










SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

«VORSPEISEN»**CHF**

Variation von der Tomate mit «Stracciatella di burrata» und Kaki  	28.-
Hirsch-Carpaccio mit Zincarlin Käse, Kräutersalat und Preiselbeerensauce 	32.-
Thunfisch Tataki mit asiatischem Salat und Ponzu-Vinaigrette  	31.-
Vitello Tonnato  	32.-
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	44.- / 59.-
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis



«SALATE»

Quinoa Salat mit Randen, Kichererbsen, glasierten Endivien, Cashew Nüssen, Spinat und Tomaten Vinaigrette 	26.-
«Engadiner Caesar Salat» mit Nüsslisalat, Pilzen, Gerste, Ei, Engadiner Käse und Bündnerfleisch	26.-
Fenchel Salat mit Dill, Kerbel, Artischocken, Orangenfilets	
Ruccola, Baby Lattich und Zitrusfrucht-Vinaigrette 	26.-





Stellen Sie Ihren Salat ganz nach Ihren Wünschen zusammen:

mit gebratenem Cajun-Blackened Wolfsbarsch	46.-
mit gebratener BBQ-Pouletbrust	38.-
mit gebratenen Krevetten	42.-

«SUPPEN»

Bündner Gerstensuppe	21.-
mit Wienerli	26.-
Französische Zwiebelsuppe	21.-
Ramen mit Hühnchen 	28.-
Linsencremesuppe mit Minze, Joghurt und Zitrone 	21.-
Won Tong Entenfleischsuppe	28.-

«WARME VORSPEISEN»

Pizzoccheri «Suvretta House» 	23.- / 33.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 	23.- / 33.-
Tessiner Polenta-Gnocchi mit Kalbsbackenragoût	26.- / 36.-
Kürbistarte mit Hummus, Amaretti und Oregano-Vinaigrette 	31.-
Kabeljau Praliné mit Peperonicreme und Wintergemüse 	23.- / 33.-

«WINTERLICHE TRÜFFELSPEZIALITÄTEN»**CHF**

Risotto Carnaroli Gran Riserva  	25.- / 35.-
Hausgemachte Taglierini 	25.- / 35.-
Carpaccio vom Black Angus Rind 	41.-
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis

«TRADITIONELLES»

Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen, ab 2 Personen __ p.P. _____	59.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept» _____	38.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch _____	Tagespreis

«FLAMMKUCHEN»

Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln _____	23.–
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln 🍴 _____	25.–
Flammkuchen «Ticinese» mit Crème fraîche, Luganighetta, Pilzen und Gottardo Käse _____	25.–
Flammkuchen «Salmone» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Avocado und rote Zwiebeln _____	26.–
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und Wintertrüffel 🍴 _____	59.–

🌾 auch glutenfrei als Pinsa erhältlich

«KLASSIKER»

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich) _____	54.–
Zürcher Geschnetzeltes 🌾 _____	54.–
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei 🌾 _____	49.–
«Suvretta House Poke» mit Jasminreis, Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Meeralgen, Sesam und Ingwer 🌾 _____	46.–

«CHEF KEVIN'S EMPFEHLUNG»

Zander vom Lago Maggiore mit Pistazienkruste, Karotten und Mascarponesauce _____	52.–
Reh Tagliata mit Topinambur, Preiselbeeren, Federkohl und Grappa Jus _____	56.–
Brasato «al Merlot Ticinese» mit Polenta _____	52.–

«VOM HEISSEN STEIN»

CHF

US Entrecôte _____ 200g _____	72.–
Black Angus Rindsfilet _____ 200g _____	72.–

«VOM HOLZKOHLEGRILL»

BLACK ANGUS RIND

Chain Steak	_____	_____	65.-
Rindsfilet	_____	200g	72.-
Filet Ladies Cut	_____	130g	48.-
«Suvretta House» Rindfiletspiess	_____	_____	72.-

RIND

US Entrecôte	_____	200g	72.-
US Rib Eye	_____	300g	72.-
«Cut of the day»	_____	_____	Tagespreis

KALB

Paillard	_____	_____	54.-
Schmid's St. Galler Bratwurst	_____	110g / 220g	22.- / 29.-
Peduzzi Kalbskoteletts	_____	_____	83.-

LAMM

Puschlaver Lammkoteletts	_____	_____	62.-
--------------------------	-------	-------	------


FISCH


«Catch of the day»	_____	_____	Tagespreis
Seezunge grilliert oder Müllerin Art	_____	_____	74.-

GEFLÜGEL

Stubenküken à l'américaine (auf Vorbestellung erhältlich)	_____	_____	56.-
---	-------	-------	------

«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»

Saisonales Gemüse	_____	_____	9.-
Gegrilltes Gemüse 	_____	_____	9.-
Butterreis	_____	_____	9.-
Lauwarmer Kartoffelsalat	_____	_____	9.-
Rösti	_____	_____	9.- / 18.-
Pommes Frites	_____	_____	9.-
Country Cuts gratiniert mit Parmesan und Trüffel	_____	_____	16.-
Süßkartoffel Fries	_____	_____	9.-

 alle Beilagen sind glutenfrei

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage und eine Sauce inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

«SAUCEN»

Kräuterbutter | Café de Paris | Zitronenbutter | Sauce Béarnaise
Rotweinjus | Grüne Pfeffersauce | Chimichurri

Bündner Käseauswahl mit Chutney _____ 16.– / 23.–

PRÄTTIGAUER SCHAFSKÄSE

Dieser Halbhartkäse aus der Biokäserei Prättigau Käserei Tschlin ist ein milder Schafskäse.

Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45% Fett i.T., 100% Bio Schafmilch, Prättigau, Graubünden, Schweiz

BLAUI GIBÄ

Ein herrlicher Blaukäse aus 100 % Ziegenmilch mit der typischen Säure und Roquefort-Noten im Abgang.

45 % Fett i.T, Thermisierte Bio-Ziegenmilch, Familie Hofstetter, Ruswil, Luzern, Schweiz

GLETSCHER MUTSCHLI

Ist ein gereifter und milder Kuhmilch-Halbhartkäse, der in der Alp-Schaukäserei Morteratsch auf dem offenen Feuer hergestellt wird. Das Mutschli (klein, dick und rund) wird für 5 Wochen auf der Alp gepflegt, bis es genussreif ist.

50 % Fett i.T., Kuhmilch, Oberengadin, Pontresina, Schweiz

MOSER CHARMANT

Durch die Weisseschimmelreifung hat sich die typische Croûte-Mixte Rinde gebildet. Der Käse überzeugt mit einem milden und aromatischen Geschmack zugleich, eben echt charmant.

45% Fett i.T., Pasteurisierter Vollfettweichkäse, Käserei Ueli Moser, Dotzigen, Schweiz

MÜNSTERTALER GRAND CRU

Der Münstertaler Grand Cru ist ein 24 Monat alter Rahm Bergkäse. Er zeichnet sich aus, durch seinen cremigen und würzigen Geschmack. Da der Bergmilch kein Rahm entzogen wird, erreicht der Käse eine hohe Fettstufe und ist daher auch sehr cremig.

Min. 55% Fett i. T. thermisierter Heukuhmilch aus Müstair

VACHERIN MONT D'OR

Dieser winterliche Saisonkäse kommt aus dem Jura. Sein Tannenholzgürtel verleiht ihm eine leichte Tannin-Note. Er wird seit über 100 Jahren von Hand gemacht und hat einen milden bis sehr würzigen Geschmack.

50% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Jura, Schweiz

CAMBRENA

Der aus dem Engadin stammende Cambrena (Name eines Gletschers von dem Bernina massiv) ist ein cremiger Weichkäse, der mit einem Weisseschimmel umrandet ist und aus Engadiner Bergmilch hergestellt wird.




50% Fett .i T. thermisierter Berg-Kuhmilch aus der Sennerei Pontresina

SAVOGNINER HEUMILCH REZENT

Der Savogniner Heumilch Rezent ist ein mindestens 6 Monate alter, rezent pikanter Savogniner Bergkäse, der aus Bergheumilch hergestellt wird.

48% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Halbhartkäse, laktosefrei, Savognin, Schweiz

«DESSERTS»**CHF**

Maroni Mont Blanc mit Clementinen-Mandarinen-Kompott und Schokoladenmilch-Ganache 	_____	19.-
Karamelisierter Blätterteig, Apfel Tartin mit Mascarpone-Vanillecreme und Karamellsauce	_____	19.-
Sauerrahmkuchen mit Johannisbeeren pochierten Birnen und Winterfrüchten-Kompott 	_____	19.-
Schwarzwälder «Suvretta House» mit Griotte und Kirschblüten 	_____	19.-

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch	_____	18.-
Wiener Eiskaffee	_____	18.-
«Scroppino»	_____	18.-
Coupe Dänemark	_____	18.-
Coupe Romanoff	_____	18.-
Coupe Melba	_____	18.-
Coupe Forestière	_____	18.-
Coupe Vermicelles «Suvretta House»	_____	18.-
Bananensplit	_____	18.-
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis	_____ Kugel _____	6.-

«DESSERT WEINE»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte»

Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich	_____ 1 dl _____	25.-
Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz	_____ 1 dl _____	24.-

«DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc	_____ 4 cl _____	14.-
Niepoort Ruby	_____ 4 cl _____	14.-
Porto Presidential Vintage	_____ 4 cl _____	20.-
Grappa Nardini Riserva	_____ 4 cl _____	14.-
Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja	_____ 4 cl _____	25.-
Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage	_____ 4 cl _____	32.-
Champagner Laurent Perrier, Brut	_____ 1 dl _____	25.-
Champagner Laurent Perrier Rosé	_____ 1 dl _____	30.-

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Barkarte.

alpine hideaway
for generations to come



Rind: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP, AUS#

Kalb: CH, FR

Lamm: CH, FR, AUS#, IRL

Geflügel: CH, FR, HUN

Schwein: CH, ESP

Wild: CH, AUT, NZL

Ente: FR

Meeresfrüchte: IT, JPN, ZAF

Fisch: FR, NL, PHL, GRC

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

🌾 = glutenfreies Gericht

🥛 = laktosefreies Gericht

Bis 31.12.23, MwSt. 7.7%

Von 01.01.24, MwSt. 8.1%

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

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