



Full English Suvretta House Afternoon Tea ___ CHF 59.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Selektion von Pâtisserie
Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, selection of pastries
mit Tee oder Kaffee / *with tea or coffee*

mit Champagner Bollinger Special Cuvée Brut _____ 10cl ___ CHF 78.–
with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut

mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin _____ 4cl ___ CHF 78.–
und Fever Tree Tonic / *with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin and Fever Tree Tonic*

Suvretta House Children's Afternoon Tea _____ CHF 34.–

bis 12 Jahre / *up to the age of 12*

Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie, magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk
Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, selection of pastries, magical milk shake, surprising gift, tea or cold drink

Suvretta House Cream Tea _____ CHF 26.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd mit Tee oder Kaffee
Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd with tea or coffee

 auch glutenfrei erhältlich / *gluten-free available*

Teas _____ CHF 10.-

Assam Bari

Black Tea decaffeinated

Darjeeling Summer Gold 

Earl Grey

English Breakfast

Green Dragon

Jasmin Gold

Milky Oolong

Morning Dew (flavoured green tea)

Smoked China (Lapsang Souchong)

Herbal Teas _____ CHF 10.-

Eisenkraut / *Verbena*

Fenchel / *Fennel* 

Fruchtige Kamille / *Fruity Camomile*

Hagebutte / *Rose Hip* 

Erfrischende Minze / *Refreshing Mint*

Rooibos Cream Orange

Silberlindenblüte / *Silver Lime Blossom*

Süsse Beeren / *Sweet Berries*

Herbal Teas from the Engadine  _____ CHF 10.-

Allegra

Edelweiss

Engiadina

Margna

Trais Fluors

Coffees / Hot Drinks

Espresso _____	CHF	6.-
Doppelter Espresso _____	CHF	9.-
Café Crème _____	Tasse/cup _____	CHF 7.-
Café Crème _____	Portion/portion _____	CHF 10.-
Cappuccino _____	CHF	8.-
Latte Macchiato _____	CHF	9.-
Schokolade, Ovomaltine		
<i>Chocolate, Ovomaltine</i> _____	Portion/portion _____	CHF 8.-
Milch / Milk _____	20cl _____	CHF 4.-
	Portion/portion _____	CHF 5.-
Irish Coffee _____	CHF	19.-
Grog _____	CHF	19.-
Choc' au Rhum _____	CHF	19.-
Hausgemachter Glühwein /		
<i>Homemade mulled wine</i> _____	CHF	19.-
Jägertee _____	CHF	19.-
Orange Punch _____	CHF	19.-

Mineral Water

Valsler _____	75 cl _____	CHF	10.–
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
Valsler _____	50 cl _____	CHF	8.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
Valsler _____	33 cl _____	CHF	7.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			

Soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero _____	33 cl _____	CHF	8.–
Elmer Citro _____	33 cl _____	CHF	8.–
Fanta _____	33 cl _____	CHF	8.–
Orangina _____	25 cl _____	CHF	8.–
Rivella rot, blau, refresh / <i>red, blue, refresh</i> _____	33 cl _____	CHF	8.–
Apfelsaft Möhl _____	33 cl _____	CHF	8.–
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol / <i>with alcohol</i> _____	50 cl _____	CHF	10.50

Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water _____ 20 cl _____ CHF 8.-

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water _____ 20 cl _____ CHF 8.-

