



Tagesmenu

Sonntag, 02. Februar 2025

VORSPEISEN

Foie Gras «Suvretta House» mit Schokolade und Kumquats
Foie gras «Suvretta House» with chocolate and kumquats

Baby Lattich mit Quinoa, Zitrusfrucht und Barunüssen 
Baby lettuce with quinoa, citrus fruit and baru nuts 

Randen Raviolo mit Eigelb, Frischkäse und Kaviar
Beetroot raviolo with egg yolk, cream cheese and caviar

SUPPEN

Consommé «Paysanne»

Krustentier Bisque
Shellfish bisque



HAUPTGÄNGE


Duo vom Rinderfilet und Short Rib, Pomme Pont-Neuf und Bohnen
Duo of beef fillet and short rib, pomme pont-neuf and beans

Grilliertes Seezungenfilet mit Bimi Broccoli, Champignon, pommes Parisienne und Kapern Butter
Grilled sole fillet with bimi broccoli, champignon, pommes Parisienne and capers butter

Gerösteter Spitzkohl mit Miso Butter 
Roasted pointed cabbage with miso butter 

DESSERTS

Kaffirlimette mit Zitrone und weisser Schokolade 
Kaffir lime with lemon and blonde chocolate 

Rosa Grapefruit Granité 
Pink Grapefruit 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