

# RESTAURANT CHASELLAS

BY SUVRETTA HOUSE

Herzlich willkommen  
bei uns im Restaurant Chasellas.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Viva & Bun Appetit

Carmen Sommerau & Marco Kind  
mit dem Chasellas Team

## Küchenchef Marco Kind empfiehlt

Hausgemachte Foie Gras Terrine  
mit süss-saurem Ananas Chutney und Brioche

---

Selleriecrème  
mit Wintertrüffel

---

Jakobsmuschel und südafrikanische Scampi  
mit Karotten und Curry

---

Gratinierter Hirschrücken  
mit gebratenen Pizokel, Petersilienwurzel  
und schwarzen Nüssen

---

Eierlikör Parfait  
mit Valrohna Schokolade und Mandelhippe

ab 2 Personen  
CHF 128.- pro Person

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

## Vorspeisen

Grüner Salat mit Kürbiskernöl und seinen Kernen mit gebratener Foie Gras	14.50 28.-
Pikante Flusskrebse mit Avocado	29.-
Rindstatar «Chasellas» vom Schweizer Rind	37.- / 45.-
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit süss-saurem Ananas Chutney und Brioche	45.-
Duo vom schottischen Lachs mit Pumpernickel und Senf-Dill-Sauce	31.-

## Suppen

Selleriecrème mit Wintertrüffel	18.-
Bouillabaisse marseillaise mit Sauce Rouille	21.-
Doppelte Rindskraftbrühe mit Raviolini	19.-

## Zwischengänge

Kartoffelgnocchi mit Hirschragout und Preiselbeeren	26.-
Kürbisrisotto mit Rucola und Baumnüssen	24.- / 36.-
Jakobsmuschel und südafrikanische Scampi mit Karotten und Curry	32.-

## Trüffel Spezialitäten

Black Angus Carpaccio	52.-
Lauwarmer Moser Charmant mit Albula Kartoffeln	48.-
Hausgemachte Taglierini	48.- / 68.-
Risotto «Grand Riserva»	48.- / 68.-

## Fische und Krustentiere

Lauwarmer Hummersalat «Chasellas» mit Sellerie, Apfel und Zitrusfrucht	37.- / 56.-
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Basilikum Beurre Blanc	für 2 Personen 136.-
Seezunge à la meunière oder grilliert mit Kartoffelpüree und Blattspinat	59.-
Sautierte südafrikanische Scampi mit mediterranem Grillgemüse	pro Stück 21.-

## Hauptspeisen

Wienerschnitzel im Butterschmalz gebacken mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	46.-
Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Butterrösti	48.-
Original Wiener Backhendl mit lauwarmem Kartoffelsalat und Zitronenschnitz	42.-
Gratinierter Hirschrücken mit gebratenen Pizokel, Petersilienwurzel und schwarzen Nüssen	56.-
Tagliata vom Black Angus Rinderfilet mit Maggia Pfeffer und Trüffelrisotto	72.-
Lammkarree in der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	59.-
Französische Foie Gras vom Grill mit Apfel, Kartoffelpüree und Sautern-Jus	49.- / 59.-
Ziegenkäse mit Quinoa und Karotten	37.-

## Unser Digestif und Grappa Angebot

### Sherry & Portwein

Sherry Tio Pepe	4cl	9.-
Porto Sandemann Old Invalid	4cl	9.-

### Likör

Limoncello	4cl	7.-
Bailey's Irish Cream	4cl	8.-
Sambuca	4cl	9.-
Amaretto Disaronno	4cl	9.-
Cointreau	4cl	9.-

### Grappa

Grappa Triacca	2cl	6.-
Grappa Nonino	2cl	8.50
Berta Tre Soli Tre	2cl	13.-
Eligo dell Ornellaia	2cl	11.50

### Cognac und Armanac

Cognac Rémy Martin VSOP	2cl	9.50
Cognac Rémy Martin XO	2cl	19.-
Armanac Sempé	2cl	7.50
Grand Marnier	2cl	7.50

### Obstbrand

Himbeergeist Schladerer	2cl	7.50
Vieille Prune Fassbind	2cl	7.50
Calvados Morin	2cl	7.50
Kirsch Dettling	2cl	8.-
Williamine du Valais	2cl	7.50
Abricotine du Valais	2cl	7.50
Mirabele Willisauer	2cl	6.-
Pflümli Willisauer	2cl	6.-
Kernobst Willisauer	2cl	6.-
Birnenbrand Willisauer	2cl	6.-

### Gin

Suvretta Lady's / Gentleman's Gin	4cl	11.-
Beefeater Gin	4cl	8.-
Monkey 47	4cl	9.50
Breil Gin	4cl	9.50

### Whiskey

Ballantine's	4cl	10.-
Johnnie Walker Red Label	4cl	10.-
Johnnie Walker Black Label	4cl	13.-
J&B	4cl	10.-
Tullamore Dew	4cl	8.-
Macallan single malt	4cl	16.-

## Süssspeisen

Meringue «Chasellas» mit Vanilleglace und Doppelrahm	14.-
Vermicelles ohne / mit Kirsch	14.- / 17.-
Schweizer Eiskaffee	14.-
Tarte Tatin mit Sauerrahm Eis	16.-
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanille Eis und Himbeeren	18.-
Eierlikör Parfait mit Valrohna Schokolade und Mandelhippe	16.-
Zitronensorbet mit Champagner / Wodka	15.-
Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune	15.-
Grünes Apfel Sorbet mit Calvados	15.-
Himbeersorbet mit Himbeergeist	15.-

## Giolito Glace

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Karamell / Pistazie / Haselnuss / Fior di Latte / Banane	Kugel 5.-
---	-----------

## Giolito Sorbet

Zitrone / Zwetschge / Grüner Apfel / Mango / Birne / Himbeere / Aprikose / Blaubeere	Kugel 5.-
---	-----------

## Käse

Käsevariation vom Brett mit hausgemachtem Fruchtebrot und Chutney	21.-
--	------