

Herzlich willkommen  
bei uns im Restaurant Chasellas

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend

Viva & Bun Appetit

Katja Rattay & Marco Kind  
mit dem Chasellas Team

## Küchenchef Marco Kind empfiehlt

### Tasting Menü

Geniessen Sie eine Variation  
von bis zu 7 kleinen Köstlichkeiten aus der Karte  
oder  
lassen Sie dem Chasellas Küchenteam  
freie Hand und geniessen Sie dessen Meisterwerke.

4-Gang | 5-Gang | 7-Gang  
CHF 145.- | CHF 175.- | CHF 235.-

Gerne richten wir in unserem Restaurant Chasellas  
auch Ihre private oder geschäftliche Feier  
für bis zu 45 Personen aus.

Ab 10 Personen kreieren wir gerne  
ein besonderes Menü für Sie.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

Suvretta House  
Image Broschüre



HOTEL SUVRETТА HOUSE  
VIA CHASELLAS 1  
7500 ST. MORITZ  
+41 (0)81 836 36 36  
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH

## «CHASELLAS KLASSIKER»

### «VORSPEISEN»

CHF

Schweizer Rindstatar «Chasellas»  
Engadiner Stein | Kapern | Süsskartoffel | Hausgemachtes Brioche 42.- | 53.-

Variation vom Blumenkohl 🍃  
Pflaume | Haselnuss | Hummus | Süsskartoffel 29.50

Marinierte Flusskrebse  
Avocado | Chili | Koriander 36.-

### «SUPPEN»

Doppelte Rindskraftbrühe | Raviolini 23.-

Kräuterschaumsüppchen | Croutons 18.-

### «ZWISCHENGÄNGE»

Tagliatelle  
Butter | Parmesan  
Pfifferlinge 24.- | 36.-  
Tagespreis

Risotto «Gran Riserva»  
Butter | Parmesan  
Pfifferlinge 24.- | 36.-  
Tagespreis

Hausgemachte Ravioli  
Birne | Gorgonzola | Walnuss 32.- | 38.-

### «HAUPTSPEISEN»

Wolfsbarsch in der Salzkruste  
Olivenöl | Zitrone für 2 Personen 144.-

Wienerschnitzel  
Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich) 46.-

Original Wiener Backhendl  
Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich) 44.-

Zürcher Geschnetzeltes  
Champignon | Rösti 48.-

Rehrücken  
Rotkraut | Spätzle | Pfifferlinge 58.-

### «SÜSSSPEISEN»

Meringue «Chasellas» | Vanilleeis | Doppelrahm 18.-

Schweizer Eiskaffee gerührt | mit oder ohne Kirsch 18.-

## «VORSPEISEN»

CHF

Bunter Herbstsalat 🍴  
Mirabelle | Miso | Pekannuss | Rande | Bergjoghurt  
mit Jakobsmuscheln

26.50  
44.50

Ceviche vom Lostallo Lachs  
Sellerie | Zitrusfrüchte | Melone | Kapuzinerkresse  
mit 10g «Golden Osietra» Kaviar

