

★★★★★



# 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
- Jambon Persillé «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 Zucchini-creme 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 Kalbsbratwurst	110g / 220g	22.- / 29.-
Peduzzi's Kalbskotelette	300g	85.-

### LAMM

Puschlaver Lammkoteletts	300g	62.-
--------------------------	------	------

### FISCH

«Catch of the day»		Tagespreis
--------------------	--	------------

### GEFLÜGEL

Stubenküken à l'américaine		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

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 Weisseschimmelreifung 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

<b>«DESSERTS»</b>	<b>CHF</b>
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



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