

★★★★★



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

AUSTERN & KAVIAR AUSWAHL

Gillardeau Bretagne, Frankreich
Auster des Tages

CHF 12.–
CHF 12.–

Serviert mit Cheddar auf Pumpnickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette









Riserva Royal Beluga, Iran	125g	CHF 668.–
Royal Beluga, Iran	50g / 125g	CHF 298.– / CHF 568.–
Siberian Caviar, Italien	50g / 125g	CHF 138.– / CHF 228.–
Osietra Premium Gold, China	50g / 125g	CHF 148.– / CHF 288.–
Royal Osietra, Belgien	50g / 125g	CHF 198.– / CHF 348.–

mit klassischen Garnituren







«VORSPEISEN»

CHF

- Randenvariation mit Burrata, Mandarine, Sumach und Pekannüssen   _____ 28.–
- Hirsch Tataki mit Kimchi Kohl, Shiitake und Zuckerschoten   _____ 31.–
- Vitello Tonnato   _____ 32.–
- Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast _____ 54.– / 69.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch Tagespreis
- Scampi Sashimi mit Avocado, Pomelo und Piment d'Espelette   _____ 44.–
- Jambon Persillé «Suvretta House» mit Kräutersalat und geröstetem Brot _____ 38.–


«SALATE»

- Endiviensalat mit Kürbis, Kumquats und Gorgonzola   _____ 26.–
- Grünkohlsalat mit Dinkel, Granatapfel, Sonnenblumenkernen, Kreuzkümmel, Petersilien und Minze  _____ 26.–
- Süsskartoffel Bowl mit Palmherzen, Limette, Koriander, rote Zwiebeln und Avocado  _____ 26.–




Stellen Sie Ihren Salat ganz nach Ihren Wünschen zusammen:

- mit gebratenem Cajun-Blackened Wolfsbarsch _____ 46.–
- mit gebratener BBQ-Pouletbrust _____ 38.–
- mit gebratenen Krevetten _____ 42.–



«SUPPEN»

- Bündner Gerstensuppe _____ 21.–
mit Wienerli _____ 26.–
- Französische Zwiebelsuppe _____ 21.–
- Linseneintopf  _____ 21.–
- Won Tong Entenfleischsuppe _____ 28.–

«WARME VORSPEISEN»

- Tagespasta _____ Tagespreis
- Pizzoccheri «Suvretta House»  _____ 23.– / 33.–
- Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum  _____ 23.– / 33.–
- Topinamburvariation mit Butternusskürbis, Cashewkernen und Haselnuss  _____ 25.– / 35.–
- Gebratene Entenleber auf Brioche, Pflaumen und Dashi-Birnen-Chutney _____ 38.– / 58.–

«FLAMMKUCHEN»

- Flammkuchen «Classic» mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln _____ 25.–
- Flammkuchen «Méditerranée» mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln  _____ 25.–
- Flammkuchen «Spezial» mit Crème fraîche, Pulpo, Kartoffel und Taggiasca Oliven _____ 26.–
- Flammkuchen «Salmon» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Avocado und rote Zwiebeln _____ 26.–
- Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und Wintertrüffel  _____ 68.–

 auch glutenfrei als Pinsa erhältlich

«TRADITIONELLES»

Fondue Chinoise mit seinen traditionellen Garnituren und Beilagen, ab 2 Personen __ p.P. _____	59.–
Käsefondue nach altem «Suvretta House-Rezept» _____	38.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch _____	Tagespreis

«WINTERLICHE TRÜFFELSPEZIALITÄTEN»

CHF

Risotto Carnaroli Gran Riserva 🍴🌿 _____	25.– / 35.–
Hausgemachte Taglierini 🍴 _____	25.– / 35.–
Carpaccio vom Black Angus Rind 🍴 _____	41.–
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch _____	Tagespreis

«SUVRETTA KLASSIKER»