39.-  
57.-

Cremige Burrata 🍴  
Avocado | Balsamico | Tomate | Pfeffer

31.50

## «SUPPEN»

Cremesüppchen vom Spinat 🍴  
Amaranth | Lachscrostini

21.-

Karotten-Currysuppe 🍴  
Quinoa | Koriander | Kalamansi

18.-

## «FISCHE»

Gelbflossenthunfisch  
Karotte | Edamame | Maitake | Dashi

56.-

Zander aus dem Lago Maggiore  
Sauerkraut | Kartoffel | Apfel | Jus

54.-

<b>«HAUPTSPEISEN»</b>	<b>CHF</b>
Reh Petersilienwurzel   Griessnocken   Zitrone   Maitake	59.-
Kalbs Kotelette 300g Salbei   Tinezio   Paprika   Ziegenkäse   Zwiebel	68.-
Rinderfilet Kartoffelpüree   Spinat   Pfifferlinge	68.-
Grünes Gemüsecurry 🍃 Brokkoli   Shiitake   Karotte   Kefen   Thai Spargel	34.-
Ravioli von der Rande Ricotta   Haselnuss   Nüssli   Pflaume	38.-
<b>«SÜSSPEISEN»</b>	
Zitrone   Joghurt Basilikum   Honig	18.-
Schokolade   Brombeere   Yuzu	18.-
Zitronensorbet   Champagner oder Wodka	18.-
Zwetschgensorbet   Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet   Calvados	18.-
Himbeersorbet   Himbeergeist	18.-
Birnensorbet   Williamine	18.-
<b>L'Artisan Glace</b>	6.- pro Kugel
Vanille   Schokolade   Erdbeere   Joghurt	
<b>L'Artisan Sorbet</b>	6.- pro Kugel
Zitrone   Zwetschge   Grüner Apfel   Mango   Birne Himbeere   Passionsfrucht	

«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»

	vol		CHF
<b>Sherry &amp; Portwein</b>			
Sherry Tio Pepe	17 %	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20 %	4cl	12.-
<b>Liköre</b>			
Limoncello	23 %	4cl	12.-
Bailey's Irish Cream	18 %	4cl	12.-
Sambuca	40 %	4cl	12.-
Amaretto Disaronno	40 %	4cl	12.-
Cointreau	40 %	4cl	12.-
Grand Marnier	40 %	2cl	12.-
<b>Grappa</b>			
Grappa Triacca	42 %	2cl	10.-
Nonino Picolit	50 %	2cl	15.-
Berta Tre Soli Tre	45 %	2cl	15.-
Eligo dell'Ornellaia	42 %	2cl	12.-
<b>Cognac &amp; Armagnac</b>			
Cognac Rémy Martin VSOP	40 %	2cl	12.-
Cognac Rémy Martin XO	40 %	2cl	20.-
Armagnac Sempé VSOP	40 %	2cl	12.-
<b>Obstbrand</b>			
Calvados Vieux Morin	40 %	2cl	8.-
Himbeergeist Schladerer	42 %	2cl	8.-
Williamine du Valais Morand	43 %	2cl	8.-
Apricotine du Valais Morand	43 %	2cl	8.-
Vieille Prune Fassbind	41 %	2cl	8.-
Kirsch Réserve Dettling	41 %	2cl	8.-
Kirsch Willisauer	40 %	2cl	8.-
Mirabelle Morand	40 %	2cl	8.-
Kernobst Willisauer	40 %	2cl	8.-
Birnenbrand Willisauer	40 %	2cl	8.-
Pflümli Willisauer	40 %	2cl	8.-
<b>Gin</b>			
Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	45 %	4cl	24.-
Gin Monkey 47	40 %	4cl	24.-
Breil Pur Gin	45 %	4cl	20.-
Tanqueray Gin	40 %	4cl	14.-
Bombay Sapphire Dry Gin	40 %	4cl	14.-
Beefeater 24	40 %	4cl	17.-
<b>Whisky</b>			
Johnnie Walker Red Label	40 %	4cl	14.-
Johnnie Walker Black Label	40 %	4cl	17.-
Tullamore Dew	40 %	4cl	15.-
Macallan 12 yo	40 %	4cl	22.-

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

Rind: CH | US# | ARG# | JP | ESP

Kalb: CH | DE

Lamm: CH | IRL

Geflügel: CH | FR

Wild: CH | DE | AT

Lachs: CH | Zucht

Wolfsbarsch: GR | ESP | Zucht | Wildfang FAO 720

Thunfisch: ESP | Zucht, PHL FAO-71

Black Tiger Garnelen: VT

Jakobsmuscheln: Nordwest Atlantik | FAO 21 | Scherbrettnetze

Saint-Pierre: FR | Wildfang FAO 81

Dorade: JP | Zucht 293

Brot & Süssgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei

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

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