SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

AUSTERN & KAVIAR AUSWAHL

Gillardeau Bretagne, Frankreich		CHF 12.–

Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette

Royal Beluga, Iran	50g / 125g	CHF 298.– / CHF 568.–
Siberian Caviar, Italien	50g / 125g	CHF 138.– / CHF 228.–
Osietra Premium Gold, China	50g / 125g	CHF 148.– / CHF 288.–
Royal Osietra, Belgien	50g / 125g	CHF 198.– / CHF 348.–

mit klassischen Garnituren

«VORSPEISEN»

CHF

Tomaten-Erdbeer Allerlei mit Burrata, Kräutersalat und Za'atar — 28.–
Carpaccio von der Wassermelone mit Feta, knusprigen Kapern und Sumach — 26.–
Crudo von der Schweizer Lachsforelle mit Gurke, Yuzu Kosho und Nektarine — 31.–
Vitello Tonnato — 32.–
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast — 44.– / 59.–
mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch — Tagespreis
Gepresste Schweinshaxen-Terrine «Suvretta House» mit Kräutersalat und geröstetem Brot — 38.–

«SALATE»

Baby-Lattich mit Birne, Miso, Croutons, Schnittlauch, Kernen und Waldpilzen — 26.–
Freekeh-Salat mit Artischocken, roten Zwiebeln, Nektarinen, konfierten Tomaten, Minze und Koriander — 26.–

Stellen Sie Ihren Salat ganz nach Ihren Wünschen zusammen:
mit gebratenem Cajun-Blackened Wolfsbarsch — 44.–
mit gebratener BBQ-Pouletbrust — 38.–
mit gebratenen Krevetten — 42.–

«SUPPEN»

Bündner Gerstensuppe — 21.–
Französische Zwiebelsuppe — 21.–
Vichyssoise mit Schnittlauch und Saiblingskaviar — 21.–

«WARME VORSPEISEN»

Pizzoccheri «Suvretta House» — 23.– / 33.–
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum — 23.– / 33.–
Glasierte Ricotta-Gnocchi mit N'duja auf Zucchinicreme und Rock Lobster — 31.– / 41.–
Geröstete Karotten Allerlei mit Sonnenblumenkernen, griechisches Tahini-Joghurt und Granatapfel — 25.– / 35.–

«SOMMERLICHE PILZSPEZIALITÄTEN - STEINPILZE ODER PFIFFERLINGE»

Risotto Carnaroli Gran Riserva — 29.– / 39.–
Hausgemachte Tagliatelle — 29.– / 39.–
Carpaccio vom Black Angus Rind — 41.–
mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch — Tagespreis
Portion gebratene Pilze — 17.– / 27.–

«TRADITIONELLES»

Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen, ab 2 Personen — p.P. — 59.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept» — 38.–
mit Sommertrüffel, frisch gehobelt am Tisch — Tagespreis

«FLAMMKUCHEN»

CHF

Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln — 23.–
Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse und Mozzarella — 25.–
Flammkuchen «Sommer» mit Crème fraîche, Avocado, Pomelo, Minze und Feta — 25.–
Flammkuchen «Salmone»
mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Kapern, rote Zwiebeln und Avocado — 26.–
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und schwarzem Sommertrüffel — 58.–
auch glutenfrei als Pinsa erhältlich

«HAUPTGÄNGE»

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich) — 54.–
Zürcher Geschnetzeltes — 54.–
Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei — 54.–
«Suvretta House Lostallo Lachs Poke Bowl»
mit Jasminreis, Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Meeralgen, Sesam und Ingwer — 46.–

«CHEF MARTINA'S EMPFEHLUNG»

Glasiertes Atlantik-Wolfsbarschfilet mit Artischockengemüse und Grenobloise-Sauce — 54.–
«Vietnamesisches Bánh mì Sandwich» mit Ente — 46.–
Gebratener Sommerbock mit Karottengemüse, Pistazien und Thymianjus — 56.–

«VOM HEISSEN STEIN»

CHF

Entrecôte — 200g — 74.–
Black Angus Rindsfilet — 200g — 74.–
Rib Eye — 300g — 78.–

«VOM HOLZKOHLEGRILL»

BLACK ANGUS RIND

Swiss Black Angus «Secret Cut»	200g	65.–
Entrecôte	200g	74.–
Rib Eye	300g	78.–
Filet	200g	74.–
Filet Ladies Cut	130g	48.–
«Suvretta House» Rindsfiletspiess	200g	74.–
«Cut of the day»		Tagespreis

KALB

Paillard		54.–
Schmid's St. Galler Bratwurst	110g / 220g	22.– / 29.–
Peduzzi's Kotelette	300g	85.–

LAMM

Puschlaver Lammkoteletts	300g	62.–

FISCH

«Catch of the day»		Tagespreis

GEFLÜGEL

Stubenküken à l'américaine (auf Vorbestellung erhältlich)		56.–

«BEILAGEN»

