

Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend

Viva & Bon Appetit

Katja Rattay & Marco Kind
mit dem Chasellas Team

Küchenchef Marco Kind empfiehlt

Tasting Menü

Geniessen Sie eine Variation
von bis zu 7 kleinen Köstlichkeiten aus der Karte
oder
lassen Sie dem Chasellas Küchenteam
freie Hand und geniessen Sie dessen Meisterwerke.

4-Gang | 5-Gang | 7-Gang
CHF 165.- | CHF 195.- | CHF 255.-

Gerne richten wir in unserem Restaurant Chasellas
auch Ihre private oder geschäftliche Feier
für bis zu 45 Personen aus.

Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

HOTEL SUVRETTA HOUSE
VIA CHASELLAS 1
7500 ST. MORITZ
+41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH

«CHASELLAS KLASSIKER»

«VORSPEISEN»

CHF

Variation vom Blumenkohl 🌿

Blaubeere | Haselnuss | Hummus | Pastinake

29.50.—

Schweizer Rindstatar «Chasellas»

Engadiner Stein | Kaper | Süsskartoffel | Hausgemachtes Brioche

42.—| 54.—

Marinierte Flusskrebse

Avocado | Chili | Koriander

38.—

«SUPPEN»

Doppelte Rindskraftbrühe | Raviolini

23.—

Kräuterschaumsüppchen | Croutons

18.—

«ZWISCHENGÄNGE»

Spaghetti

Butter | Zitrus | Parmesan 🌿

21.—| 31.—

mit Obsiblu Garnelen

39.—| 49.—

mit 30g «Golden Osietra» Kaviar

78.—| 88.—

Risotto «Gran Riserva»

Butter | Zitrus | Parmesan 🌿

21.—| 31.—

mit Obsiblu Garnelen

39.—| 49.—

Hausgemachte Ravioli

Cashew | Waldpilze | Trüffel 🌿

34.—| 40.—

Rind Entrecôte Streifen

52.—| 58.—

«HAUPTSPEISEN»

Black Angus Entrecôte 200g

Bratkartoffeln | Jus | Salat

58.—

Wienerschnitzel

Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)

46.—

Original Wiener Backhendl

Kartoffelsalat | Preiselbeeren (glutenfrei erhältlich)

45.—

Zürcher Geschnetzeltes

Champignon | Rösti

48.—

Rehrücken

Spitzkohl | Spätzle | Waldpilze | Kirsche

58.—

«VORSPEISEN»

CHF

Bunter Sommersalat
Pfersich | Miso | Haselnuss | Rüebli | Radieschen | Bergjoghurt 🍓
mit Obsiblu Garnelen 26.50
44.50

Rehtatar «Chasellas»
Steinpilzmayonaise | Gurke | Federkohl | Parmesan 41.— | 53.—

Gelbflossen Thunfisch
Wakame | Zitrusfrucht | Sesam | Avocado 39.—
mit 10g «Golden Osietra» Kaviar 58.—

Sommergemüse 🍓
Kräuter | Sprossen | Pfifferling | Beeren 31.50

«SUPPEN»

Kürbiscremesuppe 🍓
Soja | Erdnuss | Federkohl 21.—

Erbsensuppe
Sauerrahm | Basilikum | Flusskrebse 24.—

«FISCHE»

Wolfsbarsch in der Salzkruste Zubereitung 40 min.
Olivenöl | Zitrone für 2 Personen 144.—

Schwarzer Heilbutt
Gerste | Spargel | Erbse | Zitrus 56.—

Ganze Seezunge
Kartoffel | Spinat | Zitrone | Kaper 62.—

Kabeljau
Pastinake | Birne | Blutwurst | Senfsaat 54.—

«HAUPTSPEISEN»

Reh
Sellerie | Pfifferling | Brombeere | Schalotte 59.—

Wiesenkalb
Kichererbse | Rucola | Tomate | Parmesan 64.—

Thurgauer Apfelschwein
Erbse | Radieschen | schwarzer Knoblauch | Kaper 52.—

Grünes Gemüsecurry 🍓
Brokkoli | Shiitake | Karotte | Kefen | Süsskartoffel 36.—

Süsskartoffel 🍓
Waldpilze | Bimi | Reis | Alge 38.—

«SÜSSSPEISEN»

