



Tagesmenu

Montag, 24. Februar 2025

VORSPEISEN

Duo vom schottischem Lachs mit Erdbeeren und Spargel
Duo of Scottish salmon with strawberries and asparagus

Fattoush Salat «Suvretta House» 
Fattoush salad «Suvretta House» 



Pasta Pazza «Suvretta House»
Pasta pazza «Suvretta House»

SUPPEN

Consommé «Judic»

Topinamburcremesuppe mit geräuchertem Lamm
Cream soup of Jerusalem artichokes with smoked lamb

SAFT

Saft von roter Grapefruit, Erdbeere, Wassermelone und Grünkohl 
Juice of red grapefruit, strawberry, watermelon and kale 

HAUPTGÄNGE

Französische Perlhuhnbrust mit Gnocchi Romaine, Karottengemüse und Sauternes Jus
French guinea fowl breast with gnocchi romaine, carrot vegetables and sauternes jus

Grilliertes Wolfsbarschfilet mit Risina Bohnen, Baby Lattich und Balsamico Beurre blanc
Grilled sea bass fillet with risina beans, baby lettuce and balsamic beurre blanc

Pad Kra Pao 

DESSERTS

Vanille und Karamell Mille-feuille
Vanilla and caramel Mille-feuille

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