



## Tagesmenu

*Mittwoch, 05. März 2025*

### VORSPEISEN

Ceviche «Suvretta House»

«Roter Salat»   
«Red salad» 



Cannelloni mit Meeresfrüchten und Safran Beurre blanc  
*Cannelloni with seafood and saffron beurre blanc*

### SUPPEN

Consommé «aux pâtes»

Spinatcremesuppe mit Lachsrogen  
*Cream soup of spinach with salmon roe*

### SAFT

Saft von Fenchel, Orange, Trauben, Spinat und Ingwer   
*Juice of fennel, orange, grapes, spinach and ginger* 



### HAUPTGÄNGE



Hirsch Tagliata mit Albula Kartoffeln, Rucola und Wintertrüffel  
*Deer tagliata with Albula potatoes, rocket salad and winter truffle*

Gebratener Atlantik Wolfsbarsch mit Blumenkohlgemüse, Meeresspargel und Thai-Curry-Beurre blanc  
*Roasted Atlantic Sea bass with cauliflower vegetables, salicorn and Thai-curry-Beurre blanc*

«Melanzane alla Parmigiana» 

### DESSERTS

Weisse Pfirsich Kaltschale mit Yuzusorbet   
*Chilled soup of white peach with Yuzu sorbet* 

Grünes Apfel Granité   
*Green apple 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