CHF

Melone | Bergjoghurt | Portwein 18.—

Felchlin Schokolade | Passionsfrucht | Sesam 18.—

Meringue «Chasellas»
Vanilleeis | Doppelrahm 18.—

Schweizer Eiskaffee gerührt
mit oder ohne Kirsch 18.—

Hausgemachter Birnenstrudel
Vanilleeis | Schlagrahm 18.—

Zitronensorbet | Champagner oder Wodka 18.—

Zwetschgensorbet | Vieille Prune 18.—

Grünes Apfelsorbet | Calvados 18.—

Himbeersorbet | Himbeergeist 18.—

Birnensorbet | Williamine 18.—

L'Artisan Glace

6.—
pro Kugel

Vanille | Schokolade | Joghurt

L'Artisan Sorbet

6.—
pro Kugel

Zitrone | Zwetschge | Grüner Apfel | Mango | Birne
Erdbeere | Himbeere | Passionsfrucht

«UNSER DIGESTIF ANGEBOT»**CHF**

vol

Sherry & Portwein

Sherry Tio Pepe	17 %	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20 %	4cl	12.-

Liköre

Limoncello	23 %	4cl	12.-
Bailey's Irish Cream	18 %	4cl	12.-
Sambuca	40 %	4cl	12.-
Amaretto Disaronno	40 %	4cl	12.-
Cointreau	40 %	4cl	12.-
Grand Marnier	40 %	2cl	12.-

Grappa

Grappa Triacca	42 %	2cl	10.-
Berta Tre Soli Tre	45 %	2cl	15.-
Eligo dell'Ornellaia	42 %	2cl	12.-

Cognac & Armagnac

Cognac Rémy Martin VSOP	40 %	2cl	14.-
Cognac Rémy Martin XO	40 %	2cl	20.-

Obstbrand

Calvados Vieux Morin	40 %	4cl	16.-
Himbeergeist Schladerer	42 %	4cl	14.-
Williamine du Valais Morand	43 %	4cl	14.-
Apricotine du Valais Morand	43 %	4cl	14.-
Vieille Prune Fassbind	41 %	4cl	16.-
Kirsch Réserve Dettling	41 %	4cl	16.-
Kirsch Willisauer	40 %	4cl	14.-
Mirabelle Morand	40 %	4cl	14.-
Kernobst Willisauer	40 %	4cl	14.-
Birnenbrand Willisauer	40 %	4cl	14.-
Pflümli Willisauer	40 %	4cl	14.-

Gin

Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	45 %	4cl	25.-
Gin Monkey 47	40 %	4cl	24.-
Breil Pur Gin	45 %	4cl	20.-
Tanqueray Gin	40 %	4cl	14.-
Bombay Sapphire Dry Gin	40 %	4cl	14.-
Beefeater 24	40 %	4cl	17.-

Whisky

Johnnie Walker Red Label	40 %	4cl	16.-
Johnnie Walker Black Label	40 %	4cl	18.-
Tullamore Dew	40 %	4cl	16.-
Macallan 12 yo	40 %	4cl	24.-

🌿 = vegetarisches Gericht

🌱 = veganes Gericht

Rind: CH | US# | ARG# | JP | ESP

Kalb: CH | DE

Schwein: CH

Geflügel: CH | FR

Wild: CH | DE | AT | CZE

Lachs: CH, Zucht

Wolfsbarsch: GR | ESP | Zucht & Wildfang FAO 720

Thunfisch: ESP, Zucht | PHL FAO-71

Black Tiger Garnelen: VT

Obsiblu Garnele: NCL, Zucht

Kabeljau: Nordostatlantik, Wildfang FAO 27

Seezunge: Nordostatlantik, Wildfang FAO 27 | FAO 21

Heilbut: Nordwestatlantik, FAO 21 | NOW, Zucht

Brot & Süssgebäck: Aus der Suvretta House Bäckerei

= kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.