

SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

SUVRETTA HOUSE CLASSICS

AUSTERN & KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

Gillardeau Bretagne, France CHF 12.–

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

Riserva Beluga from Iran	125g	CHF 398.– / CHF 668.–
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.–

mit klassischen Garnituren | *with classic garnishing*

VORSPEISEN

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Aprikose und Brioche
 Duo of foie gras «Suvretta House» with apricot and brioche CHF 54.– / 69.–

Tatar vom Black Angus Rind «al coltello», am Tisch zubereitet
Tartar of Black Angus beef «al coltello», prepared at the table CHF 44.– / 59.–

Wolfsbarsch «Ikejime» mit grünen Mandeln, Kopfsalat und Jalapeño
Sea bass «Ikejime» with green almonds, head lettuce and jalapeño
 mit | *with* «Golden Oscietra» Caviar 10g CHF 38.– / CHF 88.–

Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Melone, Yuzu Kosho und Gurke
Warm salad of Maine-lobster with melon, Yuzu Kosho and cucumber CHF 54.– / 69.–

Grillierter Baby Lattich mit grüner Gazpacho und Isola Ziegenkäse 🌿
Grilled baby lettuce with green gazpacho and goat's cheese from Isola CHF 34.–

PASTA & WARME VORSPEISEN

Spaghettini mit Zitrone und Kaviar | *Spaghettini with lemon and caviar* 30g CHF 98.–

Risotto «Gran Riserva» mit Hummer, Champagner und Meeresspargel
Risotto «Gran Riserva» with lobster, champagne and salicorn CHF 54.– / 69.–

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette 🌿
Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette 🌿 CHF 38.–

SOMMER- & AUSTRALISCHER TRÜFFEL

Taglierini | Risotto mit Trüffel | *with truffle* supplement Tagespreis

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «GREEN EGG»

Tenderloin A4 180g CHF 178.–

«Suvretta Burger» mit Foie gras und Brioche | *with foie gras and brioche* CHF 158.–

UMI BLACK ANGUS BEEF «GREEN EGG»

Sirloin 300g CHF 83.–

Tenderloin 200g CHF 86.–

GRAND PIÈCE VOM GRILL «GREEN EGG»
 Côte de bœuf für 2 Personen CHF 198.–

«Cut of the day» Tagespreis

KALB & LAMM VOM GRILL «GREEN EGG»

Peduzzi's Kalbskotelett | *Peduzzi's veal chop* 300g CHF 85.–

Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert
Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay für 2 Personen CHF 158.–

GEFLÜGEL VON MIÉRAL «SUVRETTA HOUSE»

Poulet de Bresse «Suvretta House», **Zubereitung 40 min.** für 2 Personen CHF 168.–

Glasierte Königstaube «Suvretta House»
Glazed king Pigeon «Suvretta House» für 2 Personen CHF 132.–

Coquelets de Bresse «Chobster» à la Presse, **Vorbestellung**
Coquelets de Bresse «Chobster» à la Presse, pre-order für 2 Personen CHF 198.–

«Pithivier» mit Entenleber und australischem Trüffel
«Pithivier» with duck liver and Australian truffle CHF 76.–

WILD | TRADITIONELL

Sommerbock «Suvretta House» | *Summer buck «Suvretta House»* für 2 Personen CHF 148.–

Filet Wellington «Suvretta House», **Vorbestellung | pre-order** für 2 Personen CHF 198.–

FISCH & KRUSTENTIER

«Catch of the day» Tagespreis

Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste | *Atlantic Sea bass in salt crust* für 2 Personen CHF 148.–

Südafrikanische Scampi vom Grill | *Grilled South African Scampi* pro Stück CHF 23.–

Seezunge Müllerin Art oder grilliert | *Sole meuniere or grilled* CHF 74.–

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

DESSERTS A LA CARTE

Erdbeer «Fromage blanc» mit Zitronenbasilikum 🌿
Strawberry «Fromage blanc» lemon basil 🌿 CHF 28.–

Schokoladen Variation 🌿
Variation of chocolate 🌿 CHF 28.–

Aprikosen Soufflé 🌿
Soufflé of apricot 🌿 CHF 32.–

Vacherin mit Kiwi, grünem Apfel und Shiso
Vacherin with kiwi, green apple and shiso CHF 28.–

Crêpes Suzette «Suvretta House» CHF 32.–

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

MwSt./VAT 8.1% incl.

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

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, ARG#, JP,ESP, AUS#, UY | Veau/Kalb/veal: CH, FR | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, HUN
 Agneau/Lamm/lamb: CH, FR, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP
 Sole/Seezunge/sole: NL, FR | Loup de mer/Wolfsbarsch/sea bass: GR, FR | Scampi: ZA | Homard/Hummer/lobster: USA
 Brot und Süßgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei | Bread and sweet pastries: from the Suvretta House bakery

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

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