

Tagesmenu

Donnerstag, 06. März 2025

VORSPEISEN

Foie Gras «Suvretta House»

Foie gras «Suvretta House»

Bimi Brokkoli mit Mandeln, Shiitake und Miso Dressing 

Bimi Broccoli with almonds, shiitake and miso dressing 

Maltagliati mit Calamaretti, Mönchsbart und Zucchini

Maltagliati with squid, friar's beard and courgette

SUPPEN

Consommé «Monaco»

Bouillabaisse à la Marseillaise

SAFT

Saft von Wassermelone, Apfel, Chili, Zitrone und Erdbeere 

Juice of watermelon, apple, chili, lemon and strawberry 

HAUPTGÄNGE

Pikante Rindsfiletstreifen «Suvretta House» mit gebratenem Reis

Spicy beef fillet strips «Suvretta House» with fried rice

Konfiertes Saiblingsfilet mit grünem Gemüse und geräucherter Beurre blanc

Confit char fillet with green vegetables and smoked Beurre blanc

Zweierlei Spargel mit pochiertem Ei, Wintertrüffel und Champagnermousseline 

Duo of asparagus with poached egg, winter truffle and champagne mousseline 

DESSERTS

Erdbeeren «Ile Flottante»

Strawberry «Ile Flottante»

Birnen- und Traubensalat 

Pear and grape 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