

★★★★★



# SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ



**«VORSPEISEN»**

CHF

Tomaten allerlei mit «Stracciatella di burrata», Kräutersalat, Kirschen und Sumach 🌿🌾	28.–
Melonenkaltschale mit Minze 🌿🌾	21.–
mit Rocklobster	26.–
Ceviche «Suvretta House» 🌾🍷	31.–
Vitello Tonnato 🌾🍷	32.–
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	44.– / 59.–
mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis

**«SALATE»**

«Engadiner Caesar Salat» mit Nüsslisalat, Pilze, Gerste, Ei und Engadiner Käse 🌿	26.–
Quinoasalat mit konfierten roten Zwiebeln, Radieschen, Taggiasca-Oliven, Barunüssen, Granatapfel, grilliertem Mais, Kirschtomaten und Pfirsich-Vinaigrette 🌿🌾	26.–

Stellen Sie Ihren Salat ganz nach Ihren Wünschen zusammen:

mit gebratenem Cajun-Blackened Wolfsbarsch	44.–
mit gebratener BBQ-Pouletbrust	38.–
mit gebratenen Krevetten	42.–

**«SUPPEN»**

Bündner Gerstensuppe	21.–
Französische Zwiebelsuppe	21.–
Karottencremesuppe mit Pistazien und Brotcroûtons 🌿	21.–

**«WARME VORSPEISEN»**

Pizzoccheri «Suvretta House» 🌿	23.– / 33.–
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 🌿	23.– / 33.–
Hausgemachte Linguine mit Erbsencreme, Krabbe und Schnittlauchöl 🍷	28.– / 38.–
Grillierter Spitzkohl mit Walnüssen, Pinienkernen, Brokkolicreme, mariniertem Feta und Zitrusauce 🌿🌾	31.–

**«SOMMERLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE ODER PFIFFERLINGE»**

Risotto Carnaroli Gran Riserva 🌿🌾	27.– / 39.–
Hausgemachte Tagliatelle 🌿	27.– / 39.–
Carpaccio vom Black Angus Rind 🌾	41.–
mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis
Portion gebratene Pilze 🌿🌾	17.– / 27.–

## «TRADITIONELLES»

Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen, ab 2 Personen __ p.P. _____	59.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept» _____	38.–
mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch _____	Tagespreis

## «FLAMMKUCHEN»

CHF

Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln _____	23.–
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln 🍴 _____	25.–
Flammkuchen «Ticinese» mit Crème fraîche, Luganighetta, Pilze und Gottardo Käse _____	25.–
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und schwarzem Sommertrüffel 🍴 _____	58.–
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern, rote Zwiebeln und Avocado _____	26.–

🌾 auch glutenfrei als Pinsa erhältlich

## «HAUPTGÄNGE»

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich) _____	49.–
Zürcher Geschnetzeltes _____	49.–
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei 🌾 _____	49.–
«Suvretta House Thunfisch Poke Bowl» mit Jasminreis, Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Meeralgen, Sesam und Ingwer 🍴 _____	46.–

## «CHEF KEVIN'S EMPFEHLUNG»

Wolfsbarschfilet in einer Mandelkruste auf Tomaten-Basilikumcreme und saisonalem Gemüse _____	54.–
«Vietnamesisches Bánh mì Sandwich» mit Rind _____	46.–
Gebratener Sommerbock mit Tessiner Gnocchi, Karotten und Thymianjus _____	56.–

## «VOM HOLZKOHLEGRILL»

### BLACK ANGUS RIND

Swiss Black Angus Chain Steak _____	200g _____	65.–
US Entrecôte _____	200g _____	72.–
US Rib Eye _____	300g _____	72.–
Filet _____	200g _____	72.–
Filet Ladies Cut _____	130g _____	48.–
«Suvretta House» Rindsfiletspiess _____		72.–
«Cut of the day» _____		Tagespreis