Saisonales Gemüse	9.–
Grilliertes Gemüse	9.–
Kartoffelsalat	9.–
Rösti	10.– / 15.–
Pommes Frites	9.–
Country Cuts mit Parmesan und Trüffel	15.–
Süsskartoffel Fries	9.–

alle Beilagen sind glutenfrei

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

«SAUCEN»

Kräuterbutter | Café de Paris | Zitronenbutter | Chimichurri
Sauce Béarnaise | Rotweinjus | Grüne Pfeffersauce

«KÄSE» **CHF**

Bündner Käseauswahl mit Chutney 16.– / 24.–

PRÄTTIGAUER SCHAFSKÄSE
Dieser Halbhartkäse aus der Biokäserei Prättigau ist ein milder Schafskäse.
Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.
45% Fett i.T., 100% Bio Schafmilch, Prättigau, Graubünden, Schweiz

BLAUI GIBÄ
Ein herrlicher Blaukäse aus 100 % Ziegenmilch mit der typischen Säure und Roquefort-Noten im Abgang.
45 % Fett i.T, Thermisierte Bio-Ziegenmilch, Familie Hofstetter, Ruswil, Luzern, Schweiz

GLETSCHER MUTSCHLI
Ist ein gereifter und milder Kuhmilch-Halbhartkäse, der in der Alp-Schaukäserei Morteratsch auf dem offenen Feuer hergestellt wird. Das Mutschli (klein, dick und rund) wird für 5 Wochen auf der Alp gepflegt, bis es genussreif ist.
50 % Fett i.T., Kuhmilch, Oberengadin, Pontresina, Schweiz

MOSER CHARMANT
Durch die Weissschimmelreifung hat sich die typische Croûte-Mixte Rinde gebildet. Der Käse überzeugt mit einem milden und aromatischen Geschmack zugleich, eben echt charmant.
45% Fett i.T., Pasteurisierter Vollfettweichkäse, Käserei Ueli Moser, Dotzigen, Schweiz

GRANIT
Der Granit ist ein 24 Monate alter, würziger Käse aus dem Bergell. Der Käse wurde mit Olivenöl eingerieben und ist im Naturkeller gereift. Der Käse ist sehr hart und muss wie Parmesan gebrochen werden.
45% Fett i.T., Kuh Rohmilch, Bergell, Schweiz

ZIEGENFRISCHKÄSE ISOLA
Der frische und milde Ziegenfrischkäse aus Isola (Sils-Maria) wird sorgfältig und mit viel Liebe von der Familie Cadurisch hergestellt. Da die frische Ziegenmilch aufgekocht wird und der Käse mit Säure von der Molke getrennt wird, ist der Käse ohne tierischem Lab hergestellt. Der Käse ist sehr mild und hat einen frischen Geschmack.
45% Fett, i. T., pasteurisierte Ziegenmilch, Oberengadin, Sils-Maria, Graubünden, Schweiz

GLETSCHER ROT
Der Gletscher Rot ist ein cremiger Weichkäse mit roter Kruste. der Käse hat einen würzigen Geschmack, da der Käse im Keller immer wieder gepflegt und geschiert wird.
45% Fett i.T., thermisierter Milch, Familie Hofstetter, Ruswil, Luzern, Schweiz

SAVOGNINER HEUMILCH REZENT
Der Savogniner Heumilch Rezent ist ein mindestens 6 Monate alter, rezent pikanter Savogniner Bergkäse, der aus Bergheumilch hergestellt wird.
48% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Halbhartkäse, laktosefrei, Savognin, Schweiz

«DESSERTS»

	CHF
Pistazien-Merveilleux mit Kirschen	19.–
Nougatine Eis	19.–
Schokoladenkekse «Coulant» mit Vanilleeis	19.–
Tres-Leches-Torte mit Beeren	19.–

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch		19.–
Wiener Eiskaffee		19.–
«Sgroppino»		19.–
Coupe Dänemark		19.–
Coupe Romanoff		19.–
Coupe Melba		19.–
Coupe Forestière		19.–
Bananensplit		19.–
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis	Kugel	6.50

«DESSERT WEINE»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte»

Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich	1 dl	25.–
Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz	1 dl	24.–

«DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc	4 cl	14.–
Niepoort Ruby	4 cl	14.–
Porto Presidential Vintage	4 cl	20.–
Grappa Nardini Riserva	4 cl	14.–
Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja	4 cl	25.–
Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage	4 cl	32.–
Champagner Laurent Perrier, Brut	1 dl	25.–
Champagner Laurent Perrier Rosé	1 dl	30.–

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Barkarte.

alpine hideaway
for generations to come

since 1912

Rind: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP, AUS#, UY
Kalb: CH, FR
Lamm: CH, FR, AUS#, IRL
Geflügel: CH, FR, HUN
Schwein: CH, ESP
Wild: CH, AUT, NZL
Ente: FR
Meeresfrüchte: IT, JPN, ZAF
Fisch: FR, NL, PHL, GRC
Brot und Süssgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei
◯ = Gesunde Gerichte
= vegetarisches Gericht
= veganes Gericht
= glutenfreies Gericht

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

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