



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

Breakfast in bed, an aperitif in your own private surroundings, perhaps a tasty snack or even a small meal. Just tell our room service staff what you would like. They are there for you 24 hours a day.

A gentle knock. A greeting. A smile.

Please call the room service waiter by pressing the room service button on your phone.

Frühstücken im Bett, in aller Ruhe einen Apéritif geniessen, vielleicht ein paar Häppchen oder gar eine kleine, gediegene Mahlzeit zu sich nehmen. Geben Sie Ihre Wünsche an unseren Room Service weiter, der 24 Stunden am Tag für Sie da ist.

Ein leises Klopfen. Ein Gruss. Ein Lächeln.

Bitte rufen Sie den Etagenkellner durch Drücken der entsprechenden Taste Ihres Telefons.

Petit-déjeuner au lit, savourer un apéritif dans le calme, peut-être grignoter quelques amuse-bouches ou déguster un excellent petit repas. N'hésitez pas à faire part de vos souhaits à notre room service, 24 heures à votre disposition.

Un coup discret à la porte. Une salutation. Un sourire.

Appelez le garçon d'étage en appuyant sur la touche correspondante de votre téléphone.

Fare colazione a letto, assaporare un aperitivo in tutta tranquillità, magari consumare un paio di snack o anche un piccolo pasto accuratamente preparato. Comunicate i vostri desideri al nostro room service, che resta a vostra disposizione per 24 ore su 24.

Un leggero toc toc alla porta. Un saluto. Un sorriso.

Vi preghiamo di chiamare il cameriere ai piani premendo il tasto corrispondente sul vostro apparecchio telefonico.

Breakfast

Coffee, tea, hot chocolate or Ovomaltine, milk, fruit juice, Continental breakfast is included in the room price.

Service

From 7 am to 1 am

Service charge

For room service orders outside the regular food and beverage offer, we charge a fee of CHF 5.- per service order.

Frühstück

Kaffee, Tee, Schokolade oder Ovomaltine, Milch, Fruchtsaft, Café complet ist im Zimmerpreis inbegriffen.

Service

Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert

Service charge

Bei Roomservice Bestellungen ausserhalb des regulären Speisen- und Getränkeangebots berechnen wir eine Gebühr von CHF 5.- pro Servicegang.

Petit déjeuner

Café, thé, chocolat ou Ovomaltine, lait, jus de fruit, café complet compris dans le prix de la chambre.

Service

Servi de 7h00 à 1h00

Service charge

Pour les commandes de room service en dehors de l'offre régulière de repas et de boissons, nous facturons une taxe de CHF 5.- par service.

Colazione

Caffè, tè, cioccolata o Ovomaltina, latte, succo di frutta, colazione continentale sono inclusi nel prezzo della camera.

Servizio

Dalle 7.00 all' 1.00

Service charge

Per le ordinazioni del servizio in camera al di fuori della normale offerta di alimenti e bevande, addebitiamo un costo di CHF 5.- per corsia di servizio.

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Yoghurt and cereals

Plain organic yoghurt  	_____	CHF	9.–
Bio-Joghurt / yaourt bio / yogurt biologico			
Organic fruit yoghurt  	_____	CHF	9.–
Bio-Früchtejoghurt / yaourt aux fruits bio / yogurt biologico con frutta			
Home-made granola with organic yoghurt 	_____	CHF	12.–
Hausgemachtes Granola mit Bio-Joghurt / granola fait maison au yaourt bio / granola fatta in casa con yogurt biologico			
Birchermüesli «Suvretta House» 	_____	CHF	15.–
Porridge or quinoa with milk or water 	_____	CHF	15.–
Haferbrei oder Quinoa mit Milch oder Wasser / porridge ou quinoa au lait ou à l'eau / porridge o quinoa al latte o all'acqua			
Choice of children's cereals with milk 	_____	CHF	9.–
Auswahl von Kinder-Cerealien mit Milch / choix des céréales pour enfants / scelta di cereali per bambini			











Fruit

Seasonal fruit salad   	_____	CHF	16.–
Saisonaler Fruchtsalat / macédoine de fruits de saison / macedonia di frutta stagionale			
Forest berries  	_____	CHF	24.–
Waldbeeren / baies de bois / frutti di bosco			
Pineapple, mango, papaya, dragon fruit and kiwi  	_____	CHF	26.–
Ananas, Mango, Papaya, Drachenfrucht und Kiwi / ananas, mangue, papaye, fruit du dragon et kiwi / ananas, mango, papaya, frutto del drago e kiwi			
Half a grapefruit  	_____	CHF	9.–
Halbe Grapefruit / demi pamplemousse / mezzo pompelmo			
Fruit compote «Suvretta House»  	_____	CHF	12.–
Obstkompott / compote de fruits / composta di frutta			

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Meat and cheese

- Choice of regional cheese**   _____ **CHF 21.–**
Auswahl an Käse aus der Region / assortiment de fromages de la region /
assortimento di formaggi regionali
- Grisons air-dried beef**   _____ **CHF 24.–**
Bündner Fleisch / viande séchée des Grisons / carne secca dei Grigioni
- Grisons air-dried ham**   _____ **CHF 19.–**
Bündner Rohschinken / jambon cru des Grisons / prosciutto crudo dei Grigioni
- Cold cuts**   _____ **CHF 17.–**
Wurst-Aufschnitt / charcuterie assortie / affettato misto
- Smoked salmon with garnishing**  _____ **CHF 38.–**
Geräucherter Lachs mit Garnitur / saumon fumé et garniture / salmone affumicato con guarnizioni
- Gravad lax with garnishing**  _____ **CHF 38.–**
Gravad Lax mit Garnitur / saumon mariné et garniture / salmone marinato con guarnizioni