### KALB

Paillard _____		49.–
Schmid's St. Galler Bratwurst _____	110g / 220g	22.– / 29.–

## «VOM HOLZKOHLEGRILL»

### LAMM

Puschlaver Lammkoteletts \_\_\_\_\_ 56.–

### FISCH

«Catch of the day» \_\_\_\_\_ Tagespreis

### GEFLÜGEL

Stubenküken à l'américaine (auf Vorbestellung erhältlich) \_\_\_\_\_ 56.–

## «VOM HEISSEN STEIN»

CHF

US Entrecôte \_\_\_\_\_ 200g \_\_\_\_\_ 72.–

Black Angus Rindsfilet \_\_\_\_\_ 200g \_\_\_\_\_ 72.–

US Rib Eye \_\_\_\_\_ 300g \_\_\_\_\_ 72.–

## «BEILAGEN»

Saisonales Gemüse 🌿 \_\_\_\_\_ 9.–

Grilliertes Gemüse 🌿 \_\_\_\_\_ 9.–

Kartoffelsalat \_\_\_\_\_ 9.–

Rösti 🌿 \_\_\_\_\_ 10.– / 15.–

Pommes Frites 🌿 \_\_\_\_\_ 9.–

Country Cuts mit Parmesan und Trüffel 🌿 \_\_\_\_\_ 15.–

Süsskartoffel Fries 🌿 \_\_\_\_\_ 9.–

🌾 alle Beilagen sind glutenfrei

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

## «SAUCEN»

Kräuterbutter | Café de Paris | Zitronenbutter | Chimichurri

Sauce Béarnaise | Rotweinjus | Grüne Pfeffersauce

Rind: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP, AUS#

Kalb: CH, FR

Lamm: CH, FR, AUS#, IRL

Geflügel: CH, FR, HUN

Schwein: CH, ESP

Wild: CH, AUT, NZL

Fisch: FR, NL, PHL, GRC

🌿 = vegetarisches Gericht

🌿 = veganes Gericht

🌾 = glutenfreies Gericht

🌾 = laktosefreies Gericht

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

# = kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bündner Käseauswahl mit Chutney \_\_\_\_\_ 14.– / 21.–

### PRÄTTIGAUER SCHAFSKÄSE

Dieser Halbhartkäse aus der Biokäserei Prättigau ist ein milder Schafskäse.

Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45% Fett i.T., 100% Bio Schafmilch, Prättigau, Graubünden, Schweiz

### BLAUI GIBÄ

Ein herrlicher Blaukäse aus 100 % Ziegenmilch mit der typischen Säure und Roquefort-Noten im Abgang.

45 % Fett i.T, Thermisierte Bio-Ziegenmilch, Familie Hofstetter, Ruswil, Luzern, Schweiz

### GLETSCHER MUTSCHLI

Ist ein gereifter und milder Kuhmilch-Halbhartkäse, der in der Alp-Schaukäserei Morteratsch auf dem offenen Feuer hergestellt wird. Das Mutschli (klein, dick und rund) wird für 5 Wochen auf der Alp gepflegt, bis es genussreif ist.

50 % Fett i.T., Kuhmilch, Oberengadin, Pontresina, Schweiz

### MOSER CHARMANT

Durch die Weisssschimmelreifung hat sich die typische Croûte-Mixte Rinde gebildet. Der Käse überzeugt mit einem milden und aromatischen Geschmack zugleich, eben echt charmant.

45% Fett i.T., Pasteurisierter Vollfettweichkäse, Käserei Ueli Moser, Dotzigen, Schweiz

### GRANIT

Der Granit ist ein 24 Monate alter, würziger Käse aus dem Bergell. Der Käse wurde mit Olivenöl eingerieben und ist im Naturkeller gereift. Der Käse ist sehr hart und muss wie Parmesan gebrochen werden.

45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bergell, Schweiz

### ZIEGENFRISCHKÄSE ISOLA

Der frische und milde Ziegenfrischkäse aus Isola (Sils-Maria) wird sorgfältig und mit viel Liebe von der Familie Cadurisch hergestellt. Da die frische Ziegenmilch aufgekocht wird und der Käse mit Säure von der Molke getrennt wird, ist der Käse ohne tierischem Lab hergestellt. Der Käse ist sehr mild und hat einen frischen Geschmack.

45% Fett, i. T., pasteurisierte Ziegenmilch, Oberengadin, Sils-Maria, Graubünden, Schweiz

### GLETSCHER ROT

Der Gletscher Rot ist ein cremiger Weichkäse mit roter Kruste. der Käse hat einen würzigen Geschmack, da der Käse im Keller immer wieder gepflegt und geschiert wird.





45% Fett i.T., thermisierter Milch, Familie Hofstetter, Ruswil, Luzern, Schweiz

### SAVOGNINER HEUMILCH REZENT

Der Savogniner Heumilch Rezent ist ein mindestens 6 Monate alter, rezent pikanter Savogniner Bergkäse, der aus Bergheumilch hergestellt wird.

48% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Halbhartkäse, laktosefrei, Savognin, Schweiz

**«DESSERTS»****CHF**

Karamellmousse mit Vanillecreme und Eischnee 	18.-
Himbeercharlotte mit Rührkuchen, Sorbet und Himbeer-Joghurtsauce 	18.-
«Belle Hélène»	
mit pochierter und karamelisierter Birne, Schokoladenbiskuit und 65% Schokoladenmousse 	18.-
Erdbeer-Tiramisu mit Löffelbiskuit, Limettenstreusel und Mascarponecreme 	18.-

**«UNSERE KLASSIKER»**

Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch	18.-
Wiener Eiskaffee	18.-
«Sgroppino»	18.-
Coupe Dänemark	18.-
Coupe Romanoff	18.-
Coupe Melba	18.-
Coupe Forestière	18.-
Bananensplit	18.-
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis	Kugel 6.-

**«DESSERT WEINE»**

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte»

Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich	1 dl	25.-
Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz	1 dl	24.-

**«DIGESTIFS»**

Sandemann Port blanc	4 cl	14.-
Niepoort Ruby	4 cl	14.-
Porto Presidential Vintage	4 cl	20.-
Grappa Nardini Riserva	4 cl	14.-
Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja	4 cl	25.-
Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage	4 cl	32.-
Champagner Bollinger Special Cuvée, Brut	1 dl	25.-
Champagner Bollinger Rosé, Brut	1 dl	30.-

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Barkarte.

alpine hideaway  
for generations to come

