



## Tagesmenu

*Samstag, 14. Oktober 2023*

### VORSPEISEN

Thunfisch Tatar «Suvretta House»

*Tuna Tartar «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

Tourte Concorde «Suvretta House»

Mango und Papayasalat mit Kaffirlimetten Infusion   
*Mango and papaya salad with kefir lime 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.–