



Full English Suvretta House Afternoon Tea — CHF 59.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Selektion von Pâtisserie
Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, selection of pastries
mit Tee oder Kaffee / *with tea or coffee*

mit Champagner Laurent-Perrier, Brut _____ 10 cl — CHF 78.–
with Champagne Laurent-Perrier, Brut

mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin _____ 4 cl — CHF 78.–
und Fever Tree Tonic / *with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin and Fever Tree Tonic*

Suvretta House Children's Afternoon Tea — CHF 34.–

bis 12 Jahre / *up to the age of 12*

Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie, magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk
Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, selection of pastries, magical milk shake, surprising gift, tea or cold drink

Suvretta House Cream Tea 🌿 _____ CHF 26.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd mit Tee oder Kaffee
Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd with tea or coffee

 auch glutenfrei erhältlich / *gluten-free available*

Teas _____ CHF 10.-

Assam Bari

Black Tea decaffeinated

Darjeeling Summer Gold 

Earl Grey

English Breakfast

Green Dragon

Jasmin Gold

Milky Oolong

Morning Dew (flavoured green tea)

Smoked China (Lapsang Souchong)

Herbal Teas _____ CHF 10.-

Eisenkraut / *Verbena*

Fenchel / *Fennel* 

Fruchtige Kamille / *Fruity Camomile*

Hagebutte / *Rose Hip* 

Erfrischende Minze / *Refreshing Mint*

Rooibos Cream Orange

Silberlindenblüte / *Silver Lime Blossom*

Süsse Beeren / *Sweet Berries*

Herbal Teas from the Engadine _____  CHF 10.-

Allegra

Edelweiss

Engiadina

Margna

Trais Fluors

Coffees / Hot Drinks

Espresso _____	CHF	6.-
Doppelter Espresso _____	CHF	9.-
Café Crème _____ Tasse/cup _____	CHF	7.-
Café Crème _____ Portion/portion _____	CHF	10.-
Cappuccino _____	CHF	8.-
Latte Macchiato _____	CHF	9.-
Schokolade, Ovomaltine		
<i>Chocolate, Ovomaltine</i> _____ Portion/portion _____	CHF	8.-
Milch / Milk _____ 20cl _____	CHF	4.-
	CHF	5.-
Irish Coffee _____	CHF	19.-
Grog _____	CHF	19.-
Choc' au Rhum _____	CHF	19.-
Hausgemachter Glühwein /		
<i>Homemade mulled wine</i> _____	CHF	19.-
Jägertee _____	CHF	19.-
Orange Punch _____	CHF	19.-

Mineral Water

Valsler _____	75 cl _____	CHF	10.-
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
Valsler _____	50 cl _____	CHF	8.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
Valsler _____	33 cl _____	CHF	7.50
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			

Soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero _____	33 cl _____	CHF	8.-
Elmer Citro _____	33 cl _____	CHF	8.-
Fanta _____	33 cl _____	CHF	8.-
Orangina _____	25 cl _____	CHF	8.-
Rivella rot, blau, refresh / <i>red, blue, refresh</i> _____	33 cl _____	CHF	8.-
Apfelsaft Möhl _____	33 cl _____	CHF	8.-
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol / <i>with alcohol</i> _____	50 cl _____	CHF	10.50

Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water _____	20 cl _____	CHF	8.-
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water _____	20 cl _____	CHF	8.-
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water _____	20 cl _____	CHF	8.-
Fever-Tree Ginger Beer _____	20 cl _____	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water _____	20 cl _____	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic Water _____	20 cl _____	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water _____	20 cl _____	CHF	8.-
Schweppes Ginger Ale _____	20 cl _____	CHF	8.-
Schweppes Bitter Lemon _____	20 cl _____	CHF	8.-
Schweppes Tonic Water _____	20 cl _____	CHF	8.-
Fentimans _____	12.5 cl _____	CHF	8.-
1724 Tonic Water _____	20 cl _____	CHF	9.-

Freshly squeezed fruit and vegetable juices

Orangensaft / Orange juice	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Grapefruitsaft / Grapefruit juice	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Pinker Grapefruitsaft <i>Pink grapefruit juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Klassischer Tomatensaft <i>Classic tomato juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Gemischter Fruchtsaft <i>Mixed fruit juice</i>	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Apfelsaft / Apple juice	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Kokoswasser / Coconut water	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Karottensaft / Carrot juice	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
Detox / Detox	_____ 20 cl _____	CHF	14.-
<i>Kurkuma, Ingwer, Limette / curcuma, ginger, lime</i>			
Kiwisaft / Kiwi juice	_____ 20 cl _____	CHF	20.-
Ananassaft / Pineapple juice	_____ 20 cl _____	CHF	20.-
Mangosaft / Mango juice	_____ 20 cl _____	CHF	25.-
Waldbeerensaft / Forest berry juice	_____ 20 cl _____	CHF	25.-

