





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 Fragola und Safran Beurre-blanc
Grilled Atlantic turbot on seasonal fragola and saffron beurre-blanc

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

DESSERTS

Tourte 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