

alpine hideaway  
for generations to come



## Suvretta House Take Away Menu Winter 2023/24

### Austern Selection

Tsarskaya, France	CHF 12.–
Gillardeau Bretagne, France	CHF 12.–
Bélon flat, France	CHF 12.–

Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette  
 Served with Cheddar on pumpernickel, lemon and vinaigrette of onions and pepper

### Caviar Selection

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   with garnishing	50g / 125g	CHF 198.– / CHF 348.–	

### Vorspeisen

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Kürbis-Apfel Chutney und Brioche	CHF 69.–
Bretonischer Hummersalat mit Kampot Pfeffer, Zitrusfrucht und Endivien Salat	CHF 69.–
Fenchelsalat mit Dill, Kerbel, Artischocken, Orangenfilets, getrocknete Tomaten, Rucola, Baby Lattich und Zitrusfrucht-Vinaigrette	CHF 26.–
Variation von der Rande mit «Stracciatella di burrata», Kaki und Barunüssen	CHF 28.–

### Suppen

Französische Zwiebelsuppe	CHF 21.–
Linsencremesuppe mit Minze, Joghurt und Zitrone	CHF 21.–
Ramen mit Hühnchen	CHF 28.–

### Hauptspeisen

Black Angus Rindsfilet am Stück	200g		CHF 72.–
Kalbskoteletts			CHF 83.–
Filet Wellington	ab 2 Pers.		CHF 99.– p.P.
Rehrücken «Suvretta House»	ab 2 Pers.		CHF 74.– p.P.
Atlantik Wolfsbarsch in Salzkruste oder gebraten	für 2 Pers.		CHF 74.– p.P.

alpine hideaway  
 for generations to come



	*
	*
	*
	*
Poulet de Bresse «Suvretta House» Wienerschnitzel Zürcher Geschnetzeltes Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette	CHF 158.- CHF 54.- CHF 54.- CHF 38.-

**\* Garnituren**

Saisonales Gemüse	CHF 9.- p.P.
Gegrilltes Gemüse	CHF 9.- p.P.
Lauwarmer Kartoffelsalat	CHF 9.- p.P.
Kartoffel Püree	CHF 9.- p.P.
Trüffel Jus	CHF 30.- p.P.
Portwein Jus	CHF 20.- p.P.*
Weisser oder Winter Trüffel	<b>Tagespreis</b> *

**Dessert: ab 4 Personen**

Tarte Tatin «Suvretta House»	CHF 19.- p.P.
Torte Concorde	CHF 19.- p.P.
Crème brûlée	CHF 19.- p.P.
Schokoladen Mousse	CHF 19.- p.P.
Baked Alaska	CHF 19.- p.P.

**Aus unserer Bäckerei**

Full English Suvretta House Afternoon Tea	CHF 49.-
Cream Tea 🍃	CHF 22.-
Kuchenauswahl pro Stück	
Nusstorte/ Linzertorte/ Sachertorte/ Apfelkuchen/ Früchtewähe	CHF 10.50

\*  
 Um Ihnen unvergessliche Genussmomente für zu Hause zu ermöglichen,  
 gehen wir selbstverständlich jederzeit ebenso auf persönliche Wünsche ein.  
 Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis 10:00 Uhr entgegen. Abholung ab 18:00 Uhr im  
 Suvretta House. Sie suchen nach der passenden Weinbegleitung? Unsere Grand Restaurant  
 Weinkarte hält das passend attraktive Angebot für Sie bereit, hier als QR Code:



\*\*\*\*\*  
  
SUVRETTA HOUSE  
ST. MORITZ

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

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 2.5% MwSt. \*

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

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

