel

*Maltagliati with shrimps, wild garlic and asparagus*

### SUPPEN

Miso Suppe

*Miso soup*

Avocado-Kaltschale mit Krabbe und Tortilla Chips

*Cold cream of avocado with crab and tortilla chips*

### SAFT

Saft von Karotte, Mandarine, Kurkuma, Süsskartoffel und Limette 

*Juice of carrot, tangerine, turmeric, sweet potato and lime *

### HAUPTGÄNGE

Duo vom Kalb und Rind mit «Plain in Pigna» und Karottengemüse

*Duo of veal and beef with «Plain in Pigna» and carrot vegetables*

Gebratenes Atlantik Doradenfilet auf Artischockengemüse mit Panisse und Olivenjus

*Roasted Atlantic gilthead on artichoke vegetables with Panisse and olive jus*

Grünes Gemüse aus dem Wok mit frittiertem Ei 

*Green vegetables from the wok with fried egg *

### DESSERTS

Bergamotten Crème Brulée mit Zitrusfruchtsalat und Mandel-Nougatine

*Crème Brulée of Bergamot with citrus fruit salad and almond nougatine*

Kaffee Granité 

*Coffee 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.–