Beer

Switzerland

Calanda Edelbräu _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Tschlin Cler Bier  _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Ittinger Klosterbräu _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Calanda Radler 'Panaché' _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Bellavista Hefe-Weizenbier _____ 33 cl _____ CHF 12.50

Palü Bier _____ 33 cl _____ CHF 12.50

Bernina Bier _____ 33 cl _____ CHF 12.50

International

Heineken Lager _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Pilsner Urquell _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Erdinger Weissbier _____ 33 cl _____ CHF 10.50

Erdinger Weissbier _____ 33 cl _____ CHF 10.50

ohne Alkohol / without alcohol

Clausthaler _____ 33 cl _____ CHF 10.50

ohne Alkohol / without alcohol

Snacks

Traditionelles Club Sandwich

Traditional Club Sandwich  * _____ CHF 38.-

mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck,
Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries
*with pan-fried chicken breast, crispy bacon,
tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons*

Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House»

Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House»  * _____ CHF 34.-

mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta,
Miso-Mayonnaise und Bündner Fries
*with marinated vegetables, hummus, Feta,
miso mayonnaise and fries from the Grisons*

Carpaccio vom Black Angus Rind

Carpaccio of Black Angus beef   _____ CHF 41.-

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia-Pfeffer
with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper
mit Wintertrüffel / with winter truffle _____ CHF 68.-

Croque Monsieur _____ CHF 24.-

mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat
with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad

*gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller

*with pleasure we will serve your meal on two plates _____ CHF 12.-

Snacks

Traditioneller Caesar Salad / *Traditional Caesar Salad*

mit Baby-Lattich, Brotcrouçons, Parmesan, Sardellen
und knusprigem Speck

with baby lettuce, bread croutons, Parmesan, anchovies

and crispy bacon _____ CHF 26.–

mit französischer Pouletbrust / *with French chicken breast* _____ CHF 44.–

mit Riesenkrevetten / *with king prawns* _____ CHF 46.–

Ramati-Tomaten / *Ramati tomatoes*  _____ CHF 26.–

mit Burrata und Rucola / *with Burrata and rocket salad*

Vegane Bowl / *Vegan bowl*   _____ CHF 26.–

mit Quinoa, Baby-Lattich, Avocado, Zitrusfrucht, Datteln
Kresse und Barunüssen

with quinoa, baby lettuce, avocado, citrus fruit, dates

criss and baru nuts

Foie gras «Suvretta House» _____ CHF 54.– / 68.–

mit Brioche und Chutney / *with brioche and chutney*

«Suvretta House Plättli» _____ CHF 38.–

mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse

with Grisons air-dried meat and regional cheese

Rindstatar / *Tartar of beef* _____ 110g _____ CHF 31.–

mit Brioche / *with brioche* _____ 180g _____ CHF 45.–

Snacks

«Le plat du connaisseur» _____ CHF 56.- / 72.-

Graved Lachs, Royal Lachs, Gänseleberterrine und Europaischer Hummer mit Garnituren und Brioche

Graved salmon, royal salmon, goose liver terrine and european lobster with garnishes and brioche

Duo vom marinierten und geräucherten schottischen Lachs

Duo of marinated and smoked Scottish salmon  _____ CHF 44.-

mit Kapernäpfel, Meerrettich und Mesclun-Salat

with giant capers, horseradish and mesclun salad

Tatar vom «Swiss» Lachs / *Tartar of «Swiss» salmon*   _ CHF 38.-

mit Limette und Sprossen

with lime and sprouts

*gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller

*with pleasure we will serve your meal on two plates _____ CHF 12.-

Toast

mit geräuchertem «Suvretta House» Lachs
with smoked «Suvretta House» salmon _____ CHF 22.–

mit Rindstatar / *with beef tartar* _____ CHF 25.–

mit Foie gras / *with foie gras* _____ CHF 32.–

mit Kaviar «Golden Osietra» aus China
with caviar «Golden Osietra» from China _____ 30g _____ CHF 98.–

Pumpernickel

mit Avocado, Amaranth und Grapefruit
with avocado, amaranth and grapefruit 🌿 _____ CHF 18.–

Tartes flambées

Flammkuchen «Classic» _____ CHF 23.–

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
with crème fraîche, bacon and onions

Flammkuchen «Méditerranée»  _____ CHF 25.–

mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln
with crème fraîche, grilled vegetables, mozzarella and onions

