





## Full English Suvretta House Afternoon Tea — CHF 59.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Selektion von Pâtisserie  
*Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, selection of pastries*  
mit Tee oder Kaffee / *with tea or coffee*

mit Champagner Laurent-Perrier, Brut \_\_\_\_\_ 10 cl — CHF 78.–  
*with Champagne Laurent-Perrier, Brut*

mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin \_\_\_\_\_ 4 cl — CHF 78.–  
und Fever Tree Tonic / *with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin and Fever Tree Tonic*

## Suvretta House Children's Afternoon Tea — CHF 34.–

bis 12 Jahre / *up to the age of 12*

Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie, magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk  
*Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, selection of pastries, magical milk shake, surprising gift, tea or cold drink*

## Suvretta House Cream Tea 🍷 \_\_\_\_\_ CHF 26.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd mit Tee oder Kaffee  
*Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd with tea or coffee*

 auch glutenfrei erhältlich / *gluten-free available*

Teas \_\_\_\_\_ CHF 10.-

Assam Bari

Black Tea decaffeinated

Darjeeling Spring Gold



Earl Grey

English Breakfast

Green Dragon

Jasmin Gold

Milky Oolong

Morning Dew (flavoured green tea)

Smoked China (Lapsang Souchong)

Herbal Teas \_\_\_\_\_ CHF 10.-

Eisenkraut / *Verbena*

Fenchel / *Fennel* 

Fruchtige Kamille / *Fruity Camomile*

Hagebutte / *Rose Hip* 

Erfrischende Minze / *Refreshing Mint*

Rooibos Cream Orange

Silberlindenblüte / *Silver Lime Blossom*

Süsse Beeren / *Sweet Berries*

Herbal Teas from the Engadine  \_\_\_\_\_ CHF 10.-

Allegra

Edelweiss

Engiadina

Margna

Trais Fluors

## Coffees / Hot Drinks

Espresso _____	CHF	6.-
Doppelter Espresso _____	CHF	9.-
Café Crème _____ Tasse/cup _____	CHF	7.-
Café Crème _____ Portion/portion _____	CHF	10.-
Cappuccino _____	CHF	8.-
Latte Macchiato _____	CHF	9.-
Schokolade, Ovomaltine		
<i>Chocolate, Ovomaltine</i> _____ Portion/portion _____	CHF	8.-
Milch / Milk _____ 20 cl _____	CHF	4.-
	CHF	5.-
Irish Coffee _____	CHF	19.-
Grog _____	CHF	19.-
Choc' au Rhum _____	CHF	19.-
Hausgemachter Glühwein /		
<i>Homemade mulled wine</i> _____	CHF	19.-
Jägertee _____	CHF	19.-
Orange Punch _____	CHF	19.-

## Mineral Water

<b>Valsler</b> _____	75 cl _____	<b>CHF</b>	<b>10.-</b>
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
<b>Valsler</b> _____	50 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.50</b>
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
<b>Valsler</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			

## Soft drinks

<b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</b>
<b>Elmer Citro</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</b>
<b>Fanta</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</b>
<b>Orangina</b> _____	25 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</b>
<b>Rivella</b> rot, blau / <i>red, blue</i> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</b>
<b>Apfelsaft Möhl</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</b>
<b>Saft vom Fass Möhl</b> mit Alkohol / <i>with alcohol</i> _____	50 cl _____	<b>CHF</b>	<b>10.50</b>

## Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Fever-Tree Ginger Beer	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Schweppes Ginger Ale	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Schweppes Bitter Lemon	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Schweppes Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Fentimans	_____ 12.5 cl _____	CHF	8.-
1724 Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	9.-



## Freshly squeezed fruit and vegetable juices

<b>Orangensaft / Orange juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Grapefruitsaft / Grapefruit juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Pinker Grapefruitsaft</b> <i>Pink grapefruit juice</i>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Klassischer Tomatensaft</b> <i>Classic tomato juice</i>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Gemischter Fruchtsaft</b> <i>Mixed fruit juice</i>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Apfelsaft / Apple juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Kokoswasser / Coconut water</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Karottensaft / Carrot juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Detox / Detox</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<i>Kurkuma, Ingwer, Limette / curcuma, ginger, lime</i>			
<b>Kiwisaft / Kiwi juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>20.-</b>
<b>Ananassaft / Pineapple juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>20.-</b>
<b>Mangosaft / Mango juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>25.-</b>
<b>Waldbeerensaft / Forest berry juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>25.-</b>

