



SUVRETTA HOUSE

ST. MORITZ

## AUSTERN & KAVIAR AUSWAHL

Gillardeau Bretagne, Frankreich  
Tagesauster

CHF 12.–  
CHF 12.–









Serviert mit Cheddar auf Pumpernickel, Zitrone und Zwiebel-Pfeffervinaigrette

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 Zuckerschotten  	31.-
Vitello Tonnato  	32.-
Rindstatar «Suvretta Club» mit Toast	48.- / 72.-
mit Wintertrüffel, frisch gehobelt am Tisch	Tagespreis
Scampi Sashimi mit Avocado, Pomelo und Piment d'Espelette  	44.-


**«SALATE»**

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




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	26.- / 36.-
Pizzoccheri «Suvretta House» 	23.- / 33.-
Hausgemachte Taglierini an Tomatenragoût mit Taggiasca Oliven, Burrata und Basilikum 	23.- / 33.-
Topinamburvariation mit Cashewkernen und Haselnuss 	XX.- / XX.-
Gebratene Entenleber auf Brioche, Pflaumen und Dashi-Birnen-Chutney	XX.- / XX.-

**«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	XX.-
Flammkuchen «Salmon» mit Crème fraîche, geräuchertem Lachs, Avocado und rote Zwiebeln	26.-
Flammkuchen «Suvretta House» mit Crème fraîche und Wintertrüffel 	58.-

 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

## «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 \_\_\_\_\_ XX.–

## «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 \_\_\_\_\_ XX.–  
Geschmorte Kalbsbacken mit Taragna Polenta und Karottengemüse \_\_\_\_\_ XX.–

## «VOM HEISSEN STEIN»

CHF

Rib Eye \_\_\_\_\_ 300g \_\_\_\_\_ 78.–  
US Entrecôte \_\_\_\_\_ 200g \_\_\_\_\_ 72.–  
Black Angus Rindsfilet \_\_\_\_\_ 200g \_\_\_\_\_ 72.–

## «VOM HOLZKOHLEGRILL»

### BLACK ANGUS RIND

Swiss Black Angus «Secret Cut»	200g	65.-
Entrecôte	200g	74.-
Rib Eye	300g	78.-
Filet	200g	74.-
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.-
Pommes Frites		9.-
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.– / 23.–

#### 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 Weisseschimmelreifeung 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**

Maroni Mont Blanc mit Clementinen-Mandarinen-Kompott und Schokoladenmilch-Ganache 	_____	19.-
Karamelisierter Blätterteig, Apfel Tartin mit Mascarpone-Vanillecreme und Karamellsauce	_____	19.-
Sauerrahmkuchen mit Johannisbeeren, pochierten Birnen und Winterfrüchten-Kompott 	_____	19.-
Schwarzwälder «Suvretta House» mit Griotte und Kirschblüten 	_____	19.-

**«UNSERE KLASSIKER»**

Schweizer Eiskaffee gerührt mit / ohne Kirsch	_____	18.-
Wiener Eiskaffee	_____	18.-
«Scroppino»	_____	18.-
Coupe Dänemark	_____	18.-
Coupe Romanoff	_____	18.-
Coupe Melba	_____	18.-
Coupe Forestière	_____	18.-
Coupe Vermicelles «Suvretta House»	_____	18.-
Bananensplit	_____	18.-
Auswahl von hausgemachten Sorbets und Eis	_____ Kugel _____	6.-

**«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 Nardini Riserva	_____ 4 cl _____	14.-
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

🌿 = 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 worden sein