



Tagesmenu

Freitag, 12. Juli 2024

VORSPEISEN



Thunfisch Tataki «Suvretta House»
Tuna tataki «Suvretta House»

Salat mit Brunnenkresse, Pfirsich und Feta 
Salad with watercress, peach and feta 



Randen Taglierini mit Sauerrahm, Dill und Kaviar
Beetroot taglierini with sour cream, dill and caviar

SUPPEN

Consommé «Profiteroles»

Weisse Zwiebelcremesuppe mit Bergkäse 
Cream soup of white onion with mountain cheese 

SAFT

Saft von Pfälzer Karotten, weissen Trauben, Rettich und Grapfruit 
Juice of palatine carrots, white grapes, radish and grapefruit 

HAUPTGÄNGE

Duo vom Zuozer Berglamm auf Bohnengemüse, Panisse und Bohnenkraut Jus
Duo of mountain veal from Zuoz with bean vegetables, panisse and bean herb jus

Gebratenes Zanderfilet auf sommerlicher Minestrone und Gartenkräuter
Roasted pike perch fillet on summery minestrone and garden herbs

Kartoffel Gnocchi mit Erbsen, Pfifferlingen und Morteratsch Stein 
Potato gnocchi with peas, chanterelles and Morteratsch Stein 

DESSERTS

«Fraisier» mit Vannilecreme
«Fraisier» with Vanilla cream

Limetten und Vanille Granité 
Lime and vanilla granité 

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