



## Tagesmenu

Freitag, 11. August 2023

### VORSPEISEN

Kalb «al coltello» mit Limette, knusprigen Schalotten und Kaviar  
*Veal «al coltello» with lime, crispy shallots and caviar*

Burrata mit Nektarine, Fenchel und Dukkah   
*Burrata with nectarines, fennel and dukkah *



Cannelloni «Suvretta House»

### SUPPEN

Consommé «belle fermière»

Ratatouille-Cremesuppe mit Sauerrahm und Croûtons  
*Cream soup of ratatouille with sour cream and croutons*



### SAFT

Saft von Randen, Rotkohl, Birne, Ingwer und Cavallion Melone   
*Juice of beetroot, red cabbage, pear, ginger and Cavaillon melon *

### HAUPTGÄNGE



«Surf and Turf» vom Hirschrücken und Rocklobster mit Bramata, Federkohl und Yuzu-Hollandaise  
*«Surf and turf» of saddle of venison and rock lobster with bramata, kale and yuzu-hollandaise*

Wolfsbarsch mit ZucchiniGemüse, Tomaten Allerlei und Gartenkräuter  
*Sea bass with courgette vegetables, variety of tomatoes and garden herbs*

Puschlaver Pizzoccheri   
*Pizzoccheri from Poschiavo *

### DESSERTS

Rosmarin Panna cotta mit Aprikosen-Honigeis  
*Rosemary Panna Cotta with apricot and honey ice cream*

Himbeer Granité   
*Raspberry Granité *

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.–