

Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Viva & Bun Appetit

Julia Haak & Marco Kind
mit dem Chasellas Team

Küchenchef Marco Kind empfiehlt

Tasting Menü

Geniessen Sie eine Variation
von bis zu 7 kleinen Köstlichkeiten aus der Karte
oder
lassen Sie dem Chasellas Küchenteam
freie Hand und geniessen Sie dessen Meisterwerke.

Der Preis variiert je nach Angebot und Auswahl

Gerne richten wir in unserem Restaurant Chasellas
auch Ihre private oder geschäftliche Feier
für bis zu 45 Personen aus.

Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Suvretta House
Summer Dreams 2023



HOTEL SUVRETTA HOUSE
VIA CHASELLAS 1
7500 ST. MORITZ
+41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH

«VORSPEISEN»

CHF

Sommersalat 🌿

Aprikose | Fenchel | Quinoa | Nüsse | Engadiner Bergjoghurt
mit Jakobsmuscheln

26.50
40.50

Balfego Thunfisch

Sauerrahm | Wasabi | Alge | Gurke
mit 10g «Golden Osietra» Kaviar

45.-
61.-

Schweizer Kalbstartar «Chasellas»

Wachtelei | Engadiner Stein

45.- | 54.-

Zweierlei Blumenkohl 🌿

Grüner Spargel | Granatapfel | Blaubeere | Haselnuss | Hummus

29.50

Gebackene Aubergine 🌿

Erbsen | Burrata | Balsamico | Radicchio | Zitrus

32.50

«SUPPEN»

Fruchtige Kokosschaumsuppe

Zitronengras | Limette

21.-

Doppelte Rindskraftbrühe

Raviolini

23.-

Cremesüppchen von der Gartenerbse

Radieschen | Kresse

mit Jakobsmuscheln

19.-
26.-

«ZWISCHENGÄNGE»

Wildschwein Ravioli

Maitake | Pak Choi | Zwetschghe

39.- | 51.-

Risotto «Gran Riserva»

Safran | Limette | Tomate | Jakobsmuscheln

42.- | 67.-

«FISCHE UND KRUSTENTIERE»

CHF

Wolfsbarsch in der Salzkruste Olivenöl Zitrone	für 2 Personen 144.-
Gebratener Stör Kartoffel Gurke Pommery Senf mit 10g «Golden Oscietra» Kaviar	58.- 74.-
Gebratener Seeteufel Chorizo-Risotto junger Spinat Pinienkerne	56.-

«HAUPTSPEISEN»

Wienerschnitzel in Butterschmalz gebacken Kartoffelsalat Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	46.-
Original Wiener Backhendl Kartoffelsalat Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)	46.-
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter, knuspriger Butterrösti	48.-
Hirschrücken Spitzkohl- Quiche Romanesco Morchel Granatapfel	58.-
Lackierte Entenbrust Süßkartoffel grüner Spargel Pfifferlinge Avocado	56.-
Wiesenkalb Lila Kartoffel Erbse Radieschen Pfeffer	64.-
Grünes Gemüsecurry 🍃 Brokkoli Shiitake Thai Spargel Kefen	38.-
Glasierte Rübe 🍂 Wilder Brokkoli Rettich Maitake Grapefruit	38.-

«SÜSSSPEISEN»	CHF
Meringue «Chasellas» Vanilleeis Doppelrahm	18.-
Schweizer Eiskaffee gerührt mit oder ohne Kirsch	18.-
Ananas Schokolade Kokos Safran	17.-
Pfirsich Lavendel Mandel Honig	17.-
Zitronensorbet Champagner oder Wodka	18.-
Zwetschgensorbet Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet Calvados	18.-
Himbeersorbet Himbeergeist	18.-
Birnensorbet Williamine	18.-
Giolito Glace	pro Kugel 5.-
Vanille Schokolade Erdbeere Joghurt	
Giolito Sorbet	pro Kugel 5.-
Zitrone Zwetschge Grüner Apfel Mango Birne Himbeere Passionsfrucht	

«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»**CHF**

	vol%		
Sherry & Portwein			
Sherry Tio Pepe	17	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20	4cl	12.-
Liköre			
Limoncello	23	4cl	12.-
Bailey's Irish Cream	18	4cl	12.-
Sambuca	40	4cl	12.-
Amaretto Disaronno	40	4cl	12.-
Cointreau	40	4cl	12.-
Grand Marnier	40	2cl	12.-
Grappa			
Grappa Triacca	42	2cl	10.-
Nonino Picolit	50	2cl	15.-
Berta Tre Soli Tre	45	2cl	15.-
Eligo dell'Ornellaia	42	2cl	12.-
Cognac & Armagnac			
Cognac Rémy Martin VSOP	40	2cl	12.-
Cognac Rémy Martin XO	40	2cl	20.-
Armagnac Sempé VSOP	40	2cl	12.-
Obstbrand			
Calvados Vieux Morin	40	2cl	8.-
Himbeergeist Schladerer	42	2cl	8.-
Williamine du Valais Morand	43	2cl	8.-
Apricotine du Valais Morand	43	2cl	8.-
Vieille Prune Fassbind	41	2cl	8.-
Kirsch Réserve Dettling	41	2cl	8.-
Kirsch Willisauer	40	2cl	8.-
Mirabelle Morand	40	2cl	8.-
Kernobst Willisauer	40	2cl	8.-
Birnenbrand Willisauer	40	2cl	8.-
Pflümli Willisauer	40	2cl	8.-
Gin			
Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	45	4cl	20.-
Gin Monkey 47	40	4cl	19.-
Breil Pur Gin	45	4cl	20.-
Tanqueray Gin	40	4cl	14.-
Bombay Sapphire Dry Gin	40	4cl	14.-
Beefeater 24	40	4cl	17.-
Whisky			
Ballantine's	40	4cl	14.-
Johnnie Walker Red Label	40	4cl	14.-
Johnnie Walker Black Label	40	4cl	17.-
Whisky J&B	40	4cl	15.-
Tullamore Dew	40	4cl	15.-
Macallan 12 yo	40	4cl	22.-

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

Rind: CH | US# | IRL | BEL | AUS# | ARG# | JP | ESP

Kalb: CH | DE

Geflügel: CH | FR

Wild: CH | DE | AT

Lachs: CH | Zucht

Wolfsbarsch: GR | ESP | Zucht | Wildfang FAO 720

Thunfisch: ESP | Zucht

Stöhr: IT | Zucht

Black Tiger Garnelen: VT

Jakobsmuscheln: Nordwest Atlantik | FAO 21 | Scherbrettnetze

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

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

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