





VORSPEISEN

Pastete «Suvretta House» mit Holzapfel und schwarzen Nüssen
Pâté «Suvretta House» with crab apple and black nuts

Toskanischer Panzanella Salat 
Tuscan Panzanella salad 

Raviolo mit Eigelb, Ricotta und Fonduta 
Raviolo with egg yolk, ricotta and fonduta 
mit weissem Trüffel | *with white truffle*

supplement CHF 14.-- / Gramm

Tagesmenu



Mittwoch, 11. Oktober 2023

SUPPEN

Geflügelessenz
Poultry essence

Steinpilzcremesuppe
Cream soup of cépes



SAFT

Saft von Honigmelone, Rotkohl, Sellerie, Ingwer und Peperoni 
Juice of honeydew melon, red cabbage, celery, ginger and bell peppers 

HAUPTGÄNGE


Glasierte französische Entenbrust mit Karottengemüse und Pommes Anna
Glazed French duck breast with carrot vegetables and pommes anna

Duo vom Rock Lobster und Krevette auf sautiertem Gemüse mit Zitrusfrucht-Mousseline
Duo of rock lobster and prawn on sauteed vegetables with citrus fruit Mousseline

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Granatapfel und Kräutersalat 
Roasted cauliflower with tahini, pomegranate and herb salad 

DESSERTS

Pavlova mit gemischten Beeren
Pavlova with mixed berries

Drachenfrucht und Kiwi Salat 
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.–