

Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend

Viva & Bun Appetit

Katja Rattay & Marco Kind
mit dem Chasellas Team

Küchenchef Marco Kind empfiehlt

Tasting Menü

Geniessen Sie eine Variation
von bis zu 7 kleinen Köstlichkeiten aus der Karte
oder
lassen Sie dem Chasellas Küchenteam
freie Hand und geniessen Sie dessen Meisterwerke.

4-Gang | 5-Gang | 7-Gang
CHF 145.- | CHF 175.- | CHF 235.-

Gerne richten wir in unserem Restaurant Chasellas
auch Ihre private oder geschäftliche Feier
für bis zu 45 Personen aus.

Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Suvretta House
Image Broschüre



HOTEL SUVRETТА HOUSE
VIA CHASELLAS 1
7500 ST. MORITZ
+41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH

«CHASELLAS KLASSIKER»

«VORSPEISEN»

CHF

Schweizer Rindstatar «Chasellas»
Engadiner Stein | Kapern | Süsskartoffel | Hausgemachtes Brioche 42.- | 53.-

Variation vom Blumenkohl 🍃
Kirsche | Haselnuss | Hummus | Grüner Spargel 29.50

Marinierte Flusskrebse
Avocado | Chili | Koriander 36.-

«SUPPEN»

Doppelte Rindskraftbrühe | Raviolini 23.-

Kräuterschaumsüppchen | Croutons 18.-

«ZWISCHENGÄNGE»

Tagliatelle
Butter | Parmesan
Pfifferlinge 24.- | 36.-
Tagespreis

Risotto «Gran Riserva»
Butter | Parmesan
Pfifferlinge 24.- | 36.-
Tagespreis

«HAUPTSPEISEN»

Wolfsbarsch in der Salzkruste
Olivenöl | Zitrone für 2 Personen 144.-

Wienerschnitzel
Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich) 46.-

Original Wiener Backhendl
Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich) 44.-

Zürcher Geschnetzeltes mit knusprigen Butterrösti 48.-

Rehrücken
Rotkraut | Spätzle | Pfifferlinge 58.-

«SÜSSSPEISEN»

Meringue «Chasellas» | Vanilleeis | Doppelrahm 18.-

Schweizer Eiskaffee gerührt | mit oder ohne Kirsch 18.-

«VORSPEISEN»

CHF

Sommersalat 🍴

Mirabelle | Miso | Pekannuss | Granatapfel | Bergjoghurt
mit Jakobsmuscheln

26.50
44.50

Ceviche vom Lostallo Lachs

Sellerie | Zitrusfrüchte | Melone | Kapuzinerkresse
mit 10g «Golden Osietra» Kaviar

39.-
57.-

Cremige Burrata 🍴

Avocado | Balsamico | Tomate | Pfeffer

31.50

«SUPPEN»

Cremesüppchen vom Spinat

Amaranth | Lachscrostini

21.-

Avocado Kaltschale

Paprika | Mais | Koriander

18.-

«ZWISCHENGÄNGE»

Hausgemachte Ravioli

Birne | Gorgonzola | Walnuss

32.- | 38.-

Jakobsmuschel trifft Schwarzfederhuhn

Avocado | Tomate | Maitake | Zitrus

42.-

«FISCHE»

Gelbflossenthunfisch

Karotte | Edamame | Maitake | Dashi

54.-

Saint Pierre

Erbse | Nori | Apfel | Bohne | Lardo
mit 10g «Golden Oscietra» Kaviar

59.-
77.-

«HAUPTSPEISEN»	CHF
Reh Petersilienwurzel Griessnocken Zitrone Pfifferlinge	59.-
Lamm Kichererbse Bohne Aubergine Joghurt	56.-
Black Angus Flat Iron Steak Kartoffel Maitake grüner Spargel	62.-
Rinderfilet Kartoffelpüree Spinat Entenleber Sommertrüffel	72.- Tagespreis
Grünes Gemüsecurry 🌿 Brokkoli Shiitake Karotte Kefen Thai Spargel	34.-
Pochiertes Ei 🍳 Blumenkohl Romanesco Sauce Hollandaise Zwiebel Crumble mit Sommertrüffel	36.- Tagespreis

«SÜSSPEISEN»

Zitrone Joghurt Basilikum Honig	18.-
Holunderblüten Süppchen Matcha Schaumwein Yuzu	18.-
Zitronensorbet Champagner oder Wodka	18.-
Zwetschgensorbet Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet Calvados	18.-
Himbeersorbet Himbeergeist	18.-
Birnensorbet Williamine	18.-
L'Artisan Glace	6.- pro Kugel
Vanille Schokolade Erdbeere Joghurt	
L'Artisan Sorbet	6.- pro Kugel
Zitrone Zwetschge Grüner Apfel Mango Birne Himbeere Passionsfrucht	

«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»**CHF**

	vol		
Sherry & Portwein			
Sherry Tio Pepe	17 %	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20 %	4cl	12.-
Liköre			
Limoncello	23 %	4cl	12.-
Bailey's Irish Cream	18 %	4cl	12.-
Sambuca	40 %	4cl	12.-
Amaretto Disaronno	40 %	4cl	12.-
Cointreau	40 %	4cl	12.-
Grand Marnier	40 %	2cl	12.-
Grappa			
Grappa Triacca	42 %	2cl	10.-
Nonino Picolit	50 %	2cl	15.-
Berta Tre Soli Tre	45 %	2cl	15.-
Eligo dell'Ornellaia	42 %	2cl	12.-
Cognac & Armagnac			
Cognac Rémy Martin VSOP	40 %	2cl	12.-
Cognac Rémy Martin XO	40 %	2cl	20.-
Armagnac Sempé VSOP	40 %	2cl	12.-
Obstbrand			
Calvados Vieux Morin	40 %	2cl	8.-
Himbeergeist Schladerer	42 %	2cl	8.-
Williamine du Valais Morand	43 %	2cl	8.-
Apricotine du Valais Morand	43 %	2cl	8.-
Vieille Prune Fassbind	41 %	2cl	8.-
Kirsch Réserve Dettling	41 %	2cl	8.-
Kirsch Willisauer	40 %	2cl	8.-
Mirabelle Morand	40 %	2cl	8.-
Kernobst Willisauer	40 %	2cl	8.-
Birnenbrand Willisauer	40 %	2cl	8.-
Pflümli Willisauer	40 %	2cl	8.-
Gin			
Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	45 %	4cl	24.-
Gin Monkey 47	40 %	4cl	24.-
Breil Pur Gin	45 %	4cl	20.-
Tanqueray Gin	40 %	4cl	14.-
Bombay Sapphire Dry Gin	40 %	4cl	14.-
Beefeater 24	40 %	4cl	17.-
Whisky			
Johnnie Walker Red Label	40 %	4cl	14.-
Johnnie Walker Black Label	40 %	4cl	17.-
Tullamore Dew	40 %	4cl	15.-
Macallan 12 yo	40 %	4cl	22.-

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

Rind: CH | US# | ARG# | JP | ESP

Kalb: CH | DE

Lamm: CH | IRL

Geflügel: CH | FR

Wild: CH | DE | AT

Lachs: CH | Zucht

Wolfsbarsch: GR | ESP | Zucht | Wildfang FAO 720

Thunfisch: ESP | Zucht, PHL FAO-71

Black Tiger Garnelen: VT

Jakobsmuscheln: Nordwest Atlantik | FAO 21 | Scherbrettnetze

Saint-Pierre: FR | Wildfang FAO 81

Dorade: JP | Zucht 293

Brot & Süßgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

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