





## Tagesmenu

Sonntag, 09. Februar 2025

### VORSPEISEN

Foie Gras «Suvretta House» mit Rhabarber und Topinambur  
*Foie gras «Suvretta House» with rhubarb and Jerusalem artichokes*

Kaki-Daikon mit Kastanien und Miso-Dressing   
*Persimmon daikon with chestnuts and miso dressing* 

Paccheri Cacio e Pepe «Suvretta House»   
*Paccheri cacio e pepe «Suvretta House»* 

### SUPPEN

Consommé «Aux Pates»

Geröstete Blumenkohlcremesuppe mit Mandeln und Senf  
*Cream soup of roasted cauliflower with almonds and mustard*

### HAUPTGÄNGE



Duo vom Kalb und Rindsfilet mit gebratenen Bärlauchgnocchi, Pastinaken und Marsala Jus  
*Duo of veal and beef fillet with roasted wild garlic gnocchi, parsnips and Marsala jus*

Grillierter Atlantik Steinbutt auf saisonaler Fregola Sarda und Safran Beurre-blanc  
*Grilled Atlantic turbot on seasonal fregola sarda and saffron beurre-blanc*

Pithivier mit Pilzen, Estragon und Ziegenkäse   
*Pithivier with mushrooms, tarragon and goat's cheese* 

### DESSERTS

Tarte Concorde «Suvretta House» 

Saisonaler Fruchtsalat   
*Seasonal fruit salad* 

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