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Juices and smoothies

Fresh grapefruit juice _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Frisch gepresster Grapefruitsaft / jus de pamplemousse frais / spremuta di pompelmo

Fresh orange juice _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Frisch gepresster Orangensaft / jus d'orange frais / spremuta d'arancia

Fresh apple juice _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Frischer Apfelsaft / jus de pomme frais / centrifugato di mela

Fresh carrot-apple-ginger juice _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Frischer Karotten-Apfel-Ingwersaft / jus de carotte, pomme et gingembre frais /
centrifugato di carote, mele e zenzero

Green juice of vegetables and apple _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Grüner Saft von Gemüse und Apfel
Jus vert de légumes et pommme
Centrifugato verde di verdure e mela

Forest berry smoothie _____ 20cl _____ **CHF 25.–**
Waldbeerensmoothie / smoothie de baies de bois / frullato con frutti di bosco










Coconut water _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Kokoswasser / eau de coco / acqua di cocco

Detox (turmeric, ginger, lime) _____ 20cl _____ **CHF 14.–**
Detox (Kurkuma, Ingwer, Limette)
Detox (curcuma, gingembre, lime)
Detox (curcuma, zenzero, limetta)

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Egg dishes

- Boiled egg**    _____ **CHF 6.–**
Gekochtes Ei / œuf à la coque / uovo alla coque
- Fried egg**    _____ **CHF 7.–**
Spiegelei / œuf au plat / uovo al tegame
- Scrambled eggs or Omelette**  _____ **CHF 14.–**
with ham, tomatoes, mushrooms, herbs, bell peppers or cheese
Rührei oder Omelette mit Schinken, Tomaten, Champignons, Kräutern, Peperoni oder Käse
Œufs brouillés ou omelette au jambon, tomates, champignons, herbes, poivrons ou fromage
Uova strapazzate o omelette con prosciutto, pomodori, funghi, erbe, peperoni o formaggio
- Poached egg on toast**  _____ **CHF 12.–**
Pochiertes Ei auf Toast / œuf poché sur toast / uovo in camicia su toast
- Poached egg on brown toast with avocado**  _____ **CHF 18.–**
Pochiertes Ei auf braunem Toast mit Avocado
Œuf poché sur toast brun et avocat
Uovo in camicia su toast integrale con avocado
- Egg Benedict** _____ **CHF 19.–**
Poached egg with hollandaise sauce, ham and toast
Pochiertes Ei mit Sauce Hollandaise, Schinken und Toast
Œuf poché, sauce hollandaise, jambon et toast
Uovo in camicia con salsa olandese, prosciutto e toast
- Egg Royal** _____ **CHF 25.–**
Poached egg with smoked salmon and black truffle
Pochiertes Ei mit geräuchertem Lachs und schwarzem Trüffel
Œuf poché au saumon fumé et truffe noire
Uovo in camicia con salmone e tartufo nero
- Scrambled eggs on brioche with smoked Scottish salmon and 10g «Golden Osietra» caviar** _____ **CHF 98.–**
Rührei auf Brioche mit geräuchertem schottischem Lachs und 10g «Golden Osietra» Kaviar
Œufs brouillés sur brioche au saumon fumé Écossais et caviar «Golden Osietra» 10g
Uova strapazzate su briosce con salmone affumicato scozzese e 10g di caviale «Golden Osietra»

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

French Toast or Pancake _____ CHF 14.–

with maple syrup, chocolate sauce, berries or cinnamon sugar
mit Ahornsirup, Schokoladensauce, Beeren oder Zimt-Zucker
au sirop d'érable, sauce au chocolat, baies ou sucre à la cannelle
con sciroppo d'acero, salsa al cioccolato, frutti di bosco o zucchero alla cannella

Crispy bacon or ham _____ CHF 14.–

Gebratener Speck oder Schinken / lardon ou jambon sauté / pancetta o prosciutto saltato

Chipolata sausages (veal, pork or spicy pork) _____ CHF 14.–

Gebratene Cipollata (Kalb, Schwein oder pikantes Schwein)
Chipolatas sautés (veau, porc ou porc piquant)
Chipolate saltate (vitello, maiale o maiale speziato)

Breakfast

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Set Breakfast

Full English

CHF 38.–

Fresh orange- or grapefruit juice, choice of bread, egg dish, grilled tomatoes, chipolata, bacon, mushrooms and beans

Frischer Orangen- oder Grapefruitsaft, Brotauswahl, Eierspeise, grillierte Tomaten, Cipollata, Speck, Pilze und Bohnen

Jus d'orange ou de pamplemousse frais, assortiment de pain, plat d'œufs, tomates grillées, chipolata, lardon, champignons et haricots

Spremuta d'arancia o di pompelmo, assortimento di pane, piatto di uova, pomodori alla griglia, chipolata, pancetta, funghi e fagioli

Healthy 🌿

CHF 38.–

Green juice, poached egg on whole-meal bread, organic yoghurt, avocado, Quinoa porridge and mixed forest berries