Flammkuchen «Suvretta House»  _____ CHF 58.–

mit Crème fraîche und schwarzem Wintertrüffel
with crème fraîche and black winter truffle

 glutenfrei als Pinsa erhältlich / *gluten-free available as pinsa*

Oysters

mit Garnituren | with garnishing

Tsarskaya Creuses _____ Stück/piece CHF 12.–

aus Frankreich | *from France*

Gillardeau Creuses _____ Stück/piece CHF 12.–

aus Frankreich | *from France*

Bélon flat _____ Stück/piece CHF 12.–

aus Frankreich | *from France*

Caviar «Suvretta House Selection»

Royal Beluga from Iran _____ 50 g _____ CHF 298.–

mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g _____ CHF 568.–

Siberian caviar from Italy (*Acipenser baerii*) _____ 50 g _____ CHF 138.–

mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g _____ CHF 228.–

Osietra Premium Gold from China

(*Acipenser schrenckii* x *Huso dauricus*) _____ 50 g _____ CHF 148.–

mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g _____ CHF 288.–

Royal Osietra from Belgium _____ 50 g _____ CHF 198.–

mit Garnituren / *with garnishing* _____ 125 g _____ CHF 348.–

Specialities with 30g «Golden Osietra» Caviar

Rösti mit schottischem Lachs und Sauerrahm _____ CHF 118.–

Rösti with Scottish salmon and sour cream

Spaghettini und Zitrone _____ CHF 98.–

Spaghetti and lemon






Flammkuchen, Crème fraîche, Schnittlauch und Zitrone _____ CHF 98.–

Tarte flambée with crème fraîche, chives and lemon

Kartoffelschnee und Sauerrahm _____ CHF 98.–

Potato snow and sour cream

Hot dishes



- Geröstete Tomatencremesuppe**
Cream soup of roasted tomatoes   _____ CHF 21.–
- Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup** _____ CHF 21.–
- Dim Sum** _____ 6 Stück / pieces CHF 28.–
mit Reissessig im Bambuskörbchen serviert
with rice vinegar served in bamboo basket
- «Suvretta House» Schweizer Prime Rindsburger**
«Suvretta House» Swiss Prime Beef Burger _____ CHF 41.–
mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw und Bündner Fries
with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons 
- Gruyère oder Blauschimmelkäse / *Gruyère or blue cheese* _____ CHF 2.50
- Gebratene Entenleber Tranche / *Pan-fried duck liver*  _____ CHF 15.–
- Beyond Burger**  _____ CHF 38.–
mit geräuchertem Tofu, Avocado, Coleslaw, Harissa und Bündner Fries
with smoked tofu, avocado, coleslaw, harissa and fries from the Grisons
- The Real Wagyu Beef Burger** _____ CHF 158.–
mit Brioche, gebratener Entenleber und Trüffeljus
with brioche, pan-fried duck liver and truffle jus

Hot dishes

Black Angus Rindsfilet / Beef fillet  _____ 200g . CHF 72.–
mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln
with rocket salad, parmesan and rosemary potatoes

Gebratener Atlantik Wolfsbarsch
Pan-fried Atlantic sea bass   _____ CHF 58.–
mit mediterranem Gemüse / *with Mediterranean vegetables*

«Entrecôte Café de Paris» _____ 200g CHF 72.–
mit Pommes und Gemüse / *with pommes frites and vegetables*

Rotes Thai Curry / Red Thai curry  
mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis
with Thai basil, aubergines and perfumed rice
mit Poulet / *with chicken* _____ CHF 43.–
mit Krevetten / *with prawns* _____ CHF 46.–
mit Gemüse und Tofu / *with vegetables and tofu*  _____ CHF 38.–

Wiener Schnitzel / Escalope «Viennese style» _____ CHF 54.–
mit Pommes Frites, Gemüse oder Gurken-Karottfalsalat
with french fries, vegetables or cucumber - potato salad

Hot dishes

Linguine _____ **CHF 59.–**

mit halbem europäischem Hummer, Datteltomaten,
Chili und Estragon

with half european lobster, date tomatoes, chili and tarragon

Penne _____ **CHF 28.–**

mit Datteltomaten, Zucchini, Pecorino und Pinienkernen

with date tomatoes, courgettes, pecorino and pine nuts 🌿

**Gerne offerieren wir Ihnen auch glutenfreie Optionen auf Anfrage.
We gladly offer you gluten-free options on request.**

🌿 = vegetarisches Gericht / *vegetarian dish* 🌿 = veganes Gericht / *vegan dish*

🌾 = glutenfreies Gericht / *gluten-free dish* 🚫🥛 = laktosefreies Gericht / *lactose-free dish*

