



Tagesmenu

Samstag, 22. Februar 2025

VORSPEISEN

Gebeizte Dorade mit Fenchel, Aubergine und Tomaten-Vinaigrette
Marinated gilthead with fennel, eggplant and tomato vinaigrette

Quinoa «Solterito» mit Zwiebeln, Oliven und Petersilie 
Quinoa «Solterito» with onions, olives and parsley 



Kartoffel Gnocchi mit Kalbsbackenragout, Morcheln und Gänseleber Sauce
Potato gnocchi with veal cheek ragout, morel mushrooms and goose liver sauce

SUPPEN

Consommé «Monte Carlo»

Erbsencremesuppe mit Minze und Krevette
Cream soup of peas with mint and shrimp


SAFT

Saft von Ananas, Zitronengras, Basilikum und Erdbeere 
Juice of pineapple, lemongrass, basil and strawberry 



HAUPTGÄNGE



Gebratener Rentierücken mit Pastinake, Wintertrüffel und Preiselbeeren
Roasted saddle of reindeer with parsnip, winter truffle and cranberries

Confierter Skrei mit Cima di rapa, Blumenkohl, Rauchfisch-Beurre blanc und Wagyu Schinken
Confit cod with cima di rapa, cauliflower, smoked fish beurre blanc and wagyu ham

«Œuf surprise» mit Spargel, Trüffel und Kartoffel-Espuma 
«Œuf surprise» with asparagus, truffle and potato espuma 

DESSERTS

Apfel–Birnenkompott mit Haselnuss und Yuzu 
Apple and pear compote with hazelnut and yuzu 

Erdbeer und Holunder Salat 
Strawberry and elderflower 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