



Tagesmenu

Donnerstag, 13. Juli 2023

VORSPEISEN

Pulposalat mit Chorizo, Petersilie und Pinienkernen
Octopus salad with chorizo, parsley and pine nuts

Couscous Salat mit Federkohl und eingelegten Zitronen 
Couscous salad with kale and pickled lemons 

Paccheri «Suvretta House» 

SUPPEN

Tomatenessenz
Tomato essence

Erbsencremesuppe mit Minze und Hirschschenken
Cream soup of peas with mint and venison ham



SAFT

Saft von Stangensellerie, Apfel, Limette, Spinat, Ingwer und Brunnenkresse 
Juice of celery, apple, lime, spinach, ginger and watercress 

HAUPTGÄNGE


Duo vom Puschlaver Lamm mit Gnocchi Romaine und gefüllte Zucchini Blüten
Duo of Poschiavo lamb with gnocchi romaine and filled courgette flowers

Gebratenes Swiss Lachsfilet auf Dashi Gazpacho mit Spinat, Pommes Paille und Iberico Schinken
Roasted Swiss salmon fillet on dashi gazpacho with spinach, pommes paille and Iberico ham

Grillierter Baby Lattich mit geräuchertem Tofu und Zitrusfrüchten 
Grilled baby lettuce with smoked tofu and citrus fruit 

DESSERTS

Pfirsich Melba «Suvretta House»
Peach Melba «Suvretta House»

Ananas Carpaccio 
Pineapple carpaccio 

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.–