





Tagesmenu

Freitag, 28. Juli 2023

VORSPEISEN

Leicht geräuchertes Saiblingsfilet mit Amaranth, Gurke und Amalfi Zitrone
Lightly smoked char filet with amaranth, cucumber and Amalfi lemon

Freekeh Salat mit Artischocken, Kreuzkümmel und Mais 
Freekeh salad with artichokes, cumin and corn 



Zucchini Raviolo «Suvretta House» 
Courgette raviolo «Suvretta House» 

SUPPEN

Miso Suppe
Miso soup

Artischockencremesuppe mit Jakobsmuscheln
Cream soup of artichokes with scallops



SAFT

Saft von Kokoswasser, Federkohl, Trauben, Ingwer, Ananas und Basilikum 
Juice of coconut water, kale, grapes, ginger, pineapple and basil 

HAUPTGÄNGE


Glasierte französische Entenbrust mit grillierten Kartoffeln, Steinpilze und Feige
Glazed French duck breast with grilled potatoes, cépes and fig

Duo vom Rock Lobster und Riesenkrevetten mit Sommergemüse, Eisenkraut und Pomelo
Duo of rock lobster and king prawns with summer vegetables, verbena and pomelo

Iranischer Reis 
Iranian rice 

DESSERTS

Tarte Concorde «Suvretta House»

Exotischer Fruchtsalat 
Exotic fruit 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.–