

SUVRETTA'S WINE & DINE AROUND

am 8. Februar 2019 um 19.00 Uhr

alpine hideaway
for generations to come



MARTEL AG ST.GALLEN

Treten Sie ein in die Küche des Suvretta House und geniessen Sie Gang für Gang die Geheimnisse unserer Küchenchefs Fabrizio Zanetti (Grand Restaurant), Isaac Briceño Obando (Stube), Christian Ott (Trutz), Marco Kind (Chasellas) und David Potier (Chef Pâtisserie), begleitet von Charakterweinen des Weinhaus Martel. Benjamin Wolf, Master of Wine, wird während des Abends die edlen Tropfen präsentieren und steht Ihnen für alle Fragen rund um das Thema Wein zur Verfügung.

Ab 19.00 Uhr in der Suvretta-Küche & im Salon Vert

CHF 188.– pro Person

CHF 103.– für Hotelgäste in Halbpension

5-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung



Take a step into the kitchen of Suvretta House and enjoy with each course the secrets of our chefs: Fabrizio Zanetti (Grand Restaurant), Isaac Briceño Obando (Stube), Christian Ott (Trutz), Marco Kind (Chasellas) and David Potier (Chef Pâtisserie) accompanied by character wines of the Wine House Martel AG. Benjamin Wolf, Master of Wine, will present the fine wines during the evening and is available to answer all your questions about wine.

From 7 pm in the Suvretta kitchen & Salon Vert

CHF 188.– per person

CHF 103.– for hotel guest with half board

5 course dinner incl. corresponding wines

Bitte rechtzeitig reservieren.

Reception oder unter der Nummer +41 (0)81 836 36 36

info@suvrettahouse.ch

MENU

Pikante Flusskrebse

mit Avocado, Limette-Chilli Vinaigrette und Wildkräuter

Marco Kind, Restaurant Chasellas

St-Joseph blanc AC, 2016 J.L. Chave Sélection,
Côtes-du-Rhône, Frankreich

Glasiertes Flank Steak

mit grünem Papayaragoût, Kaffee Jus and Foie Gras Perlen

Isaac Briceño, Suvretta Stube

HAIKU IGT, 2014 Castello di Ama,
Toskana, Italien, MAGNUM

Geräuchertes Saiblingsfilet

mit Schmorgurke und Kartoffelstampf

Christian Ott, Bergrestaurant Trutz

Riesling Smaragd "Offenberg", 2016 Weingut Johann Donabaum,
Wachau, Österreich

Bresse-Poularde «Suvretta House»

mit Wintertrüffel und Sellerie

Fabrizio Zanetti, Grand Restaurant

"Corison" Cabernet Sauvignon, 2009 Cathy Corison, Corison Wines,
Napa Valley, USA

Felchlin Schokoladen Variation

David Potier, Grand Restaurant

Ruster Ausbruch "Auf den Flügeln der Morgenröte", 2015 Heidi Schröck,
Burgenland, Österreich

Pralinés & Friandises