Wiener Schnitzel in schäumender Butter souffliert (auch glutenfrei erhältlich) _____	54.–
Zürcher Geschnetzeltes 🍴 _____	54.–
Bergeller Kalbsleber mit Kartoffelpüree, Apfel, Schalotten und Salbei 🍴 _____	49.–
Grilliertes Thunfischsteak auf Kartoffel-Wasabipüree, Sprossen und Ponzu Sauce _____	52.–

«CHEF MARTINAS'S EMPFEHLUNG»

Gebratener Atlantik Wolfsbarsch mit Artischoke, Bimi Brokkoli und Koji Beurre blanc _____	54.–
Reh Tagliata mit Pastinake, Preiselbeeren, Rotkohl, Maluns und Kastanien _____	56.–
Geschmorte Kalbsbacken mit Taragna Polenta und Karottengemüse _____	56.–

«VOM HEISSEN STEIN»

CHF

US Rib Eye _____ 300g _____	84.–
US Entrecôte _____ 200g _____	74.–
Black Angus Rindsfilet _____ 200g _____	74.–

«VOM HOLZKOHLEGRILL»

BLACK ANGUS RIND

US Entrecôte	200g	74.-
US Rib Eye	300g	84.-
Filet	200g	76.-
Filet Ladies Cut	130g	48.-
«Suvretta House» Rindsfiletspiess	200g	74.-
«Cut of the day»		Tagespreis

KALB

Paillard		54.-
Schmid's St. Galler Bratwurst	110g / 220g	22.- / 29.-

LAMM

Puschlaver Lammkoteletts		62.-
--------------------------	--	------

FISCH


«Catch of the day»		Tagespreis
Seezunge grilliert oder Müllerin Art		74.-

GEFLÜGEL

Stubenküken à l'américaine		56.-
----------------------------	--	------

«BEILAGEN UND VEGETARISCHE ALTERNATIVEN»

Saisonales Gemüse 		9.-
Gegrilltes Gemüse 		9.-
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurkenscheiben 		9.-
Rösti 		9.- / 18.-
Country Cuts mit Parmesan und Trüffel 		16.-
Süsskartoffel Fries 		9.-

 alle Beilagen sind glutenfrei

Zu jedem Grillgericht ist eine Beilage und eine Sauce inklusive, jede weitere Beilage laut obengenannten Preisen.

«SAUCEN»

Kräuterbutter | Café de Paris | Zitronenbutter | Sauce Béarnaise
Rotweinjus | Grüne Pfeffersauce | Chimichurri

Bündner Käseauswahl mit Chutney _____ 16.– / 24.–

PRÄTTIGAUER SCHAFSKÄSE

Dieser Halbhartkäse aus der Biokäserei Prättigau Käserei Tschlin ist ein milder Schafskäse.

Ein wahres Muss für den Käseliebhaber.

45% Fett i.T., 100% Bio Schafmilch, Prättigau, Graubünden, Schweiz

BLAUI GIBÄ

Ein herrlicher Blaukäse aus 100 % Ziegenmilch mit der typischen Säure und Roquefort-Noten im Abgang.

45 % Fett i.T, Thermisierte Bio-Ziegenmilch, Familie Hofstetter, Ruswil, Luzern, Schweiz

GLETSCHER MUTSCHLI

Ist ein gereifter und milder Kuhmilch-Halbhartkäse, der in der Alp-Schaukäserei Morteratsch auf dem offenen Feuer hergestellt wird. Das Mutschli (klein, dick und rund) wird für 5 Wochen auf der Alp gepflegt, bis es genussreif ist.

50 % Fett i.T., Kuhmilch, Oberengadin, Pontresina, Schweiz

MOSER CHARMANT

Durch die Weisseschimmelreifung hat sich die typische Croûte-Mixte Rinde gebildet. Der Käse überzeugt mit einem milden und aromatischen Geschmack zugleich, eben echt charmant.

