



Tagesmenu

Donnerstag, 19. Dezember 2024

VORSPEISEN


Balfego Thunfisch mit Gurke, Apfel und Yuzu
Balfego tuna with cucumber, apple and yuzu

«Gelber Salat» 
«Yellow salad» 



Agnolotti mit Kartoffeln, Fonduta und schwarzer Trüffel 
Agnolotti with potatoes, fonduta and black truffle 

SUPPEN

Vietnamesische Pho
Vietnamese Pho

Maronicremesuppe mit schwarzem Trüffel 
Cream soup of chestnut with black truffle 

SAFT

Saft von Karotten, Runden, Apfel und Ingwer 
Juice of carrots, beetroot, apple and ginger 

HAUPTGÄNGE

Duo vom Zuozer Lamm mit Ratatouille Gemüse, Bulgur und Oliven Jus
Duo of lamb from Zuoz with ratatouille, bulgur and olive jus

Ikejime Dorade mit Linsengemüse, Rosenkohl und Balsamico Beurre blanc
Ikejime gilthead with lentil vegetables, brussels sprouts and balsamic beurre blanc

«Melanzane alla Parmigiana» 

DESSERTS

Tiramisu «Suvretta House» 

Limetten-Passionsfrucht Granité 
Lime and passion fruit 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