

# SUITE

SMALL PLATES | COCKTAILS

## SHARING MENU

### THIS AND THAT

#### FOCACCIA JAMÓN PATA NEGRA

knuspriger Teig, Jamón Pata Negra

15

#### MARINIERTE OLIVEN

Parmesan, luftige Focaccia

11.5

#### BRUSCHETTA

Zucchini, Mozzarella (2 Stk.)

12

#### LACHS TARTAR

auf knusprigem gebratenem Reis (3 Stk.)

17

#### POLENTASTICKS

Gorgonzola, Sopressa Salami (6 Stk.)

16

#### HUMMUS

Rotebeete Reduktion, Focaccia Croutons

11.5

#### REIS ARANCINI

Trüffel, Pilz Variationen (3 Stk.)

12

#### RINDSBURGER

Guacamole, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Pommes Frites

24.5

### PLATTEN

#### CHARCUTERIE PLATTE

diverse Fleischsorten (2-3 Personen)

22.5

#### KÄSE PLATTE

Honig, Konfitüre, Früchte (2-3 Personen)

21.5

#### SUITE APÉRO

Charcuterie, Käse, Oliven, Früchte, Nüsse, Croutons

37

### Suite kitchen by „Le Fior“

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt. Fleischdeklaration: Angus Beef - CH / Lachs - NOR / Schinken (Jamon Iberico) - ESP / Bresaola, Sopressa Veneta, Salame, Coppa - IT

# SUITE

SMALL PLATES | COCKTAILS

## SHARING MENU

### DOUBLE CRUNCH FOCACCIA

Die lange Aufgehenzeit des Teiges macht diese Focaccia besonders bekömmlich. Aussen knusprig und innen luftig - diese Focaccia wird frisch gebacken, aufgeschnitten und köstlich belegt.

#### CLASSICA

Tomatenkonfit, Büffelmozzarella, Basilikum (6 Stk.)

19

#### VEGETARIAN

Büffelmozzarella, Kartoffeln, karamellisierte Zwiebeln, Trüffel Raclette (6 Stk.)

26.5

#### VEGAN

Auberginencreme, veganer Käse, Zwiebel, Minze, Walnuss (6 Stk.)

25.5

#### BRESAOLA

Rucola, Büffelmozzarella, Tomatenkonfit, Parmesan, Balsamico Reduktion (6 Stk.)

28.5

### SÜSSES

#### TORTA DELLA NONNA SBAGLIATO

Vanillecreme Füllung geröstete Pinienkerne, Puderzucker (3 Stk.)

9

Suite kitchen by „Le Fior“

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt. Fleischdeklaration: Angus Beef - CH / Lachs - NOR / Schinken (Jamon Iberico) - ESP / Bresaola, Sopressa Veneta, Salame, Coppa - IT