Fever-Tree Naturally Light Tonic Water _____ 20 cl _____ CHF 8.-

Fever-Tree Ginger Beer _____ 20 cl _____ CHF 8.-

Swiss Mountain Spring
Classic Tonic Water _____ 20 cl _____ CHF 8.-

Swiss Mountain Spring
Ginger & Lemongrass Tonic Water _____ 20 cl _____ CHF 8.-

Swiss Mountain Spring
Rosemary Tonic Water _____ 20 cl _____ CHF 8.-

Schweppes Ginger Ale _____ 20 cl _____ CHF 8.-

Schweppes Bitter Lemon _____ 20 cl _____ CHF 8.-

Schweppes Tonic Water _____ 20 cl _____ CHF 8.-

Fentimans _____ 20 cl _____ CHF 8.-

1724 Tonic Water _____ 20 cl _____ CHF 9.-

Freshly squeezed fruit and vegetable juices

Orangensaft / <i>Orange juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 14.–
Grapefruitsaft / <i>Grapefruit juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 14.–
Pinker Grapefruitsaft <i>Pink grapefruit juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 14.–
Klassischer Tomatensaft <i>Classic tomato juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 14.–
Gemischter Fruchtsaft <i>Mixed fruit juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 14.–
Apfelsaft / <i>Apple juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 14.–
Kokoswasser / <i>Coconut water</i>	_____ 20 cl _____	CHF 14.–
Karottensaft / <i>Carrot juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 14.–
Detox / <i>Detox</i>	_____ 20 cl _____	CHF 14.–
<i>Turmeric, Ingwer, Limette / curcuma, ginger, lime</i>		
Kiwisaft / <i>Kiwi juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 20.–
Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 20.–
Mangosaft / <i>Mango juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 25.–
Waldbeerensaft / <i>Forest berry juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF 25.–

Beer

Switzerland

Calanda Edelbräu _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Tschlin Cler Bier  _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Ittinger Klosterbräu _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Calanda Radler 'Panaché' _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Bellavista Hefe-Weizenbier _____ 33 cl _____ CHF 12.50

Palü Bier _____ 33 cl _____ CHF 12.50

Bernina Bier _____ 33 cl _____ CHF 12.50

International

Heineken Lager _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Pilsner Urquell _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Erdinger Weissbier _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Erdinger Weissbier _____ 33 cl _____ CHF 10.50
ohne Alkohol / *without alcohol*

Clausthaler _____ 33 cl _____ CHF 10.50
ohne Alkohol / *without alcohol*

Snacks

Traditionelles Club Sandwich

Traditional Club Sandwich  * _____ CHF 38.–

mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck,
Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries
*with pan-fried chicken breast, crispy bacon,
tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons*

Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House»

Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House»   * _____ CHF 34.–

mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta,
Miso-Mayonnaise und Bündner Fries
*with marinated vegetables, hummus, Feta,
miso mayonnaise and fries from the Grisons*

Carpaccio vom Fassona Rind

Carpaccio of Fassona beef   _____ CHF 41.–

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia-Pfeffer
with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper
mit Sommertrüffel / *with summer truffle* _____ CHF 58.–

Croque Monsieur _____ CHF 24.–

mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat
with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad

Rindstatar / Tartar of beef _____ 110g _____ CHF 31.–

mit Brioche / *with brioche* _____ 180g _____ CHF 45.–

Tatar vom «Swiss» Lachs / Tartar of «Swiss» salmon   _____ CHF 38.–

mit Limette und Sprossen
with lime and sprouts

*gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller

*with pleasure we will serve your meal on two plates _____ CHF 12.–

Snacks

Traditioneller Caesar Salad / Traditional Caesar Salad

mit Baby-Lattich, Brotcroûtons, Parmesan, Sardellen
und knusprigem Speck

with baby lettuce, bread croutons, Parmesan, anchovies

and crispy bacon _____ CHF 26.–

mit französischer Pouletbrust / *with French chicken breast* _____ CHF 44.–

mit Riesencrevetten / *with king prawns* _____ CHF 46.–

Ramati-Tomaten / Ramati tomatoes   _____ CHF 26.–

mit Burrata und Rucola / *with Burrata and rocket salad*

Vegane Bowl / Vegan bowl   _____ CHF 26.–

mit Quinoa, Baby-Lattich, Avocado, Zitrusfrucht, Datteln, Kresse
und Barunuss

*with quinoa, baby lettuce, avocado, citrus fruit, dates, cress
and baru nut*

Foie gras «Suvretta House» _____ CHF 54.– / 68.–

mit Brioche und Chutney / *with brioche and chutney*

Duo vom marinierten und geräucherten schottischen Lachs

Duo of marinated and smoked Scottish salmon  _____ CHF 44.–

mit Kapernäpfel, Meerrettich und Mesclun-Salat

with giant capers, horseradish and mesclun salad

«Suvretta House Plättli» _____ CHF 38.–

mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse

with Grisons air-dried meat and regional cheese

Toast

- mit geräuchertem «Suvretta House» Lachs
with smoked «Suvretta House» salmon _____ CHF 22.–
- mit Rindstatar / *with beef tartar* _____ CHF 25.–
- mit Foie gras / *with foie gras* _____ CHF 32.–
- mit Kaviar «Golden Osietra» aus China
with caviar «Golden Osietra» from China _____ 20g _____ CHF 98.–