## Beer

### Switzerland

Calanda Edelbräu \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Tschlin Cler Bier  \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Ittinger Klosterbräu \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Calanda Radler 'Panaché' \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Bellavista Hefe-Weizenbier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 12.50

Palü Bier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 12.50

Bernina Bier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 12.50

### International

Heineken Lager \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Pilsner Urquell \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Erdinger Weissbier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Erdinger Weissbier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

*ohne Alkohol / without alcohol*

Clausthaler \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

*ohne Alkohol / without alcohol*

## Snacks

### Traditionelles Club Sandwich

**Traditional Club Sandwich**  \* \_\_\_\_\_ CHF 39.-

mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck,  
Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries  
*with pan-fried chicken breast, crispy bacon,  
tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons*

### Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House»

**Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House»**  \* \_\_\_\_\_ CHF 35.-

mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta,  
Miso-Mayonnaise und Bündner Fries  
*with marinated vegetables, hummus, Feta,  
miso mayonnaise and fries from the Grisons*

**Croque Monsieur** \_\_\_\_\_ CHF 24.-

mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat  
*with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad*

\*gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller

\*with pleasure we will serve your meal on two plates \_\_\_\_\_ CHF 12.-

## Snacks

### Traditioneller Caesar Salad / *Traditional Caesar Salad*

mit Baby-Lattich, Brotcrouçons, Parmesan, Sardellen  
und knusprigem Speck

*with baby lettuce, bread croutons, Parmesan, anchovies*

*and crispy bacon* \_\_\_\_\_ CHF 26.–

mit französischer Pouletbrust / *with French chicken breast* \_\_\_\_\_ CHF 46.–

mit Riesenkrevetten / *with king prawns* \_\_\_\_\_ CHF 48.–

**Ramati-Tomaten / *Ramati tomatoes*** \_\_\_\_\_ CHF 26.–

mit Burrata und Rucola / *with Burrata and rocket salad*

**Vegane Bowl / *Vegan bowl*** \_\_\_\_\_ CHF 26.–

mit Quinoa, Baby-Lattich, Avocado, Zitrusfrucht, Datteln  
Kresse und Nüsse

*with quinoa, baby lettuce, avocado, citrus fruit, dates*  
cress and nuts

### Carpaccio vom Black Angus Rind

***Carpaccio of Black Angus beef*** \_\_\_\_\_ CHF 42.–

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia-Pfeffer

*with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper*

mit saisonalem Trüffel / *with seasonal truffle* \_\_\_\_\_ CHF 69.–

**Rindstatar / *Tartar of beef*** \_\_\_\_\_ 110g \_\_\_\_\_ CHF 33.–

mit Brioche / *with brioche* \_\_\_\_\_ 180g \_\_\_\_\_ CHF 48.–

**«Suvretta House Plättli»** \_\_\_\_\_ CHF 38.–

mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse

*with Grisons air-dried meat and regional cheese*

## Snacks

«Le plat du connaisseur» \_\_\_\_\_ CHF 58.- / 74.-

Graved Lachs, Royal Lachs, Gänseleberterrine und Maine Lobster  
mit Garnituren und Brioche

*Graved salmon, royal salmon, goose liver terrine and Maine lobster  
with garnishes and brioche*

**Duo vom marinierten und geräucherten Lachs**

***Duo of marinated and smoked Scottish salmon***  \_\_\_\_\_ CHF 44.-

mit Kapernäpfel, Meerrettich und Mesclun-Salat  
*with giant capers, horseradish and mesclun salad*

**Tatar vom «Swiss» Lachs / Tartar of «Swiss» salmon**   \_\_\_\_\_ CHF 39.-

mit Limette und Sprossen  
*with lime and sprouts*

**Crudo vom südafrikanischen Scampi**   \_\_\_\_\_ CHF 44.-

mit Gartenkräutern, Zitrusöl und Piment d'Espelette  
*with garden herbs, citrus oil and espelette pepper*

*mit Osietra Kaviar / with Osietra Kaviar* \_\_\_\_\_ CHF 138.-

**Pâté en Croûte «Suvretta House»** \_\_\_\_\_ CHF 41.-

mit Cumberland Sauce «Suvretta House»

