

# SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

## AUSTERN & KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

Tsarskaya, France		CHF	12.–
Gillardeau Bretagne, France		CHF	12.–
Bélon Flat, France		CHF	12.–
Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette <i>Served with Cheddar on pumpernickel, lemon and vinaigrette of onions and pepper</i>			

Albino Beluga	125g		CHF 998.–
Riserva royal Beluga from Iran	125g		CHF 668.–
Royal Beluga from Iran	50g / 125g	CHF 298.– / CHF 568.–	
Siberian caviar from Italy	50g / 125g	CHF 138.– / CHF 228.–	
Osietra Premium Gold from China	50g / 125g	CHF 148.– / CHF 288.–	
Royal Osietra from Belgium	50g / 125g	CHF 198.– / CHF 348.–	
Oona Osietra caviar from Switzerland mit Garnituren   <i>with garnishing</i>	50g / 125g	CHF 198.– / CHF 348.–	

## VORSPEISEN

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Kürbis-Apfel Chutney und Brioche <i>Duo of foie gras «Suvretta House» with pumpkin-apple chutney and brioche</i>			CHF 54.– / 69.–
--	--	--	-----------------

Rindstartar «Suvretta House», am Tisch zubereitet <i>Beef tartar «Suvretta House», prepared at the table</i>			CHF 44.– / 59.–
---	--	--	-----------------

Balfego Thunfisch mit Pomelo, Gurke, Avocado und Enoki <i>Balfego tuna with pomelo, cucumber, avocado and enoki</i>			CHF 42.–
mit   <i>with</i> «Golden Oscietra» Caviar	10g		CHF 88.–

Lauwarmer bretonischer Hummersalat mit Kampot Pfeffer, Zitrusfrucht und Endivien Salat <i>Warm salad of Breton-lobster with kampot pepper, citrus fruit and endive salad</i>			CHF 54.– / 69.–
---	--	--	-----------------

Variation vom Wurzelgemüse mit Pilz-Dashi und Kaviar des Feldes <i>Variation of root vegetables with mushroom-dashi and caviar of the fields</i>			CHF 34.–
---	--	--	----------

## PASTA & WARMER VORSPEISEN

«Egg Royale Suvretta House» mit Champagner Beurre blanc			CHF 98.–
---	--	--	----------

Spaghettini mit Amalfi Zitrone und Osietra Kaviar <i>Spaghettini with Amalfi lemon and Osietra caviar</i>	30g		CHF 98.–
--	-----	--	----------

Risotto «Gran Riserva» mit bretonischem Hummer und Meeresspargel <i>Risotto «Gran Riserva» with Breton-lobster and salicorn</i>			CHF 54.– / 69.–
--	--	--	-----------------

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette <i>Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette</i>			CHF 38.–
--	--	--	----------

Austernpilz mit Anis Dashi und Shiso <i>Oyster mushroom with anise dashi and shiso</i>			CHF 38.–
---	--	--	----------

## WEISSER - & WINTERTRÜFFEL

Taglierini   Risotto mit Trüffel   <i>with truffle</i>	supplement		CHF 25.– Tagespreis
--	------------	--	------------------------

## MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «KNORO GRILL»

Tenderloin A4	180g		CHF 178.–
«Suvretta Burger» mit Foie gras und Brioche   <i>with foie gras and brioche</i>			CHF 148.–

## US PRIME VOM GRILL «GREEN EGG»

Sirloin	200g		CHF 83.–
Tenderloin	200g		CHF 86.–

<b>GRAND PIÈCE VOM GRILL «GREEN EGG»</b> Côte de bœuf		für 2 Personen	CHF 198.–
--	--	----------------	-----------

«Cut of the day»			Tagespreis
------------------	--	--	------------

<b>KALB &amp; LAMM VOM GRILL «GREEN EGG»</b> Peduzzi's Kalbskotelett   <i>Peduzzi's veal chop</i>	300g		CHF 88.–
--	------	--	----------

Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert <i>Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay</i>		für 2 Personen	CHF 152.–
---	--	----------------	-----------

## GEFLÜGEL VON MIÉRAL «SUVRETTA HOUSE»

Poulet de Bresse «Suvretta House», Zubereitungszeit 40 min.		für 2 Personen	CHF 158.–
---	--	----------------	-----------

«Canette à l'orange», Zubereitungszeit 40 min.		für 2 Personen	CHF 158.–
--	--	----------------	-----------

Glasierte Königstaube «Suvretta House» <i>Glazed king Pigeon «Suvretta House»</i>		für 2 Personen	CHF 132.–
--	--	----------------	-----------

«Pithivier» von der Wachtel mit Entenleber und Wintertrüffel <i>«Pithivier» of quail with duck liver and winter truffle</i>			CHF 76.–
--	--	--	----------

## WILD | TRADITIONELL

Rehrücken «Suvretta House»   <i>Saddle of deer «Suvretta House»</i>		für 2 Personen	CHF 148.–
---	--	----------------	-----------

Beef Filet Wellington «Suvretta House», Zubereitung 40 min.		für 2 Personen	CHF 198.–
---	--	----------------	-----------

## FISCH & KRUSTENTIER

«Catch of the day»			Tagespreis
--------------------	--	--	------------

Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste   <i>Atlantic Sea bass in salt crust</i>		für 2 Personen	CHF 148.–
---	--	----------------	-----------

Südafrikanische Scampi vom Knoro-Grill   <i>Grilled South African Scampi</i>	pro Stück		CHF 23.–
--	-----------	--	----------

Seezunge Müllerin Art oder grilliert   <i>Sole meuniere or grilled</i>			CHF 74.–
--	--	--	----------

Lobster Thermidor «Suvretta House»			CHF 78.– / 118.–
------------------------------------	--	--	------------------

## DESSERTS A LA CARTE

Soufflé mit Chartreuse Verte und Apfelsorbet, Zubereitungszeit 30 Min. <i>Chartreuse verte soufflé with apple sorbet, preparation time 30 min</i>			CHF 29.–
--	--	--	----------

Crêpes Suzette «Suvretta House»			CHF 32.–
---------------------------------	--	--	----------

Vegane Schokolade AMANTIKA 46% mit Ananas Inspiration und Passion Sorbet <i>Vegan chocolate AMANTIKA 46% pineapple inspiration passion fruit sorbet</i>			CHF 28.–
--	--	--	----------

Zitrusfrucht Variation <i>Citrus variation</i>			CHF 28.–
---	--	--	----------

Felchlin Schokoladen Variation, Zubereitungszeit 20 Min. <i>Felchlin Chocolate Variation, Preparation time 20 min.</i>			CHF 28.–
---	--	--	----------

 = vegetarisches Gericht/vegetarian dish |  = veganes Gericht/vegan dish |  = glutenfreies Gericht/gluten-free dish

Bis/up to 31.12.23, MwSt./VAT 7.7%  
Ab/starting 01.01.24, MwSt./VAT 8.1%

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service./In case of allergies please contact the service

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, BEL, AUS#, JP, ESP | Veau/Kalb/veal: CH | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, HUN  
Agneau/Lamm/lamb: CH, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP  
Thon/Thunfisch/tuna; ESP, FAO,VNM | Sole/Seezunge/sole: NL, FR | Loup de mer/Wolfsbarsch/sea bass: GR, FR | Scampi: ZA | Homard/Hummer/lobster: USA, SCO

# = kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

# = may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers