

Tagesmenu

Montag, 03. Februar 2025

VORSPEISEN

Mosaik vom französischen Geflügel «Suvretta House»

Mosaic of French poultry «Suvretta House»

Pastinake mit Sellerie, geräuchertem Apfel und Pistazien 

Parsnip with celery, smoked apple and pistachios 

Rock Lobster Club Sandwich «Suvretta House»

Rock lobster Club Sandwich «Suvretta House»

SUPPEN

Consommé «Parisienne»

Borschtsch

Borscht

SAFT

Saft von Randen, Ingwer, Trauben, Minze und Rotkohl 

Juice of beetroot, ginger, grapes, mint and red cabbage 

HAUPTGÄNGE

Duo vom Lamm mit Ratatouille-Gemüse, Kartoffel Gratin und Thymian Jus

Duo of lamb with ratatouille vegetables, gratin potato and thyme jus

Gebratener Adlerfisch mit Tessiner Polenta, Cima di rapa, Morcheln und Bordolais Jus

Roasted eaglefish with polenta from Ticino, cima di rapa, morels and Bordolais jus

Gnocchi Parisienne mit Winter Trüffel 

Gnocchi Parisienne with winter truffles 

DESSERTS

Genua Biskuit mit grünem Anis, Blaubeerenkompott und Frischkäsemousse 

Genoa biscuit with green anis, blueberry compote and cream cheese mousse 

Zitronen-Bergamotten Granité 

Lemon bergamot 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