



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

AUSTERN & KAVIAR AUSWAHL

Tsarskaya, Frankreich

CHF 12.–

Gillardeau Bretagne, Frankreich

CHF 12.–

Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette

Riserva Royal Beluga, Iran

125g

CHF 668.–

Royal Beluga, Iran

50g / 125g

CHF 298.– / CHF 568.–

Siberian Caviar, Italien

50g / 125g

CHF 138.– / CHF 228.–

Osietra Premium Gold, China

50g / 125g

CHF 148.– / CHF 288.–

Royal Osietra, Belgien








50g / 125g

CHF 198.– / CHF 348.–

mit Garnituren



«VORSPEISEN»**CHF**

| | |
|--|-------------|
| Tomatenvariation mit Burrata, Erdbeere und Barunüssen   | 28.- |
| Hirsch-Carpaccio mit Ziegenkäse, Kräutersalat und Preiselbeersauce  | 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.- |
| Spargel Salat mit Artischoke, Orange, confierter Tomate, Zitrone 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.- |
| Avocado Kaltschale mit Krabbe und Tacos  | 28.- |
| Spargelsuppe    | 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 grünen Erbsen, getrockneten Tomaten, Morcheln und Krevetten | 26.- / 36.- |
| Risotto mit Spargeln und Bärlauch  | 21.- / 31.- |
| Kabeljau Praliné mit Peperonicreme und Cima di rapa  | 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 «Primavera» mit Crème fraîche und grillierten Spargeln 🍴 _____ | 25.– |
| Flammkuchen «Salmon» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Avocado und rote Zwiebeln _____ | 26.– |
| Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und Wintertrüffel 🍴 _____ | 58.– |

🌾 auch glutenfrei als Pinsa erhältlich

«SAISONALES SPARGELANGEBOT»

| | |
|---|-------------|
| Grüner Spargel mit Rührei oder pochierem Ei, Nussbutter, Parmesanspänen und Wintertrüffel 🍴 _____ | 54.– |
| Spargel weiss, grün oder gemischt mit Kartoffeln und Sauce nach Wahl _____ 250g / 400g __ | 29.– / 38.– |
| (Sauce Hollandaise, Vinaigrette oder Nussbutter) | |

Supplement

| | |
|---|------------|
| mit geräuchertem schottischen Lachs _____ | 33.– |
| mit Bündner Trockenfleisch _____ | 28.– |
| mit Bündner Rohschinken _____ | 23.– |
| mit gekochtem «Suvretta House» Schinken _____ | 17.– |
| mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch _____ | Tagespreis |

«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 _____ | 54.– |
| Reh Tagliata mit Topinambur, Preiselbeeren, Federkohl und Grappa Jus _____ | 56.– |
| Brasato «al Merlot Ticinese» mit Polenta _____ | 52.– |

«VOM HEISSEN STEIN»

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

CHF

«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 | 74.- |
| «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 | _____ | _____ | 56.- |
|----------------------------|-------|-------|------|

«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»

| | | | |
|---|-------|-------|------------|
| Saisonales Gemüse | _____ | _____ | 9.- |
| Gegrilltes Gemüse  | _____ | _____ | 9.- |
| Butterreis | _____ | _____ | 9.- |
| Lauwarmer Kartoffelsalat | _____ | _____ | 9.- |
| Rösti | _____ | _____ | 9.- / 18.- |
| Pommes Frites | _____ | _____ | 9.- |
| Country Cuts 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
Brot und Süssgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei

🌿 = vegetarisches Gericht
🌱 = veganes Gericht
🌾 = glutenfreies Gericht
🥛 = laktosefreies Gericht

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

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