



À LA CARTE

SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

Riserva Beluga from Iran	125g	CHF 668.–
Royal Beluga from Iran	125g	CHF 568.–
Siberian caviar from Italy	50g / 125g	CHF 138.– / CHF 228.–
Osietra Premium Gold from China	50g / 125g	CHF 148.– / CHF 288.–
Royal Osietra from Belgium	50g / 125g	CHF 198.– / CHF 348.–

Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette
Served with Cheddar on pumpernickel, lemon and vinaigrette of onions and pepper

VORSPEISEN

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Aprikose und Brioche
Duo of foie gras «Suvretta House» with kissable apple and brioche CHF 54.– / 69.–

Tatar vom Fassona Rind «al coltello», am Tisch zubereitet
Tartar of Fassona beef «al coltello», prepared at the table CHF 44.– / 59.–

Marinierter Hamachi mit grünen Mandeln, Ajoblanco und Chorizo-Öl
Marinated Hamachi with green almonds, ajoblanco and chorizo oil mit | with «Golden Oscietra» Caviar 10g CHF 38.– / CHF 88.–

Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Erdbeeren, Fenchel und Sauce Rouille
Warm salad of Maine-lobster with strawberries, fennel and Rouille sauce CHF 54.– / 69.–

«Stracciatella di burrata» mit Tomberries, Taggiasca Oliven und Safran-Zucchetti
«Stracciatella di burrata» with tomberries, Taggiasca olives and saffron courgettes CHF 34.–

PASTA & WARME VORSPEISEN

Spaghetti mit Zitrone und Kaviar | Spaghetti with lemon and caviar 30g CHF 98.–

Risotto «Gran Riserva» mit Hummer, Champagner und Meeresspargel
Risotto «Gran Riserva» with lobster, champagne and salicorn CHF 54.– / 69.–

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette
Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette CHF 38.–

SOMMER- & AUSTRALISCHER TRÜFFEL

Taglierini | Risotto mit Trüffel | with truffle supplement CHF 25.– Tagespreis

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «GREEN EGG»

Tenderloin A4 180g CHF 178.–

«Suvretta Burger» mit Foie gras und Brioche | with foie gras and brioche CHF 158.–

US PRIME VOM GRILL «GREEN EGG»

Sirloin 300g CHF 83.–

Tenderloin 200g CHF 86.–

GRAND PIÈCE VOM GRILL «GREEN EGG»

Côte de bœuf für 2 Personen CHF 198.–

«Cut of the day» Tagespreis

KALB & LAMM VOM GRILL «GREEN EGG»

Peduzzi's Kalbskotelett | Peduzzi's veal chop 300g CHF 83.–

Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert
Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay für 2 Personen CHF 152.–

GEFLÜGEL VON MIÉRAL «SUVRETTA HOUSE»

Poulet de Bresse «Suvretta House», Zubereitung 40 min. für 2 Personen CHF 158.–

Glasierete Königstaube «Suvretta House»
Glazed king Pigeon «Suvretta House» für 2 Personen CHF 132.–

«Pithivier» von Stubenküken mit Entenleber und Sommertrüffel
«Pithivier» of poussin with duck liver and summer truffle CHF 76.–

WILD | TRADITIONELL

Sommerbock «Suvretta House» | Summer buck «Suvretta House» für 2 Personen CHF 148.–

Filet Wellington «Suvretta House», Vorbestellung für 2 Personen CHF 198.–

FISCH & KRUSTENTIER

«Catch of the day» Tagespreis

Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste | Atlantic Sea bass in salt crust für 2 Personen CHF 148.–

Südafrikanische Scampi vom Grill | Grilled South African Scampi pro Stück CHF 23.–



Seezunge Müllerin Art oder grilliert | Sole meuniere or grilled CHF 74.–

Lobster Thermidor «Suvretta House» CHF 78.– / 118.–

DESSERTS A LA CARTE

Crêpes Suzette «Suvretta House» CHF 32.–

Himbeer Soufflé mit Aniscoulis, Zubereitung 30 Minuten 
Raspberry Soufflé with anis coulis, 30 minutes preparation  CHF 29.–

«Le Chocolat»
Opaline mit Pannacotta, Milchkarameell, Streusel und Joghurt-Kakaosorbet 
Opaline with panna cotta, caramelized milk, streusel and yoghurt-cacao sorbet  CHF 28.–

«La Fraise»
Blanc-Manger mit Milchreis, marinierten Erdbeeren und Eis
Blanc-manger with rice pudding, marinated strawberries and ice cream CHF 29.–

 = vegetarisches Gericht/vegetarian dish |  = veganes Gericht/vegan dish |  = glutenfreies Gericht/gluten-free dish

MwSt./VAT 7.7% incl.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service./In case of allergies please contact the service

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS#, JP, ESP, FIN, DNK | Veau/Kalb/veal: CH | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, HUN
Agneau/Lamm/lamb: CH, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP
Sole/Seezunge/sole: NL, FR | Loup de mer/Wolfsbarsch/sea bass: GR, FR | Scampi: ZA | Homard/Hummer/lobster: USA

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers