

SUVRETTA HOUSE KLASSIKER

SUVRETTA HOUSE CLASSICS

AUSTERN & KAVIAR SELECTION «SUVRETTA HOUSE»

Gillardeau Bretagne, France		CHF	12.–
Tagesauster		CHF	12.–

Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette
Served with Cheddar on pumpernickel, lemon and vinaigrette of onions and pepper

Riserva Royal Beluga from Iran	125g		CHF 668.–
Riserva Beluga from Iran	50g / 125g		CHF 298.– / CHF 568.–
Siberian caviar from Italy	50g / 125g		CHF 138.– / CHF 228.–
Osietra Premium Gold from China	50g / 125g		CHF 148.– / CHF 288.–
Royal Osietra from Belgium	50g / 125g		CHF 198.– / CHF 348.–

mit klassischen Garnituren | *with classic garnishing*

VORSPEISEN

Duo von der Foie gras «Suvretta House» mit Quitten, Haselnuss und Brioche <i>Duo of foie gras «Suvretta House» with quit, hazelnut and brioche</i>			CHF 54.– / 69.–
---	--	--	-----------------

Tatar vom Schweizer Rind, am Tisch zubereitet <i>Tartar of Swiss beef «al coltello», prepared at the table</i>			CHF 54.– / 69.–
---	--	--	-----------------

Mosaik vom Kingfish mit Schweizer Lachs, Mandel, Gurke und Buddhas Hand <i>Mosaic of kingfish with Swiss salmon, almonds, cucumber, and Buddha's hand mit with «Golden Oscietra» Caviar</i>	30g		CHF 42.– CHF 98.–
--	-----	--	----------------------

Lauwarmer Maine-Hummersalat mit Blumenkohl Togarashi und Grapefruit <i>Warm Maine lobster salad with cauliflower Togarashi and grapefruit</i>			CHF 54.– / 69.–
--	--	--	-----------------

Geschmorte Karotten mit Vadouvan Sud und eingelegten Pilzen <i>Braised carrots with Vadouvan broth and pickled mushrooms</i>			CHF 34.–
---	--	--	----------



PASTA & WARMER VORSPEISEN

«Egg Royale Suvretta House» mit Champagner Beurre blanc			CHF 98.–
---	--	--	----------

Spaghetti mit Zitrone und Kaviar <i>Spaghetti with lemon and caviar</i>	30g		CHF 98.–
---	-----	--	----------

Risotto «Gran Riserva» mit Maine Hummer und Meeresspargel <i>Risotto «Gran Riserva» with Maine-lobster and salicorn</i>			CHF 54.– / 69.–
--	--	--	-----------------

Gerösteter Blumenkohl mit Tahini, Joghurt und pikanter Kräutervinaigrette  <i>Roasted cauliflower with tahini, yogurt and spicy herb vinaigrette </i>			CHF 38.–
--	--	--	----------

Risotto «Sorgho» mit Kürbis, eingelegten Pilzen und Nuss-Parmesan  <i>Risotto «Sorgho» with pumpkin, pickled mushrooms and nut parmesan </i>			CHF 38.–
---	--	--	----------

WEISSER - & WINTERTRÜFFEL

Taglierini Risotto mit Trüffel <i>with truffle</i>	supplement		CHF 25.– Tagespreis
--	------------	--	------------------------

MIYAZAKI-GYU WAGYU JAPONNAIS VOM GRILL «KNORO GRILL»

Tenderloin A4	180g		CHF 178.–
---------------	------	--	-----------

«Suvretta Burger» mit Foie gras und Brioche <i>with foie gras and brioche</i>			CHF 158.–
---	--	--	-----------

US CHOICE BLACK ANGUS BEEF «GREEN EGG»

Sirloin	200g		CHF 83.–
Tenderloin	200g		CHF 86.–

GRAND PIÈCE VOM GRILL «GREEN EGG»

Côte de bœuf «Cut of the day»		für 2 Personen	CHF 198.– Tagespreis
----------------------------------	--	----------------	-------------------------

KALB & LAMM VOM GRILL «GREEN EGG»

Peduzzi's Kalbskotelett <i>Peduzzi's veal chop</i>	300g		CHF 86.–
--	------	--	----------

Peduzzi's Lammrücken im Heu geräuchert <i>Peduzzi's saddle of lamb smoked in hay</i>		für 2 Personen	CHF 158.–
---	--	----------------	-----------

GEFLÜGEL VON MIÉRAL «SUVRETTA HOUSE»

Le poulet de Bresse homardine à la Presse, «Suvretta House» Vorbestellung pre-order		für 2 Personen	CHF 298.–
---	--	----------------	-----------

Poulet de Bresse «Suvretta House», Zubereitung 40 min.		für 2 Personen	CHF 168.–
---	--	----------------	-----------

«Canette à l'orange», Zubereitung 40 min.		für 2 Personen	CHF 168.–
--	--	----------------	-----------

Glasierte Königstaube «Suvretta House» <i>Glazed king Pigeon «Suvretta House»</i>		für 2 Personen	CHF 132.–
--	--	----------------	-----------

«Pithivier» von Geflügel mit Entenleber und Wintertrüffel <i>«Pithivier» of poultry with duck liver and winter truffle</i>			CHF 78.–
---	--	--	----------

WILD | TRADITIONELL

Rehrücken «Suvretta House» <i>Saddle of venison «Suvretta House»</i>		für 2 Personen	CHF 148.–
--	--	----------------	-----------

Beef Filet Wellington «Suvretta House», Zubereitung 40 min.		für 2 Personen	CHF 198.–
--	--	----------------	-----------

FISCH & KRUSTENTIER

Seezungen Wellington «Suvretta House» mit Kaviar Beurre Blanc Vorbestellung pre-order		für 2 Personen	CHF 198.–
---	--	----------------	-----------

Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste <i>Atlantic Sea bass in salt crust</i>		für 2 Personen	CHF 148.–
---	--	----------------	-----------

Südafrikanische Scampi vom Grill <i>Grilled South African Scampi</i>	pro Stück		CHF 23.–
--	-----------	--	----------

Seezunge Müllerin Art oder grilliert <i>Sole meuniere or grilled</i>			CHF 74.–
--	--	--	----------

Lobster Thermidor «Suvretta House»			CHF 78.– / 118.–
------------------------------------	--	--	------------------

DESSERTS A LA CARTE

Crêpes Suzette «Suvretta House»			CHF 34.–
---------------------------------	--	--	----------

Birnen-Soufflé mit Yuzu  <i>Pear soufflé with yuzu </i>		Zubereitung 30 min. preparation 30 min.	CHF 32.–
--	--	--	----------

Schokoladen Variation  <i>Variation of chocolate </i>			CHF 32.–
--	--	--	----------

Variation von der Zitrusfrucht <i>Variation of citrus fruit</i>			CHF 28.–
--	--	--	----------

Exotischer Ring <i>Exotic ring</i>			CHF 28.–
---------------------------------------	--	--	----------

 = vegetarisches Gericht/vegetarian dish |  = veganes Gericht/vegan dish |  = glutenfreies Gericht/gluten-free dish

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

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

= may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial enhancers