Grüner Saft, pochiertes Ei auf Vollkornbrot, Bio-Joghurt, Avocado, Quinoa-Porridge und gemischte Waldbeeren

Jus vert, œuf poché sur pain complet, yaourt bio, avocat, porridge de quinoa et baies de bois mélangées

Centrifugato verde, uovo in camicia su pane integrale, yogurt biologico, avocado, porridge di quinoa e frutti di bosco misti

Suvretta House

CHF 148.–

Fresh orange- or grapefruit juice, choice of bread, smoked salmon, air-dried ham, cheese from the Grisons, egg dish, 30g Siberian caviar from Italy, mixed forest berries and 1 small bottle Champagne Bollinger Special Cuvée, Brut

Frischer Orangen- oder Grapefruitsaft, Brotauswahl, geräucherter Lachs, Rohschinken, Bündner Käse, Eierspeise, 30g Sibirischer Kaviar aus Italien, gemischte Waldbeeren und 1 kleine Flasche Champagner Bollinger Special Cuvée, Brut

Jus d'orange ou de pamplemousse frais, assortiment de pain, saumon fumé, jambon cru, fromage des Grisons, plat d'œufs, 30g caviar de Sibérie d'Italie, baies de bois mélangées et 1 petite bouteille de Champagne Bollinger Special Cuvée, Brut

Spremuta d'arancia o di pompelmo, assortimento di pane, salmone affumicato, prosciutto crudo, formaggio dei Grigioni, piatto di uova, 30g di caviale siberiano Italiano, frutti di bosco misti e 1 piccola bottiglia di Champagne Bollinger Special Cuvée, Brut

A la carte

You can also choose from the Grand Restaurant menu.

Each main course is served with a side dish, each additional one is charged according to the respective prices.

Service

From 7 am to 1 am

A la carte

Gerne können Sie auch aus dem Grand-Restaurant-Menü wählen.

Jeder Hauptgang wird mit einer Beilage serviert, weitere Beilagen zu den jeweilig aufgeführten Preisen.

Service

Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert

A la carte

Vous pouvez aussi choisir du menu Grand Restaurant.

Chaque plat principal est servi avec une garniture, chaque accompagnement supplémentaire selon les prix respectifs.

Service

Servi de 7h00 à 1h00

A la carte

Naturalmente si può anche scegliere dal menu del Grand Restaurant.

Ciascun piatto principale viene servito con un contorno, ad ogni supplemento verrà applicato il rispettivo prezzo.

Servizio

Dalle 7.00 all' 1.00

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Snacks

Traditional Caesar Salad

with baby lettuce, bread croutons, Parmesan, anchovies and crispy bacon / mit Baby-Lattich, Brotcroûtons, Parmesan, Sardellen und knusprigem Speck / à la laitue bébé, croûtons, parmesan, anchois et lardon croustillant / con lattuga baby, crostini di pane, parmigiano, acciughe e pancetta croccante _____ CHF 26.–
with chicken breast / mit Pouletbrust / au suprême de poulet / con petto di pollo _____ CHF 44.–
with shrimps / mit Krevetten / au suprême crevettes / con gamberi _____ CHF 46.–

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

with brioche and chutney / mit Brioche und Chutney / à la brioche et chutney /
con briosce e chutney

Carpaccio of Black Angus beef   _____ CHF 41.–

with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper
mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia-Pfeffer
à la roquette, parmesan, citron de sel et poivre Maggia
con rucola, parmigiano, limone al sale e pepe di Maggia
with summer truffle / mit Sommertrüffel / au truffe d'été / con tartufo estivo _____ CHF 58.–

Ramati tomatoes with burrata and rocket salad  _____ CHF 26.–

Ramati-Tomaten mit Burrata und Rucola / tomates ramati à la burrata et roquette /
pomodori ramati con burrata e rucola

Vegan Bowl   _____ CHF 26.–

Quinoa, baby lettuce, avocado, citrus fruit, dates, cress and baru nuts / Quinoa, Baby-Lattich, Avocado,
Zitrusfrucht, Datteln, Kresse und Barunüsse / Quinoa, laitue bébé, avocat, agrumes, dattes, cresson et noix
de baru/ Quinoa, lattuca baby, avocado, agrumi, datteri, crescione e noci baru

«Suvretta House Plättli»  _____ CHF 38.–

with Grisons air-dried meat and regional cheese
mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse
avec spécialités de viande séchée des Grisons et fromages régionaux
con specialità di carne secca dei Grigioni e formaggi regionali

Choice of salad dressing: French, Italian or house dressing
Salatdressing nach Wahl: französisch, italienisch oder Hausdressing
Choix de sauces pour salades: française, italienne ou maison
Condimento per insalata: francese, italiana o della casa

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Caviar «Suvretta House Selection»

Royal Beluga from Iran _____	50g _____	CHF 298.-
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____	125g _____	CHF 568.-
Siberian caviar from Italy _____	50g _____	CHF 138.-
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____	125g _____	CHF 228.-
Osietra Premium Gold from China _____	50g _____	CHF 148.-
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____	125g _____	CHF 288.-
Royal Osietra from Belgium _____	50g _____	CHF 198.-
with garnishing / mit Garnituren / aux garnitures / con guarnizioni _____	125g _____	CHF 348.-