Pumpernickel

- mit Avocado, Amaranth und Grapefruit
with avocado, amaranth and grapefruit 🌿 _____ CHF 18.–

Tartes flambées

- Flammkuchen «Classic»** _____ CHF 23.–
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
with crème fraîche, bacon and onions
- Flammkuchen «Méditerranée»** 🌿 _____ CHF 25.–
mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln
with crème fraîche, grilled vegetables, mozzarella and onions
- Flammkuchen «Suvretta House»** 🌿 _____ CHF 58.–
mit Crème fraîche und Sommertrüffel
with crème fraîche and summer truffle

🌿 glutenfrei als Pinsa erhältlich / *gluten-free available as pinsa*

Caviar «Suvretta House Selection»

Royal Beluga from Iran _____ 50 g ___ CHF 298.–

mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g ___ CHF 568.–

Siberian caviar from Italy _____ 50 g ___ CHF 138.–

mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g ___ CHF 228.–

Osietra Premium Gold from China _____ 50 g ___ CHF 148.–

mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g ___ CHF 288.–

Royal Osietra from Belgium _____ 50 g ___ CHF 198.–

mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g ___ CHF 348.–

Specialities with 30g «Golden Osietra» Caviar

Rösti und schottischer Lachs _____ CHF 118.–

Rösti and Scottish salmon

Spaghettini und Zitrone _____ CHF 98.–

Spaghettini and lemon

Flammkuchen, Crème fraîche, Schnittlauch und Zitrone _ CHF 98.–

Tarte flambée with crème fraîche, chives and lemon

Kartoffelschnee und Crème fraîche _____ CHF 98.–

Potato snow and crème fraîche

Hot dishes

- Geröstete Tomatencremesuppe**
Roasted tomato cream soup 🌿 🌾 _____ CHF 21.–
- Bündner Gernstensuppe / Grisons barley soup** _____ CHF 21.–
- Dim Sum** _____ 6 Stück / pieces CHF 28.–
mit Reissig im Bambuskörbchen serviert
with rice vinegar served in bamboo basket
- Schweizer Prime Rindsburger / Swiss Prime Beef Burger** _ CHF 41.–
mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw und Bündner Fries
with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons 🍷
Gruyère oder Blauschimmelkäse / *Gruyère or blue cheese* _____ CHF 2.50
Gebratene Foie gras Tranche / *Pan-fried foie gras slice* 🍷 _____ CHF 15.–
- Beyond Burger** 🌿 _____ CHF 38.–
mit geräuchertem Tofu, Avocado, Coleslaw, Harissa und Bündner Fries
with smoked tofu, avocado, coleslaw, harissa and fries from the Grisons
- The Real Wagyu Beef Burger** _____ CHF 158.–
mit Brioche, gebratener Foie Gras und Trüffeljus
with brioche, pan-fried foie gras and truffle jus
- Black Angus Rindsfilet / Beef fillet** 🌾 _____ 200 g . CHF 72.–
mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln
with rocket salad, parmesan and rosemary potatoes
- Gebratener Atlantik Wolfsbarsch**
Pan-fried Atlantic sea bass 🌿 🍷 _____ CHF 58.–
mit mediterranem Gemüse / *with Mediterranean vegetables*

Hot dishes

Rotes Thai Curry / Red Thai curry

mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis

with Thai basil, aubergines and perfumed rice

mit Poulet / *with chicken* _____ CHF 43.–

mit Krevetten / *with prawns* _____ CHF 46.–

mit Gemüse und Tofu / *with vegetables and tofu*  _____ CHF 36.–


Linguine

mit halbem Maine-Hummer, Datteltomaten, Chili und Estragon _____ CHF 56.–

with half Maine-lobster, date tomatoes, chili and tarragon

Penne

mit Datteltomaten, Zucchini, Pecorino und Pinienkernen

with date tomatoes, courgettes, pecorino and pine nuts  _____ CHF 28.–

Wiener Schnitzel / Escalope «Viennese style»

mit Pommes Frites, Gemüse oder Gurken-Karottfellsalat

with french fries, vegetables or cucumber - potato salad _____ CHF 49.–

Gerne offerieren wir Ihnen auch glutenfreie Optionen auf Anfrage.

We gladly offer you gluten-free options on request.

