



Tagesmenu

Donnerstag, 16. März 2023

VORSPEISEN

Geräucherter Aal auf Pumpernickel mit Sauerrahm und Zitrusfrüchten
Smoked eel on rye bread with sour cream and citrus fruits

Grillierter Mais mit Ricotta, Nüsslisalat, Gojibeeren und Trüffel-Dressing 
Grilled corn with ricotta, lamb's lettuce, goji berries and truffle dressing 



Krustentier-Cannelloni mit Saffran Beurre blanc
Crustacean-Cannelloni with saffron Beurre blanc

SUPPEN

Vietnamesische Pho
Vietnamese Pho

Kastaniencremesuppe mit Bündnerfleisch
Cream soup of chestnuts with grisons meat



SAFT

Saft von Kokoswasser, Gala Apfel, Steckrüben, Rotkohl und Bergamotte 
Juice of coconut water, gala apple, turnip, red cabbage and bergamot 

HAUPTGÄNGE



«Suvretta House Surf and Turf» vom Ormalinger Jungschwein und Rocklobster
«Suvretta House» Surf and Turf of Ormalinger young pork and rock lobster

Gebratenes Thunfischsteak mit Wasabi-Kartoffeln und Wok Gemüse
Roasted tuna steak with wasabi-potatoes and stir-fried vegetables

Spargel-Quiche 
Asparagus quiche 

DESSERTS

Geeister Nougat mit Beeren, Coulis und Crème Chantilly
Iced Nougat with berries, coulis and Chantilly cream

Mango-Papayasalat 
Mango and papaya salad 

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.–