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Sandwiches

Traditional Club Sandwich  * _____ **CHF 38.-**

with pan-fried chicken breast, crispy bacon, tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons
mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck, Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries
avec suprême de poulet sauté, lardon croustillant, tomates, œuf, salade et frites des Grisons
con petto di pollo alla piastra, pancetta croccante, pomodori, uova, insalata e
patate fritte dei Grigioni

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

with marinated vegetables, hummus, Feta, miso mayonnaise and fries from the Grisons
mit marinierem Gemüse, Hummus, Feta, Miso-Mayonnaise und Bündner Fries
aux légumes grillés, houmous, Feta, mayonnaise au miso et frites des Grisons
con verdure grigliate, hummus, Feta, maionese al miso e patate fritte dei Grigioni

Croque Monsieur _____ **CHF 24.-**

with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad
mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat
avec jambon Suvretta, fromage Emmental et salade saisonale
con prosciutto del Suvretta, formaggio Emmentaler e insalata di stagione

Alle unsere Sandwiches können auch mit dunklem Brot zubereitet werden.
All our sandwiches can also be prepared with rye bread.

*gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller

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

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Soups

Beef or chicken consommé, nature or with garnishing  _____ CHF 21.–

Rinds- oder Geflügelconsommé, nature oder mit Einlage
Consommé de bœuf ou volaille, nature ou aux garnitures
Consommé di manzo o pollame, naturale o con guarnizioni

Lobster Bisque _____ CHF 28.–

Hummer Bisque / bisque de homard / bisque d'astice

Vegetable minestrone  _____ CHF 21.–

Gemüseminestrone / minestrone aux légumes / minestrone di verdura

Grisons barley soup _____ CHF 21.–

Bündner Gerstensuppe / soupe à l'orge des Grisons / zuppa d'orzo dei Grigioni

Roasted tomato cream soup  _____ CHF 21.–

Geröstete Tomatencremesuppe / crème de tomates / zuppa di pomodoro

Daily soup _____ CHF 21.–

Tagessuppe / soupe du jour / zuppa del giorno

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Hot dishes

Swiss Prime Beef Burger

with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons

mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw und Bündner Fries

aux oignons, lardon, salade de coleslaw et frites des Grisons

con cipolle, pancetta, insalata alla Coleslaw e patate fritte dei Grigioni  _____ CHF 41.–

Gruyère or blue cheese / Gruyère oder Blauschimmelkäse /

Gruyère ou fromage bleu / groviera o formaggio erborinato _____ CHF 2.50

pan-fried duck liver / gebratene Entenleber / tranche de foie de canard / fegato d'anatra arrostita  _____ CHF 15.–

Beyond Burger

with smoked tofu, avocado, coleslaw, harissa and fries from the Grisons

mit geräuchertem Tofu, Avocado, Coleslaw, Harissa und Bündner Fries

au tofu fumé, avocat, salade de coleslaw, harissa et frites des Grisons

con tofu affumicato, avocado, insalata alla coleslaw, harissa e patate fritte dei Grigioni

CHF 38.–

The Real Wagyu Beef Burger _____

CHF 158.–

with brioche, pan-fried duck liver and truffle jus / mit Brioche, gebratener Entenleber und Trüffeljus /

sur brioche, foie de canard sauté et jus de truffe / con brioche, fegato d'anatra arrostita e salsa al tartuffo

Red Thai Curry

with Thai basil, aubergines and perfumed rice / mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis /

au basilic thaï, aubergines et riz parfumé / con Thai basilico, melanzane e riso profumato

with chicken / mit Poulet / au poulet / con pollo _____ CHF 43.–

with prawns / mit Krevetten / aux crevettes / con gamberi _____ CHF 46.–

with vegetables and tofu / mit Gemüse und Tofu / aux légumes et tofu / con verdure e tofu  _____ CHF 36.–

Dim Sum _____

6 pieces _____ CHF 28.–

with rice vinegar served in bamboo basket / mit Reisessig im Bambuskörbchen serviert /

au vinaigre de riz servis dans un panier en bambou / con aceto di riso servito in un cesto di bambù

Grilled Schmid's sausage from St. Gallen _____

220g _____ CHF 29.–

Schmid's St. Galler Bratwurst vom Grill / Schmid's saucisse de St-Gall grillée /

Schmid's salsiccia di San Gallo alla griglia

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Escalope «Viennese style» or veal paillard _____	CHF 49.–
Wiener Schnitzel oder Kalbpaillard / escalope viennoise ou paillard de veau / cotoletta alla viennese o paillard di vitello	
Sliced veal «Zurich style» _____	CHF 49.–
Zürcher Geschnetzeltes / emincé de veau à la zurichoise / spezzatino di vitello alla zurighese	
Peduzzi's veal chop _____ 300g _____	CHF 83.–
Peduzzi's Kalbskotelett / côtelette de veau de Peduzzi / costoletta di vitello di Peduzzi	
Grilled french corn-fed poulard breast _____	CHF 46.–
Grillierte französische Maispouardenbrust / poitrine de poularde de maïs française grillée / petto di pollo grigliato	
Grilled Black Angus fillet _____ 200g _____	CHF 72.–
Gegrilltes Black Angus Rindsfilet / filet de bœuf Black Angus grillé / filetto di manzo Black Angus alla griglia	
Grilled US Sirloin Steak _____ 200g _____	CHF 72.–
Gegrilltes Steak / steak grillé / bistecca alla griglia	
Pan-fried Atlantic sea bass _____	CHF 58.–
Gebratener Atlantik Wolfsbarsch / loup de mer de l'Atlantique sauté / branzino atlantico saltato	
Atlantic sole grilled or meunière _____	CHF 74.–
Atlantische Seezunge grilliert oder meunière / sole de l'Atlantique grillée ou meunière / sogliola atlantica alla griglia o alla mugnaia	
Grilled Scottish salmon steak _____	CHF 46.–
Grilliertes schottisches Lachssteak / steak de saumon Écossais grillé / steak di salmone scozzese grigliata	
Grilled South African Scampi _____ per piece _____	CHF 23.–
Südafrikanische Scampi vom Grill / Scampi d'Afrique du Sud grillé / scampi sudafricani grigliati	

