



Tagesmenu

Sonntag, 23. Februar 2025

VORSPEISEN

Foie Gras Mousse mit Schokolade, Kirsche und Sellerie
Foie Gras-mousse with chocolate, cherry and celery

Blutorangensalat mit Dukkaa, Rucola und Burrata 
Blood orange salad with duqqa, rocket salad and burrata 

Randen Taglierini mit Sauerrahm, Dill und Kaviar
Beetroot taglierini with sour cream, dill and caviar

SUPPEN

Consommé «Trois Filets»

Hummer Bisque
Lobster bisque

HAUPTGÄNGE


Duo vom Rind und Kalb auf Spinat mit Kartoffeln, Trüffel Tarte und Périgueux Sauce
Duo of beef and veal on spinach with potatoes, truffle tarte and périgueux sauce

Atlantik Steinbutt mit Fenchelgemüse, blauen Albula Kartoffeln und Champagner Beurre blanc
Roasted turbot with fennel vegetables, blue Albula potatoes and champagne beurre blanc

Falafel «Suvretta House» 

DESSERTS

Tourte Concorde «Suvretta House» 

Orangen-Mango Granité 
Orange and mango 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