



Tagesmenu

Sonntag, 16. Februar 2025

VORSPEISEN

Rind «al coltello» mit Eigelb, Kaviar und Dashi
Beef «al coltello» with egg yolk, caviar and dashi

Toskanischer Panzanella Salat 
Tuscan Panzanella salad 

Risotto mit Spargel und schwarzem Trüffel 
Risotto with asparagus and black truffle 

SUPPEN



Consommé «Trois Filets»

Bouillabaisse à la Marseillaise

HAUPTGÄNGE

Glasierte Kalbskrone mit Pastinakengemüse, weisser Polenta und Morchel Sauce
Glazed crown rack of veal with parsnip vegetables, white polenta and morel mushroom sauce

Glasierter Skrei mit Cima di rapa, Brandade, Meerrettich und geräucherter Jus
Glazed Skrei with cima di rapa, brandade, horseradish and smoked jus

Auberginen Chermula mit Bulgur, Granatapfel und Joghurt 
Eggplant chermula with bulgur, pomegranate and yoghurt 

DESSERTS

Tahitian Vanille Crème Brulée mit exotischen Früchten
Tahitian vanilla Crème Brulée with exotic fruits

Blutorangen Granité 
Blood orange 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