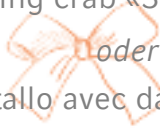




Crabe royal d'Alaska «Suvretta House»
Alaska Königskrabbe «Suvretta House»
Alaska king crab «Suvretta House»



Duo de saumon Lostallo avec dashi, petits pois et agrumes
Duo vom Lostallo Lachs mit Dashi, Erbsen und Zitrusfrucht
Duo of Lostallo salmon with dashi, peas and citrus fruit



Bouillabaisse Marseillaise
oder

Raviolo aux fruits de mer et morilles
Raviolo mit Krustentieren und Morcheln
Raviolo with seafood and morel mushrooms

Sandre du lac Majeur avec carottes et son jus
Zander aus dem Lago Maggiore mit Karottengemüse und seinem Jus
Pike perch from Lake Maggiore with carrot vegetables and its jus
oder

Flétan de l'Atlantique
avec des asperges, pommes de terre aux ail des ours et jus au vin rouge
Atlantik Heilbutt
mit Spargelgemüse, Bärlauch-Kartoffeln und Rotwein Jus
Atlantic halibut
with asparagus vegetables, wild garlic potatoes and red wine jus

Parfait à la mangue avec voile de noix de coco et coulis exotique
Mango Parfait mit Kokosnussschleier und exotischem Coulis
Mango parfait with coconut veil and exotic coulis



Pralinés & Friandises

4 Gänge Menu zu CHF 148.-

