



Tagesmenu

Freitag, 20. Dezember 2024

VORSPEISEN

Bündnerfleisch Involtino mit Petersilie und Schalotten-Vinaigrette
Grisons air dried meat involtino with parsley und shallots vinaigrette

Gerösteter Romanesco mit Saaten, Taggiasca Oliven, Edamame und Dill 
Roasted Romanesco with seeds, Taggiasca olives, edamame and dill 



Randen Taglierini mit Sauerrahm und Kaviar
Beetroot taglierini with sour cream and caviar

SUPPEN

Consommé «Juliette»

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Hirschschenken
Cream soup of potato and leek with deer ham



SAFT

Saft von Karotten, Mandarinen, Kurkuma und Tomate 
Juice of carrots, tangerines, turmeric and tomato 

HAUPTGÄNGE



Gebratener Rentierücken mit Karottengemüse, Rosenkohlblättern und Cassis Jus
Roasted saddle of reindeer with carrot vegetables, brussels sprout leaves and black currant jus

Atlantik Seeteufel mit glasiertem Wintergemüse und Hummer Beurre blanc
Atlantic monkfish with glazed winter vegetables and lobster beurre blanc

Taragna Polenta mit Taleggio, Ei 62° und Wintertrüffel 
Taragna polenta with taleggio, 62° egg and winter truffle 
 mit weissem Trüffel | *with white truffle*

supplement CHF 18.-- / Gramm

DESSERTS

Pistazien Semifreddo mit Kokosnuss und Ananas 
Pistachio semifreddo with coconut with ananas 



Saisonaler Fruchtsalat 
Seasonal fruit salad 

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