



## Tagesmenu

Freitag, 06. September 2024

### VORSPEISEN

Abgeflämmte Lachsforelle mit Avocado, Zitrusfrucht und Gurke  
*Flamed salmon trout with avocado, citrus fruit and cucumber*

Gebackene Miso-Aubergine mit Quinoa und Datteln   
*Baked miso-aubergine with quinoa and dates* 


Rocklobster Club Sandwich «Suvretta House»

### SUPPEN

Tom Kha Gai

Gurkenkaltschale mit Krabbe  
*Cold soup of cucumber with crab*



### SAFT

Saft von Rande, Tomate, blauen Trauben und Gala Apfel   
*Juice of beetroot, tomato, blue grapes and gala apple* 

### HAUPTGÄNGE



Französische Perlhuhnbrust mit Pastinake, Maluns und Herbsttrüffel  
*French guinea fowl breast with parsnip, maluns and autumn truffle*

Seezungenfilet Streifen «Prince Murat»  
*Sole fillet strips «Prince Murat»*

Gnocchi mit Pfifferlingen   
*Gnocchi with chanterelles* 

### DESSERTS

Crème Brulée mit Vanille Moelleux  
*Crème Brulée with vanilla moelleux*

Himbeer Granité   
*Raspberry Granité* 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen  
*Choice of Swiss and international cheeses from the trolley*

MwSt./VAT 8.1% incl.

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