


## Tagesmenu

Sonntag, 13. August 2023

### VORSPEISEN

Duo vom schottischen Lachs und Krabbe  
*Duo of Scottish salmon and crab*

Brunnenkresse Salat mit Pfirsich und Feta   
*Water cress salad with peach and feta* 

Offenes Raviolo «Suvretta House»  
*Open raviolo «Suvretta House»*

### SUPPEN



Consommé aux profiteroles

Melonen-Champagnerkaltschale  
*Cold cream of melon with champagne*

### HAUPTGÄNGE



Duo vom Schweizer Kalbsfilet und Backe mit Zuckerschoten und neue Kartoffeln  
*Duo of Swiss veal fillet and cheek with sugar snap peas and new potatoes*

Glasierter Atlantik Heilbutt auf Kartoffel-Lauchgemüse mit Kaviar-Beurre blanc  
*Glazed Atlantic halibut on potato-leek vegetables with caviar Beurre blanc*

Gefüllte Zucchini Blüten auf Tomatencoulis mit Pecorino Käse   
*Filled courgette flowers on tomato coulis with pecorino cheese* 

### DESSERTS

Tourte Concorde «Suvretta House»

Mango-Papayasalat mit Kaffern-Limetteninfusion   
*Mango and papaya salad with Kaffir lime infusion* 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen  
*Choice of Swiss and international cheeses from the trolley*