 = vegetarisches Gericht / *vegetarian dish*  = veganes Gericht / *vegan dish*

 = glutenfreies Gericht / *gluten-free dish*  = laktosefreies Gericht / *lactose-free dish*

Rind/*beef*: CH, IRL, AUS, ARG#, JP, US#, AUS | Kalb/*veal*: CH, FR

Geflügel/*chicken*: CH, FR, HUN | Lamm/*lamb*: CH, FR, AUS#, IRL

Wild/*game*: CH, AUT, NZL | Schwein/*pork*: CH, FR, ESP

Seezunge / *Sole*: NL, FR, GR | Wolfsbarsch / *Sea bass*: GR, FR

Krevetten/*prawns*: VN / Hummer/*lobster*: USA

MwSt./VAT 7.7% incl.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service. #kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

In case of allergies please contact your waiter. #might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives

Cheese and Desserts

Auswahl an Käse aus der Region

Choice of regional cheese 🌿 _____ CHF 21.–

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

Choice of homemade cakes and tarts _____ CHF 10.50

Veganer oder glutenfreier Kuchen

Vegan or gluten-free cake 🌿 🌾 _____ CHF 10.50

Auswahl an hausgemachten Desserts

Choice of homemade desserts _____ CHF 9.50

Eis und Sorbets hausgemacht

Homemade ice cream and sorbets _____ Kugel/scoop _____ CHF 6.–

Bananensplit / *Banana split* _____ CHF 18.–

Coupe Dänemark / *Coupe Denmark* _____ CHF 18.–

Coupe Romanoff _____ CHF 18.–

Coupe Melba _____ CHF 18.–

Coupe Forestière _____ CHF 18.–

Schweizer Eiskaffee gerührt mit /ohne Kirsch

Swiss ice coffee stirred with/without Kirsch _____ CHF 18.–

Wiener Eiskaffee / *Ice coffee Viennese style* _____ CHF 18.–

Schlagrahm / *Whipped cream* _____ CHF 2.–

Digestifs

Mirabelle _____ 4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer		
Framboises _____ 4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer		
Marc de Kluser _____ 4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer		
Prune Pérudge _____ 4 cl _____	CHF	17.–
Nussbaumer		
Waldbeer Réserve _____ 4 cl _____	CHF	33.–
Fassbind		
Wilder Steinkirsch Herzstück _____ 4 cl _____	CHF	55.–
Hämmerle		
Vieille Prune _____ 4 cl _____	CHF	16.–
Fassbind		
Vieille Pomme _____ 4 cl _____	CHF	16.–
Fassbind		
Grappa Barbaresco Sperrs _____ 4 cl _____	CHF	25.–
Gaja		
Grappa Eligo dell'Ornellaia _____ 4 cl _____	CHF	26.–
Tenuta dell'Ornellaia		
Grappa Nonino Picolit _____ 4 cl _____	CHF	33.–

Sind Sie ein Gin-Liebhaber?

Fragen Sie nach unserer Suvretta House Gin'ius Club Karte.

Are you keen on Gin?

Please ask for our Suvretta House Gin'ius Club menu.

Digestifs

Calvados Château du Breuil _____ 4 cl _____	CHF	22.–
Réserve des Seigneurs		
Cognac Hennessy XO _____ 4 cl _____	CHF	37.–
Cognac Otard XO _____ 4 cl _____	CHF	33.–
Cognac Martell Cordon Bleu _____ 4 cl _____	CHF	39.–
Cognac Rémy Martin Louis XIII _____ 2 cl _____	CHF	95.–
Cognac Rémy Martin Louis XIII _____ 4 cl _____	CHF	179.–
Rum Matusalem _____ 4 cl _____	CHF	22.–
15yo Grand Reserva		
Ron Zacapa XO _____ 4 cl _____	CHF	33.–
Ron Quorhum 30y _____ 4 cl _____	CHF	34.–

Whiskies

Oban 14yo _____ 4 cl _____	CHF	21.–
Balvenie Portwood 21yo _____ 4 cl _____	CHF	43.–
KAVALAN Single Malt _____ 4 cl _____	CHF	32.–
Laphroaig 10yo _____ 4 cl _____	CHF	23.–
Yamazaki Single Malt 12yo _____ 4 cl _____	CHF	52.–

Gerne reichen wir Ihnen unsere Barkarte für eine grössere Auswahl.
For a further selection we would love to present you our bar menu.

Cigars

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zigarrenkarte.
Please ask for our cigar menu.