



## Tagesmenu

Donnerstag, 25. Juli 2024

### VORSPEISEN

Vitello Tonnato «Suvretta House»

Bulgur mit Brokkoli und grillierten Karotten   
*Bulgur with broccoli and grilled carrots* 

Hummer Club Sandwich «Suvretta House»

*Lobster Club Sandwich «Suvretta House»*

### SUPPEN



Tomatenessenz mit Ricotta Gnocchetti

*Tomato essence with ricotta cheese Gnocchetti*



Melonenkaltschale  



*Chilled cream soup of melon*  

### SAFT

Saft von Spinat, Grünkohl, Granny Smith Apfel, Gurke, Karotte und Zitrone   
*Juice of spinach, kale, granny smith apple, cucumber, carrot and lemon* 

### HAUPTGÄNGE



Black Angus Bavette mit Pomme Pont-Neuf, Bohnengemüse und Kimchi Jus   
*Black Angus Bavette with Pomme Pont-Neuf, bean vegetables and kimchi jus* 

Gebratener Alpen Zander auf Artischockengemüse mit Chorizo Schaum   
*Roasted alpine pike perch on artichoke vegetables mit Chorizo foam* 

Engadiner Capuns 

### DESSERTS

Baba Pina Colada

Himbeer Granité   
*Raspberry Granité* 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen  
*Choice of Swiss and international cheeses from the trolley*

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

3-Gang-Menu CHF 118.– | 4-Gang-Menu CHF 138.– | 5-Gang-Menu CHF 148.–

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