Rind/*beef*: CH, IRL, AUS#, ARG#, JP, IRL / Kalb/*veal*: CH

Geflügel/*chicken*: CH, FR, HUN / Lamm/*lamb*: CH, AUS#, IRL, FRA

Wild/*game*: CH, AUT, NZL / Schwein/*pork*: CH, FR, ESP

Krevetten/*prawns*: VN / Hummer/*lobster*: USA

Bis/up to/jusqu'au 31.12.23, MwSt./VAT/TVA 7.7%

Ab/starting/à partir du 01.01.24, MwSt./VAT/TVA 8.1%

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service. #kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
In case of allergies please contact your waiter. #might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives

Cheese and Desserts

Auswahl an Käse aus der Region

Choice of regional cheese 🍴 _____ CHF 21.–

Lava cake «Suvretta House» _____ CHF 18.–

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Warm apple strudel with vanilla sauce _____ CHF 18.–

Tiramisu «Suvretta House» _____ CHF 18.–

Mochi (3 Stück)

Mochi (3 pieces) _____ CHF 18.–

Ice cream and Cakes

Eis und Sorbets hausgemacht

Homemade ice cream and sorbets _____ Kugel/scoop _____ CHF 6.–

Bananensplit / *Banana split* _____ CHF 18.–

Coupe Dänemark / *Coupe Denmark* _____ CHF 18.–

Coupe Romanoff _____ CHF 18.–

Coupe Melba _____ CHF 18.–

Coupe Vermicelle «Suvretta House» _____ CHF 18.–

Schweizer Eiskaffee gerührt mit /ohne Kirsch

Swiss ice coffee stirred with/without Kirsch _____ CHF 18.–

Wiener Eiskaffee / *Ice coffee Viennese style* _____ CHF 18.–

Schlagrahm / *Whipped cream* _____ CHF 2.–

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

Choice of homemade cakes and tarts _____ CHF 10.50

Veganer oder glutenfreier Kuchen

Vegan or gluten-free cake   _____ CHF 10.50

Digestifs

Mirabelle _____ 4 cl _____ CHF 17.– Nussbaumer
Framboises _____ 4 cl _____ CHF 17.– Nussbaumer
Marc de Kluser _____ 4 cl _____ CHF 17.– Nussbaumer
Prune Pérudge _____ 4 cl _____ CHF 17.– Nussbaumer
Waldbeer Réserve _____ 4 cl _____ CHF 33.– Fassbind
Wilder Steinkirsch Herzstück _____ 4 cl _____ CHF 55.– Hämmerle
Vieille Prune _____ 4 cl _____ CHF 16.– Fassbind
Vieille Pomme _____ 4 cl _____ CHF 16.– Fassbind
Grappa Barbaresco Sperrs _____ 4 cl _____ CHF 25.– Gaja
Grappa Eligo dell'Ornellaia _____ 4 cl _____ CHF 26.– Tenuta dell'Ornellaia
Grappa Nonino Picolit _____ 4 cl _____ CHF 33.–

Sind Sie ein Gin-Liebhaber?

Fragen Sie nach unserer Suvretta House Gin'ius Club Karte.

Are you keen on Gin?

Please ask for our Suvretta House Gin'ius Club menu.

Digestifs

Calvados Château du Breuil _____ 4 cl _____	CHF	22.-
Réserve des Seigneurs		
Cognac Hennessy XO _____ 4 cl _____	CHF	37.-
Cognac Otard XO _____ 4 cl _____	CHF	33.-
Cognac Martell Cordon Bleu _____ 4 cl _____	CHF	39.-
Cognac Rémy Martin Louis XIII _____ 2 cl _____	CHF	95.-
Cognac Rémy Martin Louis XIII _____ 4 cl _____	CHF	179.-
Rum Matusalem _____ 4 cl _____	CHF	22.-
15yo Grand Reserva		
Ron Zacapa XO _____ 4 cl _____	CHF	33.-
Ron Quorhum 30y _____ 4 cl _____	CHF	34.-

Whiskies

Oban 14yo _____ 4 cl _____	CHF	21.-
Balvenie Portwood 21yo _____ 4 cl _____	CHF	43.-
KAVALAN Single Malt _____ 4 cl _____	CHF	32.-
Laphroaig 10yo _____ 4 cl _____	CHF	23.-
Yamazaki Single Malt 12yo _____ 4 cl _____	CHF	35.-

**Gerne reichen wir Ihnen unsere Barkarte für eine grössere Auswahl.
*For a further selection we would love to present you our bar menu.***

Cigars

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zigarrenkarte.

Please ask for our cigar menu.