*with mit Cumberland sauce «Suvretta House»*

**Foie gras «Suvretta House»** \_\_\_\_\_ CHF 54.- / 68.-

mit Brioche und Chutney / *with brioche and chutney*

\*gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller

\*with pleasure we will serve your meal on two plates \_\_\_\_\_ CHF 12.-

## Toast

mit geräuchertem «Suvretta House» Lachs  
*with smoked «Suvretta House» salmon* \_\_\_\_\_ CHF 24.–

mit Rindstatar / *with beef tartar* \_\_\_\_\_ CHF 25.–

mit Foie gras / *with foie gras* \_\_\_\_\_ CHF 32.–

mit Kaviar «Golden Osietra» aus China  
*with caviar «Golden Osietra» from China* \_\_\_\_\_ 30g \_\_\_\_\_ CHF 98.–

## Pumpernickel

mit Avocado, Amaranth und Grapefruit  
*with avocado, amaranth and grapefruit* 🌿 \_\_\_\_\_ CHF 18.–

## Tartes flambées

**Flammkuchen «Classic»** \_\_\_\_\_ CHF 25.–

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln  
*with crème fraîche, bacon and onions*

**Flammkuchen «Méditerranée»** 🍴 \_\_\_\_\_ CHF 25.–

mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse und Mozzarella  
*with crème fraîche, grilled vegetables and mozzarella*

**Flammkuchen «Suvretta House»** 🍴 \_\_\_\_\_ CHF 68.–

mit Crème fraîche und schwarzem Wintertrüffel  
*with crème fraîche and black winter truffle*

🌾 glutenfrei als Pinsa erhältlich / *gluten-free available as pinsa*

## Oysters 🌾 🍴

mit Garnituren | with garnishing

**Gillardeau Creuses** \_\_\_\_\_ Stück/piece CHF 12.–

aus Frankreich / *from France*

**Tagesauster / Daily Oyster** \_\_\_\_\_ Stück/piece CHF 12.–

## Caviar «Suvretta House Selection»

**Royal Beluga from Iran** \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_\_\_ CHF 298.–

mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 125 g \_\_\_\_\_ CHF 568.–

**Siberian Caviar from Italy** (*Acipenser baerii*) \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_\_\_ CHF 138.–

mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 125 g \_\_\_\_\_ CHF 228.–

### **Osietra Premium Gold from China**

(*Acipenser schrenckii* x *Huso dauricus*) \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_\_\_ CHF 148.–

mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 125 g \_\_\_\_\_ CHF 288.–

**Royal Osietra from Belgium** \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_\_\_ CHF 198.–

mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 125 g \_\_\_\_\_ CHF 348.–

## Specialities with 30g «Suvretta Selection» Caviar

**Rösti mit schottischem Lachs und Sauerrahm** \_\_\_\_\_ CHF 118.–

Rösti with Scottish salmon and sour cream

**Spaghettini und Zitrone** \_\_\_\_\_ CHF 98.–

Spaghetti and lemon

**Flammkuchen, Crème fraîche, Schnittlauch und Zitrone** \_\_\_\_\_ CHF 98.–

Tarte flambée with crème fraîche, chives and lemon

**Kartoffelschnee und Sauerrahm** \_\_\_\_\_ CHF 98.–

Potato snow and sour cream



## Hot dishes

### Geröstete Kürbis-Süsskartoffelcremesuppe

*Cream soup of roasted pumpkin and sweet potato*   \_\_\_\_\_ CHF 21.–

**Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup** \_\_\_\_\_ CHF 21.–

**Dim Sum** \_\_\_\_\_ 6 Stück / pieces CHF 28.–

mit Reissessig im Bambuskorbchen serviert

(kann Schwein, Krevetten, Ente, Gemüse oder Lobster beinhalten)

