



Tagesmenu

Freitag, 6. Oktober 2023

VORSPEISEN

Ceviche «Suvretta House»

Quinoasalat mit Avocado, Barunüssen, Zitrusfrüchten und Baby Lattich 
Quinoa salad with avocado, baru nuts, citrus fruits and baby lettuce 



Hausgemachte Trofie mit Hirschragout und Preiselbeeren
Homemade trofie with venison ragoût and cranberries

SUPPEN

Consommé «Carmen»

Geröstete Tomatencremesuppe
Cream soup of roasted tomatoes



SAFT

Saft von Orange, Daikon-Rettich, Apfel, Karotte und Kresse 
Juice of orange, daikon radish, apple, carrot and cress 

HAUPTGÄNGE



Glasierte Perlhuhnbrust mit Kürbisgemüse, Rosenkohlblättern und Gänselebersauce
Glazed guinea fowl breast with pumpkin vegetables, brussels sprouts leaves and goose liver sauce

Grilliertes Atlantik Heilbuttfilet auf Kartoffel Écrasée mit Federkohl und Bordelaise Jus
Grilled Atlantic halibut fillet on potato écrasée with kale and Bordelaise jus

Sellerie «Maltagliati» mit Steinpilzen, Haselnuss und Morteratsch Stein 
Celery «Maltagliati» with cépes, hazelnut and Morteratsch stone 

DESSERTS

Zitronentarte mit Zitronengrasmousse und Joghurteis
Lemon tart with lemongrass mousse and yoghurt 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.–