

Tagesmenu

Samstag, 15. Juli 2023

VORSPEISEN

Krabbensalat «Suvretta House»

Crab salad «Suvretta House»

«Grüner Salat» 

«Green salad» 

Gebratene Entenleber auf Brioche und Nektarine

Roasted duck liver on brioche and nectarine

SUPPEN

Consommé «Piz Corvatsch»

Randen Kaltschale

Chilled beet root soup

SAFT

Saft von Honigmelone, Rotkohl, Sellerie und Ingwer 

Juice of honeydew melon, red cabbage, celery and ginger 

HAUPTGÄNGE

Glasierte französische Perlhuhnbrust mit Zucchini-Tomaten-Tarte, Pecorino und Sommerkräutern

Glazed French guinea fowl breast with zucchini-tomato-tart, Pecorino cheese and summer herbs

Gebratenes Doradenfilet auf Artischocken-Fenchelgemüse und Pfifferling-Zitronen-Vinaigrette

Roasted gilthead filet on artichoke and fennel vegetables with chanterelles-lemon-vinaigrette

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und Kräutervinaigrette 


Roasted cauliflower with tahini, yoghurt and herb vinaigrette 

DESSERTS

Schokoladensupreme mit Vanillecreme, mehlfreies Biskuit und Mango-Passionsfruchtsorbet

Chocolate supreme with vanilla cream, flourless sponge cake and mango-passionfruit sorbet

Gemischter Beerensalat 

Mixed berry salad 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen

Choice of Swiss and international cheeses from the trolley

3-Gang-Menu CHF 118.– | 4-Gang-Menu CHF 138.– | 5-Gang-Menu CHF 148.–