45% Fett i.T., Pasteurisierter Vollfettweichkäse, Käserei Ueli Moser, Dotzigen, Schweiz

MÜNSTERTALER GRAND CRU

Der Münstertaler Grand Cru ist ein 24 Monat alter Rahm Bergkäse. Er zeichnet sich aus, durch seinen cremigen und würzigen Geschmack. Da der Bergmilch kein Rahm entzogen wird, erreicht der Käse eine hohe Fettstufe und ist daher auch sehr cremig.

Min. 55% Fett i. T. thermisierter Heukuhmilch aus Müstair

VACHERIN MONT D'OR

Dieser winterliche Saisonkäse kommt aus dem Jura. Sein Tannenholzgürtel verleiht ihm eine leichte Tannin-Note. Er wird seit über 100 Jahren von Hand gemacht und hat einen milden bis sehr würzigen Geschmack.

50% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Jura, Schweiz

CAMBRENA


Der aus dem Engadin stammende Cambrena (Name eines Gletschers von dem Bernina massiv) ist ein cremiger Weichkäse, der mit einem Weisseschimmel umrandet ist und aus Engadiner Bergmilch hergestellt wird.

50% Fett .i T. thermisierter Berg-Kuhmilch aus der Sennerei Pontresina

SAVOGNINER HEUMILCH REZENT

Der Savogniner Heumilch Rezent ist ein mindestens 6 Monate alter, rezent pikanter Savogniner Bergkäse, der aus Bergheumilch hergestellt wird.

48% Fett i.T., thermisierte Kuhmilch, Halbhartkäse, laktosefrei, Savognin, Schweiz

«DESSERTS»	CHF
Ivoire Mille-feuille _____	22.–
Caramel «Tres Leche» Blanc Manger _____	22.–
«Vacherin» mit Kastanien, Cassis und Fior di Latte  _____	22.–
Baba Café Frappé _____	22.–

«UNSERE KLASSIKER»

Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch _____	19.–
Wiener Eiskaffee _____	19.–
«Scroppino» _____	19.–
Coupe Dänemark _____	19.–
Coupe Romanoff _____	19.–
Coupe Melba _____	19.–
Coupe Forestière _____	19.–
Coupe Vermicelles «Suvretta House» _____	19.–
Bananensplit _____	19.–
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis _____ Kugel _____	6.50

«DESSERT WEINE»

Ruster Ausbruch «Auf den Flügeln der Morgenröte»

Weinbäuerin Heidi Schröck, Rust, Österreich _____	1 dl _____	25.–
Zizerser Vintage AOC, Weingut Manfred Meier, Zizers, Schweiz _____	1 dl _____	24.–

«DIGESTIFS»

Sandemann Port blanc _____	4 cl _____	14.–
Niepoort Ruby _____	4 cl _____	14.–
Porto Presidential Vintage _____	4 cl _____	20.–
Grappa Barbaresco Sperrs, Gaja _____	4 cl _____	25.–
Grappa Berta Tre Soli Tre Vintage _____	4 cl _____	32.–
Champagner Laurent Perrier, Brut _____	1 dl _____	25.–
Champagner Laurent Perrier Rosé _____	1 dl _____	30.–

Die gesamte Auswahl an Digestifs finden Sie in unserer Barkarte.

alpine hideaway
for generations to come



Rind: CH, US#, IRL, ARG#, JP, ESP, AUS#
Kalb: CH, FR
Lamm: CH, FR, AUS#, IRL
Geflügel: CH, FR, HUN
Schwein: CH, ESP
Wild: CH, AUT, NZL
Ente: FR
Meeresfrüchte: IT, JPN, ZAF
Fisch: FR, NL, PHL, GRC
Brot und Süssgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei

○ = gesundes Gericht
🌿 = vegetarisches Gericht
🌱 = veganes Gericht
🌾 = glutenfreies Gericht
🥛 = laktosefreies Gericht

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

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