



## Tagesmenu

Mittwoch, 01. Januar 2025

### VORSPEISEN



Rindercarpaccio «Suvretta House»  
*Beef carpaccio «Suvretta House»*

Gemüse Ceviche   
*Vegetable ceviche* 



Rigatoni «alla gricia»

### SUPPEN

Vietnamesische Pho  
*Vietnamese Pho*

Geröstete Kürbiscremesuppe mit Pistazien und Kokosnuss   
*Cream soup of roasted pumpkin with pistachio and coconut* 



### SAFT

Saft von Ingwer, Kurkuma, Apfel und Limette   
*Juice of ginger, turmeric, apple and lime* 

### HAUPTGÄNGE



Pochierter Kalbsrücken mit Bouillon-Gemüse und Tomaten Vinaigrette  
*Poached saddle of veal with stock vegetables and tomato vinaigrette*

Confiertes Saiblingsfilet mit Karottengemüse, Orange und Grünkohl  
*Confit char fillet with carrot vegetables, orange and kale*

Persischer Reis   
*Persian rice* 

### DESSERTS

Tahitian Vanille Crème Brulée   
*Tahitian vanilla Crème Brulée* 

Zitrusfruchtsalat mit Eisenkraut Infusion   
*Citrus fruit salad with verbena infusion* 

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