





## Tagesmenu

Sonntag, 09. März 2025

### VORSPEISEN

Lauwarmer südafrikanischer Scampi mit Spargel, Erbsen und Erdbeeren  
*Warm south African scampi with asparagus, peas and strawberries*

Gerösteter Kürbissalat mit Federkohl, Burratine und Granatapfel   
*Roasted pumpkin salad with kale, burratine and pomegranate *

Taglierini mit Wintertrüffel   
*Taglierini with winter truffle *

### SUPPEN


Consommé «aux petits legumes»

Tom Kha Gai

### HAUPTGÄNGE


Rinderfilet Rossini «Suvretta House»  
*Beef fillet Rossini «Suvretta House»*

Schweizer Lachs mit weissem Spargel, Frühlingkartoffeln und Bärlauch-Beurre blanc  
*Swiss salmon with white asparagus, spring potatoes and wild garlic-Beurre blanc*

Artischocken «alla Giudia»   
*Artichokes «alla Giudia» *

### DESSERTS

«Baba au Rhum» mit Muscovado Zucker Chantilly  
*Rum Baba with Muscovado sugar Chantilly*

Blutorangen Granité   
*Blood orange granite *

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