

Tagesmenu

Sonntag, 02. März 2025

VORSPEISEN

Kingfisch mit Kohlrabi und Dill
Kingfish with turnip cabbage and dill

Italienischer Spargel mit Estragon und Erdbeere 
Italian asparagus with tarragon and strawberry 

Randen-Raviolo mit Eigelb, Sauerrahm und Golden Osietra Kaviar
Beetroot raviolo with egg yolk, sour cream and Golden Osietra caviar

SUPPEN



Soupe à la façon «Paul Bocuse»

Lobster-Karotten-Tandoori-Cremesuppe
Cream soup of lobster, carrots and tandoori

HAUPTGÄNGE



Duo vom Schweizer Wagyu und Kalbsmilke «Suvretta House»
Duo of Swiss Wagyu and sweetbread «Suvretta House»

Atlantik Seezunge mit Scampi, Yuzu Kosho, Erbsen und Morcheln
Atlantic sole with scampi, yuzu kosho, peas and morel mushrooms

Sellerie Mille-feuille mit Apfel und Piccola Haselnüssen 
Celery mille-feuille with apple and piccola hazelnuts 

DESSERTS

Taggiasca Oliven Parfait mit Birne und Yuzu-Kompott 
Taggiasca olive parfait with poached pear and yuzu compote 

Kiwi-Granny Smith Apfel und Gurkentartar 
Kiwi-Granny Smith apple and cucumber tartar 

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