



## Tagesmenu

Samstag, 01. März 2025

### VORSPEISEN



Konfiertter Saibling mit Mandeln, Karotte und Sanddorn  
*Confit char with almonds, carrot and sea buckthorn*

Albula Kartoffeln mit Bohnen, roten Zwiebeln und Kürbiskernen   
*Albula potatoes with beans, red onions and pumpkin seeds *



Krabben-Tortellini mit Ingwer-Beurre blanc  
*Crab tortellini with ginger beurre blanc*

### SUPPEN

Consommé «Favoriten»

Pfälzer Karottencremesuppe   
*Cream soup of palatine carrots *



### SAFT

Saft von Karotte, Orange, Kurkuma und Netz Melone   
*Juice carrot, orange, turmeric and net melon *

### HAUPTGÄNGE



Duo von der Entenbrust und Leber mit Apfel, Federkohl und Schmelzkartoffeln  
*Duo of duck breast and liver with apple, kale and pommes fondant*

Seeteufel im Ganzen gebraten mit Artischockengemüse und Bouillabaisse Schaum  
*Whole roasted monkfish with artichokes and Bouillabaisse foam*

Gerösteter Kürbis mit pochierter Ei, Granatapfel und Ziegenkäse   
*Roasted pumpkin with poached egg, pomegranate and goat's cheese *

### DESSERTS

Karamellierte Apfel Tarte Tatin «Suvretta House» mit Granny Smith Apfel Sorbet   
*Caramelized apple tart tatin «Suvretta House» with Granny Smith apple sorbet *

Ananas Carpaccio   
*Pineapple carpaccio *

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