



Tagesmenu

Samstag, 15. Februar 2025

VORSPEISEN



Thunfisch Tataki mit Avocado, Zitrus-Vinaigrette und Kräutern
Tuna tataki with avocado, citrus fruit vinaigrette and herbs

Pikanter Papayasalat 
Spicy papaya salad 



Mac and Cheese «Suvretta House» 

SUPPEN

Miso Suppe
Miso soup

Geröstete Tomatencremesuppe 
Cream soup of roasted tomatoes 

SAFT

Saft von Gurken, Karotten, Mandarinen, Kurkuma und Trauben 
Juice of cucumber, carrots, tangerines, turmeric and grapes 



HAUPTGÄNGE

Gebratener Rentierücken mit Topinambur, «Plain in Pigna» und schwarzen Nüssen
Roasted saddle of reindeer with Jerusalem artichoke, «Plain in Pigna» and black nuts

Patagonischer Seehecht auf Erbsen mit Morchel, Spargelragout und Sauce Vin Jaune
Patagonian sea hake with peas, morel, asparagus ragout and Vin Jaune Sauce

Capuns «Suvretta House» 

DESSERTS

Mango und Vanille «Petit Gâteau» 
Mango and vanilla «Petit Gâteau» 

Mojito 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