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Side dishes

**Rosemary potatoes, boiled potatoes, mashed potatoes,
seasonal vegetables, spinach, French fries or pasta** _____ CHF 9.–

Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree,
saisonales Gemüse, Spinat, Pommes frites oder Pasta
Pommes de terre au romarin, pommes de terre nature, purée de pommes de terre
légumes de saison, épinards, frites ou pâtes
Patate al rosmarino, patate al vapore, purè di patate,
verdure di stagione, spinaci, patate fritte o pasta

Rösti _____ CHF 15.–

Sweet potato fries _____ CHF 12.–

Süsskartoffel Fries / frites de patates douces / patate dolci fritte

For each grill dish, one side dish is included, each additional one as per prices stated above.
Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.
Une garniture par grillade est incluse, chaque garniture supplémentaire selon les prix ci-dessus.
Per ogni piatto della griglia è incluso un contorno, ogni richiesta aggiuntiva è a pagamento.
Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree,

Fries from the Grisons with parmesan and truffle _____ CHF 21.–

Bündner Fries mit Parmesan und Trüffel / frites des Grisons au parmesan et truffe /
patate dei Grigioni con parmigiano e tartuffo

Pasta

Penne, Spaghetti or Taglierini _____ CHF 28.–

with Bolognese, Carbonara, tomato sauce, Arrabbiata or pesto
mit Bolognese, Carbonara, Tomatensauce, Arrabbiata oder Pesto
à la Bolognese, Carbonara, sauce tomate, Arrabbiata ou pesto
alla bolognese, carbonara, pomodoro, arrabbiata o pesto

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Children dishes

Jungle Nuggets _____ CHF 22.–
with French fries / mit Pommes frites / aux frites / con patate fritte

Nemo _____ CHF 27.–
Sole strips, nature or breaded, with rice or vegetable sticks / Seezungenstreifen, nature oder paniert, mit Reis oder Gemüsesticks / goujonnettes de sole, nature ou panées, au riz ou bâtonnets de légumes / striscioline di sogliola, al naturale o panata, con riso o bastoncini di verdura

Ice Age Burger _____ CHF 22.–
with French fries / mit Pommes frites / aux frites / con patate fritte

Popeye 🍴 _____ CHF 18.–
Vegetable plate / Gemüseteller / plat de légumes / piatto di verdure

Captain Bluebeard _____ CHF 25.–
Escalope «Viennese style» or nature with French fries / Wiener Schnitzel oder nature mit Pommes frites / escalope viennoise ou nature aux frites / scaloppina di vitello «Viennese» o al naturale con patate fritte

Donald Duck
Pasta with tomato sauce / Pasta mit Tomatensauce / pâtes à la sauce tomate / pasta al pomodoro 🍴 _____ CHF 15.–
Pasta with Bolognese / Pasta mit Bolognese / pâtes à la Bolognese / pasta alla bolognese _____ CHF 17.–

Papa Moll _____ CHF 18.–
Minced beef with «Hörnli» and apple compote / Rinder Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus / bœuf haché avec «Hörnli» et compote de pommes / macinato di manzo con «Hörnli» e composta di mela

Grande Pizzaiolo
Home-made oven pinsa with tomatoes and mozzarella / hausgemachte Ofenpinsa mit Tomaten und Mozzarella / pinsa du four fait maison aux tomates et mozzarella / pinsa del forno fatta in casa con pomodoro e mozzarella 🍴 _____ CHF 15.–
with ham / mit Schinken / au jambon / con prosciutto _____ CHF 2.–
with mushrooms / mit Champignons / aux champignons / con funghi 🍴 _____ CHF 2.–

Funny cat _____ 110g _____ CHF 24.–
St. Gall sausage with mashed potatoes / St. Galler Bratwurst mit Kartoffelstock / saucisse de St-Galle avec pommes de terre / salsiccia di San Gallo con purè di patate

A la carte

Served from 7 am to 1 am
Von 7.00 bis 1.00 Uhr serviert
Servi de 7h00 à 1h00
Servito dalle 7.00 all' 1.00

Desserts and Cheese

Choice of home-made cakes and tarts _____ **CHF 10.50**

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten / assortiment de gâteaux et tartes fait maison /
assortimento di dolci e torte fatti in casa

Home-made ice cream and sorbets _____ scoop _____ **CHF 6.–**

Eis und Sorbets hausgemacht / glaces et sorbets fait maison / gelati e sorbetti fatti in casa

Whipped cream _____ **CHF 2.–**

Schlagrahm / crème fouettée / panna montata

Vegan and gluten-free cake   _____ **CHF 10.50**

Veganer und glutenfreier Kuchen / gâteau vegan et sans gluten / torta vegana e senza glutine

