


Tagesmenu

Mittwoch, 26. Februar 2025

VORSPEISEN

Rindercarpaccio «Suvretta House»

Beef carpaccio «Suvretta House»

Linsen mit Artischocken, Mais und Granatapfel 

Lentils with artichokes, corn and pomegranate 

Taglierini mit Morcheln, Spargel und Lachskaviar

Taglierini with morel mushrooms, asparagus and salmon caviar

SUPPEN

Consommé «Paysanne»

Borschtsch

Borscht

SAFT

Saft von Birne, Spinat, Ingwer, Limette und Honig Melone 

Juice of pear, spinach, ginger, lime and honeydew melon 


HAUPTGÄNGE

Hirschwellington «Suvretta House»

Deer wellington «Suvretta House»

Gebratenes Zanderfilet mit Pak Choi, Shiitake Pilzen und gebratene Nudeln

Roasted pike perch filet with pak choi, shiitake mushrooms and fried noodles

Mosaik vom Lauch, Nori Alge und Dashi 

Mosaic of leek, nori seaweed and dashi 

DESSERTS

Schwarzwälder Torte «Suvretta House»

Black forest gateau «Suvretta House»

Limetten-Passionsfrucht Granité 

Lime and passion fruit granite 

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