

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 165.- | CHF 195.- | CHF 255.-

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@SUVRETТАHOUSE.CH

## «CHASELLAS KLASSIKER»

### «VORSPEISEN»

CHF

Variation vom Blumenkohl 🌿

Apfel | Haselnuss | Hummus | Pastinake

29.50

Schweizer Rindstatar «Chasellas»

Engadiner Stein | Kapern | Süsskartoffel | Hausgemachtes Brioche

42.- | 54.-

Hausgemachte Foie Gras Terrine

49.- | 61.-

Marinierte Flusskrebse

Avocado | Chili | Koriander

38.-

### «SUPPEN»

Doppelte Rindskraftbrühe | Raviolini

23.-

Kräuterschaumsüppchen | Croutons

18.-

### «ZWISCHENGÄNGE»

Tagliolini 🌿

Butter | Parmesan

Wintertrüffel

24.- | 36.-  
Tagespreis

Risotto «Gran Riserva» 🌿

Butter | Parmesan

Wintertrüffel

24.- | 36.-  
Tagespreis

Hausgemachte Ravioli 🌿

Cashew | Waldpilze | Trüffel

Wintertrüffel

36.- | 42.-  
Tagespreis

### «HAUPTSPEISEN»

Wienerschnitzel

Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)

46.-

Original Wiener Backhendl

Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)

45.-

Zürcher Geschnetzeltes

Champignon | Rösti

48.-

Rehrücken

Rotkraut | Spätzle | Waldpilzen

58.-

### «SÜSSPEISEN»

Meringue «Chasellas»

Vanilleeis | Doppelrahm

18.-

Schweizer Eiskaffee gerührt

mit oder ohne Kirsch

18.-

Vermicelle «Chasellas»

Vanilleeis | Schlagrahm | mit oder ohne Kirsch

18.-

**«VORSPEISEN»****CHF**

Bunter Wintersalat 🍴

Johannisbeere | Miso | Haselnuss | Kürbis | Bergjoghurt  
mit Obsiblue Garnele26.50  
44.50

Rehtatar «Chasellas»

Steinpilzmayo | Gurke | Rosenkohl

41.- | 53.-

Gelbflossen Thunfisch

Wakame | Zitrusfrucht | Sesam | Avocado  
mit 10g «Golden Osietra» Kaviar39.-  
57.-

Rande 🍴

Schafskäse | Walnuss | Meerrettich | Honig

31.50

**«SUPPEN»**

Kürbiscremesuppe 🍴

Soja | Erdnuss | wilder Rosenkohl

21.-

Spinatcremesüppchen 🍴

Ei | Creme Fraîche  
Wintertrüffel21.-  
Tagespreis**«FISCHE»**Wolfsbarsch in der Salzkruste  
Olivenöl | ZitroneZubereitung 40 min.  
für 2 Personen

144.-

Schwarzer Heilbutt

Marone | Spitzkohl | Wintertrüffel

72.-

Ganze Seezunge

Kartoffel | Spinat | Zitrone | Kapern

62.-

Kabeljau

Schwarzwurzel | Federkohl | Buchenpilz

54.-

## «HAUPTSPEISEN»

CHF

Reh Petersilienwurzel   Griessnocke   Zitrone   wilder Rosenkohl	59.-
Wiesenkalb Kürbis   Federkohl   Stachy   Haselnuss Wintertrüffel	65.- Tagespreis
Thurgauer Apfelschwein Sellerie   Rosenkohl   Maitake Wintertrüffel	54.- Tagespreis
Grünes Gemüsecurry 🍃 Brokkoli   Shiitake   Karotte   Kefen   Süsskartoffel	36.-
Süsskartoffel 🍃 Waldpilze   Bimi   Reis   Alge	38.-

## «SÜSSPEISEN»

Winterapfel   Pekannuss   Karamell	18.-
Felchlin Schokolade   Mandarine   Chili	18.-
Zitronensorbet   Champagner oder Wodka	18.-
Zwetschgensorbet   Vieille Prune	18.-
Grünes Apfelsorbet   Calvados	18.-
Himbeersorbet   Himbeergeist	18.-
Birnensorbet   Williamine	18.-

### L'Artisan Glace

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Joghurt

6.-  
pro Kugel

### L'Artisan Sorbet

Zitrone | Zwetschge | Grüner Apfel | Mango | Birne  
Himbeere | Passionsfrucht

6.-  
pro Kugel

**«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»****CHF****Sherry & Portwein**

	vol		
Sherry Tio Pepe	17 %	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20 %	4cl	12.-

**Liköre**

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.-

**Grappa**

Grappa Triacca	42 %	2cl	10.-
Berta Tre Soli Tre	45 %	2cl	15.-
Eligo dell'Ornellaia	42 %	2cl	12.-

**Cognac & Armagnac**

Cognac Rémy Martin VSOP	40 %	2cl	14.-
Cognac Rémy Martin XO	40 %	2cl	20.-

**Obstbrand**

Calvados Vieux Morin	40 %	4cl	16.-
Himbeergeist Schladerer	42 %	4cl	14.-
Williamine du Valais Morand	43 %	4cl	14.-
Apricotine du Valais Morand	43 %	4cl	14.-
Vieille Prune Fassbind	41 %	4cl	16.-
Kirsch Réserve Dettling	41 %	4cl	16.-
Kirsch Willisauer	40 %	4cl	14.-
Mirabelle Morand	40 %	4cl	14.-
Kernobst Willisauer	40 %	4cl	14.-
Birnenbrand Willisauer	40 %	4cl	14.-
Pflümli Willisauer	40 %	4cl	14.-

**Gin**

Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	45 %	4cl	25.-
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.-

**Whisky Auch Preise**

Johnnie Walker Red Label	40 %	4cl	16.-
Johnnie Walker Black Label	40 %	4cl	18.-
Tullamore Dew	40 %	4cl	16.-
Macallan 12 yo	40 %	4cl	24.-

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

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

Kalb: CH | DE

Schwein: CH

Geflügel: CH | FR

Wild: CH | DE | AT | CZE

Lachs: CH, Zucht

Wolfsbarsch: GR | ESP | Zucht & Wildfang FAO 720

Thunfisch: ESP, Zucht | PHL FAO-71

Black Tiger Garnelen: VT

Obsiblu Garnele: NCL, Zucht

Kabeljau: Nordostatlantik, Wildfang FAO 27

Seezunge: Nordostatlantik, Wildfang FAO 27 | FAO 21

Halibut: Nordwestatlantik, FAO 21 | NOW, Zucht

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.