

Tagesmenu

Donnerstag, 10. August 2023

VORSPEISEN

Thunfisch Tataki «Suvretta House»

Tuna tataki «Suvretta House»

Wassermelonensalat mit Feta, Sumach und Kapern 

Watermelon salad with feta, sumac and capers 

Risotto «Gran Riserva» mit Steinpilzen

Risotto «Gran Riserva» with cèpes

SUPPEN

Consommé «James Bond»

Pastinakencremesuppe mit Sommertrüffel

Cream soup of parsnip with summer truffle

SAFT

Saft von Zitronengras, Apfel, Orange und Karotte 

Juice of lemongrass, apple, orange and carrot 

HAUPTGÄNGE

Flat Iron Steak vom Black Angus Rind mit geräucherten Kartoffeln, Blumenkohl und Kimchi Jus

Flat Iron steak of Black Angus beef with smoked potatoes, cauliflower and kimchi jus

Konfiertes Saiblingsfilet mit Quinoa, Karotte und seinem Jus

Confit char fillet with quinoa, carrots and its jus

Ofen Randen mit Hummus und Granatapfel 

Baked beetroot with hummus and pomegranate 

DESSERTS

Oliveöl Parfait mit Birnen-Yuzukompott und kristallisierten Taggiasca Oliven

Olive oil parfait with pear-yuzu compote and crystallized Taggiasca olives

Saisonaler Fruchtsalat 

Seasonal 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.–