





## **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

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

## Soft drinks

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

## 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.–

**Osetra Premium Gold from China** \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_ CHF 148.–

mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 125 g \_\_\_ CHF 288.–

**Royal Osetra from Belgium** \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_ CHF 198.–

mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 125 g \_\_\_ CHF 348.–

## Specialities with 30g «Golden Osetra» 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 Reissessig 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

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

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

## Whiskies

<b>Oban 14yo</b> _____ 4 cl _____	CHF	21.–
<b>Balvenie Portwood 21yo</b> _____ 4 cl _____	CHF	43.–
<b>KAVALAN Single Malt</b> _____ 4 cl _____	CHF	32.–
<b>Laphroaig 10yo</b> _____ 4 cl _____	CHF	23.–
<b>Yamazaki Single Malt 12yo</b> _____ 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.*