

Tagesmenu

Freitag, 13. September 2024

VORSPEISEN

Königskrabbe «Suvretta House»

King crab «Suvretta House»

Zitrusfruchtsalat mit Avocado und Baby Lattich 

Citrus fruit salad with avocado and baby lettuce 

Linguine mit N'duja, Burrata und Pistazie

Linguine with N'duja, burrata and pistachio

SUPPEN

Consommé «Jockey Club»

Geröstete Pastinakencremesuppe mit Haselnuss 

Cream soup of roasted parsnip with hazelnut 

SAFT

Saft von Tomate, Orange, Birne, Ingwer und Basilikum 

Juice of tomato, orange, pear, ginger and basil 

HAUPTGÄNGE

Tagliata vom Black Angus Rindsfilet mit blauen Kartoffeln, Pfifferlingen und Rucola

Tagliata of Black Angus veal filet with blue potatoes, chanterelles and rocket salad

Atlantik Wolfsbarschfilet auf herbstlicher Gemüse-Minestrone und Kräuteressenz

Atlantic sea bass fillet on autumnal vegetable minestrone and herb essence

Ofenkürbis «Suvretta House» 

Oven pumpkin «Suvretta House» 

DESSERTS

Tourte Concorde «Suvretta House»

Pfirsich-Rooibos Granité 

Peach and rooibos granité 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen

Choice of Swiss and international cheeses from the trolley

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service./In case of allergies please contact the service

Bœuf/Rind/beef: CH, US#, IRL, ARG#, JP,ESP, AUS#, UY | Veau/Kalb/veal: CH, FR | Volaille/Geflügel/chicken: CH, FR, HUN

Agneau/Lamm/lamb: CH, FR, AUS#, IRL | Gibier/Wild/game: CH, AUT, NZL | Porc/Schwein/pork: CH, ESP

Sole/Seezunge/sole: NL, FR | Loup de mer/Wolfsbarsch/sea bass: GR, FR | Scampi: ZA | Homard/Hummer/lobster: USA

Brot und Süssgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei | Bread and sweet pastries: from the Suvretta House bakery

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

 = vegetarisches Gericht/vegetarian dish |  = veganes Gericht/vegan dish