

Tagesmenu

Dienstag, 04. März 2025

VORSPEISEN



Rinds Tataki «Suvretta House»
Beef tataki «Suvretta House»

Panzanella Salat 
Panzanella salad 



Fregola Sarda mit Meeresfrüchten
Fregola sarda with seafood

SUPPEN

Consommé «Célestine»

Selleriecremesuppe 
Cream soup of celery 



SAFT

Saft von Ananas, Basilikum, Zitronengras und Karotte 
Juice pineapple, basil, lemongrass and carrot 



HAUPTGÄNGE



Glasierte französische Maispoularde mit Trüffel, Gerstotto, Federkohl und Gänseleber Sauce
Glazed French corn-fed chicken with truffle, barley risotto, kale and goose liver sauce

Gebratenes Doradenfilet auf Nizza Gemüse und Bärlauchpesto
Roasted gilthead fillet on Nizza vegetables and wild garlic pesto

Grünes Thai Curry mit Gemüse, Tofu und Parfümreis 
Green Thai curry with vegetables, tofu and aromatic rice 

DESSERTS

Gebackener Cheesecake mit Beeren 
Baked cheesecake with berries 

Kiwi-Drachensfruchtsalat 
Kiwi and dragonfruit salad 

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