



## Tagesmenu

Sonntag, 8. Oktober 2023

### VORSPEISEN

Foie Gras «Suvretta House» mit Feigen-Chutney und Brioche  
*Foie Gras «Suvretta House» with fig chutney and brioche*

Roter Salat mit Randen, Tomate, Peperoni und Granatapfel   
*Red salad with beetroot, tomato, bell pepper and pomegranate* 


Kartoffelgnocchi mit Bergkäse und Bündnerfleisch  
*Potato gnocchi with mountain cheese and Grisons air dried meat*

### SUPPEN

Consommé «Suvretta House»

Pilzcremesuppe mit Croutons  
*Cream soup of mushrooms with croutons*



### SAFT

Saft von Gala Apfel, Gurke, Fenchel, Federkohl und Kokoswasser   
*Juice of gala apple, cucumber, fennel, kale and coconut water* 

### HAUPTGÄNGE

Black Angus Rinderfilet «Suvretta House»  
*Black Angus beef fillet «Suvretta House»*



Grilliertes Steinbuttfilet auf Fenchelgemüse mit pommes Parisienne und Champagner-Beurre blanc  
*Grilled turbot fillet on fennel vegetables with pommes Parisienne and champagne Beurre blanc*

Taragna Polenta mit Taleggio und Ei 62°   
*Taragna polenta with taleggio and 62° egg*   
mit weissem Trüffel | *with white truffle*

supplement CHF 14.-- / Gramm

### DESSERTS

Schokoladenmousse mit Vanillecreme und Mangosorbet  
*Chocolate mousse with vanilla cream and mango sorbet*

Zitrusfruchtsalat mit Eisenkraut Infusion   
*Citrus fruit salad with verbena infusion* 

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.–