

Tagesmenu

Donnerstag, 17. August 2023

VORSPEISEN

Krabbensalat «Suvretta House»

Crab salad «Suvretta House»

Geräucherter Randensalat mit Haselnuss, Ziegenfrischkäse und Estragon 

Smoked beetroot salad with hazelnut, fresh goats cheese and tarragon 

Gnocchi «ai 4 formaggi» mit Sommertrüffel

Gnocchi «ai 4 formaggi» with summer truffle

SUPPEN

Consommé «Parisienne»

Tomatencremesuppe

Cream soup of tomato

SAFT

Saft von Zitrone, Birne, Apfel und Grünkohl 

Juice of lemon, pear, apple and green cabbage 

HAUPTGÄNGE

Rinder Bavette mit Süsskartoffeln, Babylattich und Yuzu-Pfeffersauce

Beef bavette with sweet potatoes, baby lettuce and yuzu-pepper sauce

Baby Seeteufel «a la méditerranée»

Baby monkfish «Mediterranean style»


Grillierter Spitzkohl mit Zitrusfrucht und Pinienkernen 

Grilled hispi cabbage with citrus fruit and pine nuts 

DESSERTS

Mehlfreier Schokoladenkuchen mit karamellisierten Pekannüssen, Vanilleeis und weichem Karamell

Flourless chocolate cake with caramelized pecan nuts, vanilla ice cream and soft caramel

Drachenfrucht und Kiwisalat 

Dragon fruit and kiwi 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.–