



Tagesmenu

Samstag, 14. September 2024

VORSPEISEN

Mosaik vom Kingfish und Lachs «Suvretta House»
Mosaik of kingfish and salmon «Suvretta House»

Griechischer Gemüsesalat 
Greek vegetable salad 

Kartoffelgnocchi mit Saiblingskaviar und Schnittlauch Beurre blanc
Potato Gnocchi with char caviar and chives beurre blanc

SUPPEN

Consommé aux trois filets

Erbsencremesuppe mit Minze und Hirschschinken
Cream soup of peas with mint and venison ham


SAFT

Saft von Melone, Gurke, Petersilie und Bergamotte 
Juice of melon, cucumber, parsley and bergamot 

HAUPTGÄNGE



Glasierte Kalbskrone mit Karottengemüse, Steinpilzen und weisser Tessiner Polenta
Glazed veal crown with carrot vegetables, ceps and white Ticino polenta

Schweizer Lachsforelle mit Butterkürbis, knusprigen Kartoffeln und «frutta mostarda» Beurre blanc
Swiss salmon trout with butter pumpkin, crispy potatoes and «frutta mostarda» beurre blanc

Kohlrabi und Steinpilz Variation mit Buchweizen 
Variation of cabbage turnipi and ceps with buckwheat 

DESSERTS

Feigen mit Quarksorbet
Figs with curd sorbet

Pink Grapefruit Granité 
Pink grapefruit 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