*with rice vinegar served in bamboo basket*

*(may contain pork, prawns, duck, vegetables or lobster)*



Glutenfrei erhältlich / *gluten-free available*

**Linguine** \_\_\_\_\_ CHF 59.–

mit halbem Maine Hummer, Datteltomaten, Chili und Estragon

*with half Maine lobster, date tomatoes, chili and tarragon*

**Penne** \_\_\_\_\_ CHF 28.–

mit Datteltomaten, Zucchini, Pecorino, Pinienkernen und Pesto

### **Rotes Thai Curry / Red Thai curry**

mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis

*with Thai basil, aubergines and perfumed rice*

mit Mais Poulet / *with corn chicken* \_\_\_\_\_ CHF 45.–

mit Krevetten / *with prawns* \_\_\_\_\_ CHF 48.–

mit Gemüse und Tofu / *with vegetables and tofu*  \_\_\_\_\_ CHF 38.–

## Hot dishes

- «Suvretta House» Schweizer Prime Rindsburger  
«Suvretta House» *Swiss Prime Beef Burger* \_\_\_\_\_ CHF 41.–  
mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw und Bündner Fries  
*with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons* 
- Gruyère oder Blauschimmelkäse / *Gruyère or blue cheese* \_\_\_\_\_ CHF 2.50  
Gebratene Entenleber Tranche / *Pan-fried duck liver*  \_\_\_\_\_ CHF 15.–
- Beyond Burger**  \_\_\_\_\_ CHF 41.–  
mit geräuchertem Tofu, Avocado, Coleslaw, Harissa und Bündner Fries  
*with smoked tofu, avocado, coleslaw, harissa and fries from the Grisons*
- The Real Wagyu Beef Burger** \_\_\_\_\_ CHF 158.–  
mit Brioche, gebratener Entenleber und Trüffeljus  
*with brioche, pan-fried duck liver and truffle jus*
- Gebratener Atlantik Wolfsbarsch**  
*Pan-fried Atlantic sea bass*   \_\_\_\_\_ CHF 58.–  
mit mediterranem Gemüse / *with Mediterranean vegetables*
- Grillierte Atlantische Seezunge / Grilled sole** \_\_\_\_\_ CHF 74.–  
auf jungem Spinat / *on young spinach*

## Hot dishes

**Black Angus Rindsfilet / Beef fillet**  \_\_\_\_\_ 200g . CHF 76.–  
mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln  
*with rocket salad, parmesan and rosemary potatoes*

**«Entrecôte Café de Paris»** \_\_\_\_\_ 200g CHF 72.–  
mit Pommes und Gemüse / with pommes frites and vegetables

**Wiener Schnitzel / Escalope «Viennese style»** \_\_\_\_\_ CHF 54.–  
mit Pommes Frites, Gemüse oder Gurken-Karottfelsalat  
with french fries, vegetables or cucumber - potato salad

**Gerne offerieren wir Ihnen auch glutenfreie Optionen auf Anfrage.  
*We gladly offer you gluten-free options on request.***

## Cheese and Desserts

Auswahl an Käse aus der Region

*Choice of regional cheese* 🍷 \_\_\_\_\_ CHF 24.–

Lava cake «Suvretta House» \_\_\_\_\_ CHF 19.–

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

*Warm apple strudel with vanilla sauce* \_\_\_\_\_ CHF 19.–

Tiramisu «Suvretta House» \_\_\_\_\_ CHF 19.–

Mochi (3 Stück)

