



## Tagesmenu

Dienstag, 18. Februar 2025

### VORSPEISEN

Schottisches Lachstatar «Suvretta House»  
*Scottish salmon tartar «Suvretta House»*

Tomaten-Allerlei mit Minze, Burrata und Erdbeeren   
*Variation of tomatoes with mint, burrata and strawberries *



Rinderbacken Raviolo mit Schnittlauch Beurre blanc  
*Beef cheek raviolo with chives beurre blanc*

### SUPPEN

Gemüse Consommé  
*Vegetable consommé*

Sauerkrautcremesuppe mit Champagner und Zander  
*Cream soup of Sauerkraut with champagne and pike perch*

### SAFT

Saft von Grapefruit, rotem Rettich, Wassermelone, Federkohl und Chia Samen   
*Juice of grapefruit, red radish, watermelon, kale and chia seeds *

### HAUPTGÄNGE

Teres Major Tagliata «Suvretta House»  
*Teres Major tagliata «Suvretta House»*

Grilliertes Atlantik Seezungenfilet auf Safran-Gemüse Minestrone  
*Grilled Atlantic sole fillet on saffron vegetable minestrone*

Kartoffel-Trüffel Tarte   
*Potato truffle tart *

### DESSERTS

Tiramisu «Suvretta House»

Erdbeer und Orangenblüten Granité   
*Strawberry and orange blossom 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