Lava cake «Suvretta House» _____ **CHF 18.–**

Mixed berries   _____ **CHF 24.–**

gemischte Beeren / baies mélangées / frutti di bosco misti

Choice of regional cheese  _____ **CHF 21.–**

Auswahl an Käse aus der Region / assortiment de fromages de la région /
assortimento di formaggi regionali

Full English Suvretta House Afternoon Tea _____ CHF 59.–

Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd,
selection of pastries

Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd,
Selektion von Pâtisserie

Assortiment de sandwiches, scones aux clotted cream, confiture de fraises et lemon curd,
assortiment de pâtisserie

Assortimento di sandwiches, scones con clotted cream, confettura di fragola e lemon curd,
assortimento di pasticceria

with tea or coffee / mit Tee oder Kaffee / au thé ou café / con tè o caffè

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

with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin and Fever Tree Tonic _____ 4cl _____ CHF 78.–

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

up to the age of 12 / bis 12 Jahre / jusqu'à 12 ans / fino a 12 anni

Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, selection of pastries, magical
milk shake, surprising gift, tea or cold drink

Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie,
magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk

Sandwich au jambon et fromage, scones à la confiture, clotted cream, assortiment de pâtisserie,
lait frappé magique, cadeau surprise, thé ou boisson rafraîchissante

Sandwiches al prosciutto e formaggio, scones con marmellata, clotted cream, assortimento di
pasticceria, magico frappè di latte, regalo a sorpresa, tè o bevanda fredda

Suvretta House Cream Tea _____ CHF 26.–

Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, tea or coffee

Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Tee oder Kaffee

Scones aux clotted cream, confiture de fraises et lemon curd, thé ou café

Scones con clotted cream, confettura di fragola e lemon curd, tè o caffè

 gluten-free available / glutenfrei erhältlich / disponible sans gluten / senza glutine disponibile

Late Night Specials

Do you feel a little peckish?
Enjoy one of the following snacks.

Service

From 1 am to 7 am

Late Night Specials

Verspüren Sie noch einen kleinen Hunger?
Dann gönnen Sie sich doch einen der folgenden
Snacks.

Service

Von 1.00 bis 7.00 Uhr serviert

Late Night Specials

Avez-vous faim?
Profitez d'un snack suivant.

Service

Servi de 1h00 à 7h00

Late Night Specials

Sente ancora un pò di fame?
Allora è il momento di concedersi un piccolo
snack.

Servito

Dall' 1.00 alle 7.00

Late Night Specials

Served from 1 am to 7 am
Von 1.00 bis 7.00 Uhr serviert
Servi de 1h00 à 7h00
Servito dall' 1.00 all' 7.00


Roasted tomato cream soup 🍴 _____	CHF 21.–
Geröstete Tomatencremesuppe / crème de tomates / zuppa di pomodoro	
Beef consommé _____	CHF 21.–
Rindsconsommé / consommé de bœuf / consommé di manzo	
«Suvretta House Plättli» _____	CHF 38.–
with Grisons air-dried meat and regional cheese mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse avec spécialités de viande séchée des Grisons et fromages régionaux con specialità di carne secca dei Grigioni e formaggi regionali	
Croque Monsieur _____	CHF 24.–
with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat avec jambon Suvretta, fromage Emmental et salade saisonale con prosciutto del Suvretta, formaggio Emmentaler e insalata di stagione	
Penne or Spaghetti _____	CHF 28.–
with Bolognese or tomato sauce 🍴 / mit Bolognese oder Tomatensauce 🍴 / à la Bolognese ou sauce tomate 🍴 / alla bolognese o pomodoro 🍴	
Choice of regional cheese 🍴 _____	CHF 21.–
Auswahl an Käse aus der Region / assortiment de fromages de la région / assortimento di formaggi regionali	
Home-made ice cream and sorbets _____ scoop _____	CHF 6.–
Eis und Sorbets hausgemacht / glaces et sorbets fait maison / gelati e sorbetti fatti in casa	
Choice of home-made cakes and tarts _____	CHF 10.50
Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten / assortiment de gâteaux et tartes fait maison / assortimento di dolci e torte fatti in casa	

Served from 1 am to 7 am
Von 1.00 bis 7.00 Uhr serviert
Servi de 1h00 à 7h00
Servito dall' 1.00 all' 7.00

 = vegetarian dish/vegetarisches Gericht/plat végétarien/piatto vegetariano

 = vegan dish/veganes Gericht/plat végan/piatto vegan

 = gluten-free dish/glutenfreies Gericht/plat sans gluten/piatto senza glutine

 = lactose-free dish/laktosefreies Gericht/plat sans lactose/piatto senza lattosio

Beef/Rind/bœuf/manzo: CH, US#, AUS#, ARG#, JP, IRL

Veal/Kalb/veau/vitello: CH

Lamb/Lamm/agneau/agnello: CH, AUS#, IRL, FR

Game/Wild/gibier/selvaggina: CH, AUT, NZL

Chicken/Geflügel/volaille/pollame: CH, FR

Pork/Schwein/porc/maiale: CH, ESP, FR

Sole/Seezunge/sole/sogliola: NL, FR, GR

Sea bass/Wolfsbarsch/loup de mer/branzino: GR, FR

Salmon/Lachs/saumon/salmone: SCO, CH, NOR

Lobster/Hummer/homard/astice: USA

Prawns/Krevetten/crevettes/gamberetti: VN

Scampi: ZAF

VAT/MwSt./TVA/IVA 7.7% incl.