*Mochi (3 pieces)* \_\_\_\_\_ CHF 19.–

## Ice cream and Cakes

### Eis und Sorbets hausgemacht

*Homemade ice cream and sorbets* \_\_\_\_\_ Kugel/scoop \_\_\_\_\_ CHF 6.50.–

Bananensplit / *Banana split* \_\_\_\_\_ CHF 19.–

Coupe Dänemark / *Coupe Denmark* \_\_\_\_\_ CHF 19.–

Coupe Romanoff \_\_\_\_\_ CHF 19.–

Coupe Melba \_\_\_\_\_ CHF 19.–

Coupe Forestière «Suvretta House» \_\_\_\_\_ CHF 19.–

### Schweizer Eiskaffee gerührt mit /ohne Kirsch

*Swiss ice coffee stirred with/without Kirsch* \_\_\_\_\_ CHF 19.–

Wiener Eiskaffee / *Ice coffee Viennese style* \_\_\_\_\_ CHF 19.–

Schlagrahm / *Whipped cream* \_\_\_\_\_ CHF 2.–

### Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

*Choice of homemade cakes and tarts* \_\_\_\_\_ CHF 12.50

### Veganer oder glutenfreier Kuchen

*Vegan or gluten-free cake*   \_\_\_\_\_ CHF 12.50

## Digestifs

<b>Waldbeer Réserve</b> _____ 4 cl _____ CHF 33.– Fassbind
<b>Wilder Steinkirsch Herzstück</b> _____ 4 cl _____ CHF 55.– Hämmerle
<b>Vieille Prune</b> _____ 4 cl _____ CHF 16.– Fassbind
<b>Vieille Pomme</b> _____ 4 cl _____ CHF 16.– Fassbind
<b>Grappa Barbaresco Sperrs</b> _____ 4 cl _____ CHF 25.– Gaja
<b>Grappa Eligo dell'Ornellaia</b> _____ 4 cl _____ CHF 26.– Tenuta dell'Ornellaia
<b>Grappa Nonino Picolit</b> _____ 4 cl _____ CHF 33.–
<b>Berta Tre Soli Tre Vintage</b> _____ 4 cl _____ CHF 32.–
<b>Kirsch vieux Dettling</b> _____ 4 cl _____ CHF 15.–
<b>Kirsch Réserve Dettling</b> _____ 4 cl _____ CHF 19.–

Sind Sie ein Gin-Liebhaber?

Fragen Sie nach unserer Suvretta House Gin'ius Club Karte.

*Are you keen on Gin?*

*Please ask for our Suvretta House Gin'ius Club menu.*

## Digestifs

<b>Calvados Château du Breuil</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>22.-</b>
Réserve des Seigneurs		
<b>Cognac Hennessy XO</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>37.-</b>
<b>Cognac Otard XO</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>33.-</b>
<b>Cognac Martell Cordon Bleu</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>39.-</b>
<b>Cognac Rémy Martin Louis XIII</b> _____ 2 cl _____	<b>CHF</b>	<b>95.-</b>
<b>Cognac Rémy Martin Louis XIII</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>179.-</b>
<b>Rum Matusalem</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>22.-</b>
15yo Grand Reserva		
<b>Ron Zacapa XO</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>33.-</b>
<b>Ron Quorhum 30y</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>34.-</b>

## Whiskies

<b>Oban 14yo</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>21.-</b>
<b>Balvenie Portwood 21yo</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>43.-</b>
<b>KAVALAN Single Malt</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>32.-</b>
<b>Laphroaig 10yo</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>23.-</b>
<b>Yamazaki Single Malt 12yo</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>35.-</b>

Gerne reichen wir Ihnen unsere Barkarte für eine grössere Auswahl.  
*For a further selection we would love to present you our bar menu.*

 = vegetarian dish/vegetarisches Gericht/plat végétarien/piatto vegetariano

 = vegan dish/veganes Gericht/plat végan/piatto vegan



= gluten-free dish/glutenfreies Gericht/plat sans gluten/piatto senza glutine



= lactose-free dish/laktosefreies Gericht/plat sans lactose/piatto senza lattosio

Beef/Rind/bœuf/manzo: CH, US#, AUS#, ARG#, JP, IRL

Veal/Kalb/veau/vitello: CH

Lamb/Lamm/agneau/agnello: CH, AUS#, IRL, FR

Game/Wild/gibier/selvaggina: CH, AUT, NZL

Chicken/Geflügel/volaille/pollame: CH, FR, HUN

Pork/Schwein/porc/maiale: CH, ESP

Sole/Seezunge/sole/sogliola: NL, FR, GR

Sea bass/Wolfsbarsch/loup de mer/branzino: GR, FR, PT

Salmon/Lachs/saumon/salmone: SCO, CH, NOR

Lobster/Hummer/homard/astice: USA

Prawns/Krevetten/crevettes/gamberetti: VN

Scampi: ZAF

Brot und Süßgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei / Bread & sweet pastries from the Suvretta House bakery

In case of allergies please contact your waiter./Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service./

En cas d'allergies veuillez contacter le service./In caso di allergie le chiediamo di contattare il servizio.

#Might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives./#Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein./

#Peuvent avoir été produits à l'aide des hormones d'antibiotique et/ou d'autres agents antimicrobiens améliorant la performance./#Può essere stato prodotto con ormoni, antibiotici e/o altri stimolatori antimicrobici.

**Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.All prices in CHF, including 8.1%**



## Cigars

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zigarrenkarte.  
*Please ask for our cigar menu.*