

Tagesmenu

Donnerstag, 11. Juli 2024

VORSPEISEN

Krabbensalat «Suvretta House»
Crab salad «Suvretta House»

Taboulé 

Paccheri mit Kalbsbacken, Sommertrüffel und Edamame
Paccheri with veal cheeks, summer truffle and edamame

SUPPEN

Geflügel Essenz
Poultry essence

Erbsencremesuppe mit Minze und Hirschschenken
Cream soup of peas with mint and venison ham

SAFT

Saft von Stangensellerie, Apfel, Limette, Spinat, Ingwer und Brunnenkresse 
Juice of celery, apple, lime, spinach, ginger and watercress 

HAUPTGÄNGE

Glasierte französische Entenbrust mit gebratenem Chinakohl und Süsskartoffeln
Glazed French duck breast with fried pointed china cabbage and sweet potatoes

Confiertes Saiblingsfilet auf grüner Vichyssoise, Quinoa und Pomelo
Confit char fillet on green vichyssoise, quinoa and pomelo

Vegetarische Dim Sum 
Vegetarian Dim Sum 

DESSERTS

Gebackener Cheesecake mit Feigen und Himbbeeren Sorbet
Baked cheesecake with figs and raspberry sorbet

Melonen Granité 
Melon Granité 

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

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