In case of allergies please contact your waiter./Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service./

En cas d'allergies veuillez contacter le service./In caso di allergie le chiediamo di contattare il servizio.

#Might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives./#Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein./

#Peuvent avoir été produits à l'aide des hormones d'antibiotique et/ou d'autres agents antimicrobiens améliorant la performance./#Può essere stato prodotto con ormoni, antibiotici e/o altri stimolatori antimicrobici.

White wine

For further selections please ask for our wine list.
Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.
Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.
Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Switzerland

200	Malanser Riesling-Sylvaner AOC _____ Graubünden _____ 75cl _____ CHF 83.– Georg Fromm, Malans
216	Bianco Rovere DOC _____ Tessin _____ 75cl _____ CHF 110.– Guido Brivio, Mendrisio
220	Abbaye de Mont AOC _____ La Côte _____ 75cl _____ CHF 70.– Ville de Lausanne
225	Aigle 'Les Murailles' AOC _____ Chablais _____ 70cl _____ CHF 74.– Henri Badoux, Aigle
226	Aigle 'Les Murailles' AOC _____ Chablais _____ 35cl _____ CHF 52.– Henri Badoux, Aigle
227	Fendant Coteaux de Sierre AOC _____ Wallis _____ 75cl _____ CHF 80.– Bernard Rouvinez & Fils, Sierre
228	Fendant Coteaux de Sierre AOC _____ Wallis _____ 37.5cl _____ CHF 47.– Bernard Rouvinez & Fils, Sierre

France

252	Sancerre a.c. _____ Loire _____ 75cl _____ CHF 83.– Domaine de Sarry
263	Chablis a.c. 'Vaillons', 1^{er} cru _____ Bourgogne _____ 75cl _____ CHF 131.– William Fèvre, Chablis
264	Maison Lafleur Chardonnay Pays d'Oc _____ Bourgogne _____ 75cl _____ CHF 71.– Lamblin & Fils Collection privée Candrian

White wine

For further selections please ask for our wine list.

Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.

Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Italy

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 305 | Pinot Grigio DOC _____ Friuli _____ 75 cl _____ | CHF 83.– |
| | Colli Orientali del Friuli / Ronchi di Manzano | |
| 308 | Roero Arneis RECIT DOCG _____ Piemonte _____ 75 cl _____ | CHF 84.– |
| | Monchiero Carbone | |
| 314 | Roero Arneis RECIT DOCG _____ Piemonte _____ 37.5 cl _____ | CHF 51.– |
| | Monchiero Carbone | |
| 315 | Cervaro della Sala IGT _____ Umbria _____ 75 cl _____ | CHF 168.– |
| | Marchese Antinori | |

Germany

- | | | |
|-----|---|-----------------|
| 332 | Riesling Spätlese 'Abtsberg' _____ Mosel _____ 75 cl _____ | CHF 89.– |
| | Maximin Grünhäuser, Carl von Schubert'sche Schlosskellerei | |

Austria

- | | | |
|-----|--|------------------|
| 350 | Weissburgunder _____ Burgenland _____ 75 cl _____ | CHF 73.– |
| | Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust | |
| 352 | Chardonnay Gloria _____ Burgenland _____ 75 cl _____ | CHF 148.– |
| | Weingut Kollwenz-Römerhof, Leithaberg | |
| 353 | Grüner Veltliner 'Kamptaler Terrassen' _____ Niederösterreich _____ 75 cl _____ | CHF 78.– |
| | Weingut Bründlmayer, Langenlois | |
| 356 | Sauvignon Blanc 'Klassik' _____ Steiermark _____ 75 cl _____ | CHF 73.– |
| | Weingut Neumeister, Straden | |

Champagne

For further selections please ask for our wine list.
Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.
Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.
Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

France

800	Bollinger Special Cuvée, Brut _____	75 cl _____	CHF 150.–
803	Laurent-Perrier, Brut _____	75 cl _____	CHF 144.–
828	Taittinger 'Comtes de Champagne', blanc de blancs millésimé _____	75 cl _____	CHF 404.–
829	Bollinger Rosé, Brut _____	75 cl _____	CHF 190.–
832	Laurent-Perrier, Brut Rosé _____	75 cl _____	CHF 176.–
836	Veuve Clicquot Ponsardin, Brut millésimé Rosé _____	75 cl _____	CHF 252.–
842	Moët & Chandon 'Dom Pérignon', Brut millésimé _____	75 cl _____	CHF 456.–

Rosé wine

For further selections please ask for our wine list.

Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.

Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Switzerland

- 950 **Zizerser Schiller AOC** _____ Graubünden _____ 75 cl _____ **CHF 83.–**
Weingut Manfred Meier, Zizers
- 951 **Oeil de Perdrix AOC** _____ Neuchâtel _____ 75 cl _____ **CHF 72.–**
Rosé de Pinot Noir, Ville de Neuchâtel

Red wine

For further selections please ask for our wine list.

Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.

Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Switzerland

407	Malanser Pinot Noir Village AOC _____ Graubünden _____ 75 cl _____ CHF 95.– Georg Fromm, Malans (biologisch)
413	Pinot Noir 'Trocla Nera' AOC _____ Graubünden _____ 75 cl _____ CHF 111.– Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins
422	Dôle de la Liaudisaz AOC _____ Wallis _____ 37.5 cl _____ CHF 52.– Marie-Thérèse Chappaz
425	Pinot Noir de Sierre AOC _____ Wallis _____ 75 cl _____ CHF 70.– Bernard Rouvinez & Fils, Sierre
433	Carato, Merlot del Ticino DOC _____ Tessin _____ 75 cl _____ CHF 116.– Angelo Delea, Losone

France

506	Chorey les Beaune a.c. _____ Côte-de-Beaune __ 75 cl _____ CHF 129.– Domaine Tollot-Beaut
507	Chorey les Beaune a.c. _____ Côte-de-Beaune __ 37.5 cl _____ CHF 86.– Domaine Tollot-Beaut
518	Châteauneuf-du-Pape a.c. _____ Côtes-du-Rhône __ 75 cl _____ CHF 157.– 'Vieux Télégraphe', Henri Brunier, Bédarrides
519	Châteauneuf-du-Pape a.c. _____ Côtes-du-Rhône __ 37.5 cl _____ CHF 90.– 'Vieux Télégraphe', Henri Brunier, Bédarrides
529	Château Poujeaux _____ Moulis _____ 75 cl _____ CHF 120.– Cru bourgeois exceptionnel
530	Château Poujeaux _____ Moulis _____ 37.5 cl _____ CHF 73.– Cru bourgeois exceptionnel

Red Wine

For further selections please ask for our wine list.
Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.
Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.
Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Italy

601	Söl Valtellina Superiore DOCG _____ Fratelli Sega, Barbacàn	Lombardia _____	75 cl _____	CHF 111.–
607	Amarone Valpolicella Classico DOCG _____ Tommasi Viticoltori	Veneto _____	75 cl _____	CHF 145.–
608	Amarone Valpolicella Classico DOCG _____ Tommasi Viticoltori	Veneto _____	37.5 cl _____	CHF 88.–
614	Bricco dell'Uccellone _____ Barbera d'Asti DOCG, Braida di Giacomo Bologna	Piemonte _____	75 cl _____	CHF 166.–
637	Insoglio del Cinghiale IGT _____ Tenuta di Biserno	Toscana _____	75 cl _____	CHF 97.–

Austria

450	Blaufränkisch 'Leithakalk' _____ Weingut Kollwentz-Römerhof, Leithaberg	Burgenland _____	75 cl _____	CHF 155.–
454	Das Phantom _____ Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz	Burgenland _____	75 cl _____	CHF 111.–

Red wine

For further selections please ask for our wine list.

Für weitere Weine verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

Pour les autres crus, veuillez demander la carte des vins.

Per una scelta dei vini più ampia, Vi preghiamo di richiedere la lista completa.

Spain


- | | |
|-----|---|
| 712 | Pago de 'Carraovejas' Crianza _____ Ribera del Duero _ 75 cl _____ CHF 117.–
Pago de Carraovejas |
| 715 | Mas Agnès DOQ _____ Priorat _____ 75 cl _____ CHF 71.–
Bodegas y Viñedos de Cal Grau, Colección Privada Candrian |
| 721 | Sela DOC _____ Rioja _____ 75 cl _____ CHF 90.–
Bodegas Roda |

Australia

- | | |
|-----|--|
| 771 | Rockford 'Basket Press' Shiraz _____ Barossa Valley ____ 75 cl _____ CHF 119.–
Robert O'Callaghan |
|-----|--|

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, without alcohol _____	33 cl _____	CHF 10.50
Clausthaler, without alcohol _____	33 cl _____	CHF 10.50

Mineral Water

Switzerland

Valser , still or sparkling _____	75 cl _____	CHF 10.–
Valser , still or sparkling _____	33 cl _____	CHF 7.50
Passugger , sparkling _____	77 cl _____	CHF 10.–
Passugger , sparkling _____	35 cl _____	CHF 7.50
Allegra , still _____	77 cl _____	CHF 10.–
Allegra , still _____	35 cl _____	CHF 7.50

International

Evian , still _____	75 cl _____	CHF 10.–
Evian , still _____	50 cl _____	CHF 8.50
San Pellegrino , sparkling _____	75 cl _____	CHF 10.–
Badoit , sparkling _____	75 cl _____	CHF 10.–
Perrier , sparkling _____	33 cl _____	CHF 8.–

Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water	20cl	CHF	8.-
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	20cl	CHF	8.-
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water	20cl	CHF	8.-
Fever-Tree Ginger Beer	20cl	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water	20cl	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic Water	20cl	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water	20cl	CHF	8.-
Schweppes Ginger Ale	20cl	CHF	8.-
Schweppes Bitter Lemon	20cl	CHF	8.-
Schweppes Indian Tonic Water	20cl	CHF	8.-
Fentimans	20cl	CHF	8.-
1724 Tonic Water	20cl	CHF	9.-

Soft drinks

Coca-Cola	33cl	CHF	8.-
Coca-Cola Zero	33cl	CHF	8.-
Elmer Citro	33cl	CHF	8.-
Sprite	33cl	CHF	8.-
Fanta	33cl	CHF	8.-
Orangina	25cl	CHF	8.-
Rivella red	33cl	CHF	8.-
Rivella blue	33cl	CHF	8.-
Rivella refresh	33cl	CHF	8.-
Apfelsaft Möhl	33cl	CHF	8.-
Saft vom Fass Möhl, with alcohol	50cl	CHF	10.50

