

Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Viva & Bun Appetit

Katja Rattay & Marco Kind
mit dem Chasellas Team

Küchenchef Marco Kind empfiehlt

Tasting Menü

Geniessen Sie eine Variation
von bis zu 7 kleinen Köstlichkeiten aus der Karte
oder
lassen Sie dem Chasellas Küchenteam
freie Hand und geniessen Sie dessen Meisterwerke.

Der Preis variiert je nach Angebot und Auswahl

Gerne richten wir in unserem Restaurant Chasellas
auch Ihre private oder geschäftliche Feier
für bis zu 45 Personen aus.

Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Suvretta House
Winter Dreams 2023-2024



HOTEL SUVRETTA HOUSE
VIA CHASELLAS 1
7500 ST. MORITZ
+41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH

«VORSPEISEN»

CHF

Wintersalat 🍃

Orange | Miso | Walnuss | Granatapfel | Bergjoghurt
mit Jakobsmuscheln

26.50
42.50

Madai «Japanische Dorade»

Zitrusfrüchte | Szechuan Pfeffer | Kapuzinerkresse
mit 10g «Golden Osietra» Kaviar

38.-
56.-

Schweizer Rindstatar «Chasellas»

Engadiner Stein | Hausgemachtes Brioche
mit Wintertrüffel

42.- | 53.-
Tagespreis

Hausgemachte Foie Gras Terrine

Waldbeeren | Portwein

49.- | 61.-

Variation vom Blumenkohl 🍃

Birne | Haselnuss | Hummus | Granatapfel

28.50

Cremige Burrata 🍃

Avocado | Balsamico | Tomate | Pfeffer

29.50

«SUPPEN»

Cremesüppchen vom Nüssli

Amarant | Ei | Radieschen

21.-

Topinambur-Suppe | Perigord Trüffel

25.-

Doppelte Rindskraftbrühe | Raviolini

23.-

«ZWISCHENGÄNGE»

Rote Ravioli

Rote Beete | Clementine | wilder Rosenkohl | Nuss

38.- | 49.-

Jakobsmuschel

Kürbis | Huhn | Buchenpilz | Wintertrüffel

48.-

Tagliolini

Butter | Parmesan
mit Wintertrüffel

24.- | 36.-
Tagespreis

Risotto «Gran Riserva»

Butter | Parmesan
mit Wintertrüffel

24.- | 36.-
Tagespreis

«FISCHE UND KRUSTENTIERE»

CHF

Wolfsbarsch in der Salzkruste
Olivenöl | Zitrone

für 2 Personen 144.-

Saint-Pierre
Karotte | Edamame | Pak Choi | Dashi

56.-

Gebratener Stör
Kartoffel | Gurke | Pommery Senf
mit 10g «Golden Oscietra» Kaviar

58.-
74.-

«HAUPTSPEISEN»

Wienerschnitzel in Butterschmalz gebacken
Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)

46.-

Original Wiener Backhendl
Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)

44.-

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti

48.-

Rehrücken
Süsskartoffel | Rotkohl | Navette | Wildcroustillants

58.-

Lamm
Kichererbse | Bohne | Aubergine | Joghurt

56.-

Schweizer Black Angus Rind
Karotte | Rindermark | Zwiebel | Egerling

64.-

Grünes Gemüsecurry 🌿
Brokkoli | Shiitake | Karotte | Kefen | Thai Spargel

38.-

Pochiertes Ei 🍳
Blumenkohl | Romanesco | Sauce Hollandaise | Zwiebel Crumble
mit Wintertrüffel

38.-
Tagespreis

«SÜSSPEISEN»	CHF
Meringue «Chasellas» Vanilleeis Doppelrahm	18.-
Vermicelles Vanilleeis Schlagrahm mit oder ohne Kirsch	18.-
Schweizer Eiskaffee gerührt mit oder ohne Kirsch	18.-
Ananas Schokolade Kokos Safran	17.-
Erdnuss Karamell Maldonsalz Schokolade	17.-
Zitronensorbet Champagner oder Wodka	18.-
Zwetschgensorbet Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet Calvados	18.-
Himbeersorbet Himbeergeist	18.-
Birnensorbet Williamine	18.-
Giolito Glace	pro Kugel 5.-
Vanille Schokolade Erdbeere Joghurt	
Giolito Sorbet	pro Kugel 5.-
Zitrone Zwetschge Grüner Apfel Mango Birne	
Himbeere Passionsfrucht	

«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»

	vol%		CHF
Sherry & Portwein			
Sherry Tio Pepe	17	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20	4cl	12.-
Liköre			
Limoncello	23	4cl	12.-
Bailey's Irish Cream	18	4cl	12.-
Sambuca	40	4cl	12.-
Amaretto Disaronno	40	4cl	12.-
Cointreau	40	4cl	12.-
Grand Marnier	40	2cl	12.-
Grappa			
Grappa Triacca	42	2cl	10.-
Nonino Picolit	50	2cl	15.-
Berta Tre Soli Tre	45	2cl	15.-
Eligo dell'Ornellaia	42	2cl	12.-
Cognac & Armagnac			
Cognac Rémy Martin VSOP	40	2cl	12.-
Cognac Rémy Martin XO	40	2cl	20.-
Armagnac Sempé VSOP	40	2cl	12.-
Obstbrand			
Calvados Vieux Morin	40	2cl	8.-
Himbeergeist Schladerer	42	2cl	8.-
Williamine du Valais Morand	43	2cl	8.-
Apricotine du Valais Morand	43	2cl	8.-
Vieille Prune Fassbind	41	2cl	8.-
Kirsch Réserve Dettling	41	2cl	8.-
Kirsch Willisauer	40	2cl	8.-
Mirabelle Morand	40	2cl	8.-
Kernobst Willisauer	40	2cl	8.-
Birnenbrand Willisauer	40	2cl	8.-
Pflümli Willisauer	40	2cl	8.-
Gin			
Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	45	4cl	24.-
Gin Monkey 47	40	4cl	24.-
Breil Pur Gin	45	4cl	20.-
Tanqueray Gin	40	4cl	14.-
Bombay Sapphire Dry Gin	40	4cl	14.-
Beefeater 24	40	4cl	17.-
Whisky			
Royal Salute 21y	40	4cl	36.-
Ballantine's	40	4cl	14.-
Johnnie Walker Red Label	40	4cl	14.-
Johnnie Walker Black Label	40	4cl	17.-
Whisky J&B	40	4cl	15.-
Tullamore Dew	40	4cl	15.-
Macallan 12 yo	40	4cl	22.-

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

Rind: CH | US# | IRL | BEL | AUS# | ARG# | JP | ESP

Kalb: CH | DE

Geflügel: CH | FR

Wild: CH | DE | AT

Lachs: CH | Zucht

Wolfsbarsch: GR | ESP | Zucht | Wildfang FAO 720

Thunfisch: ESP | Zucht

Stöhr: IT | Zucht

Black Tiger Garnelen: VT

Jakobsmuscheln: Nordwest Atlantik | FAO 21 | Scherbrettnetze

Saint-Pierre: FR | Wildfang FAO 81

Dorade:

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

Bis 31.12.23, MwSt.7.7% / Ab 01.01.24, MwSt. 8.1%