

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.

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

CHF 188.– pro Person
CHF 103.– für Hotelgäste in HP
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.

From 7 pm in the Suvretta kitchen & Salon Vert

CHF 188.– per person
CHF 103.– for hotel guest with HB
5 course dinner incl. corresponding wines

MENU

Pikante Flusskrebse
mit Avocado, Limette-Chilli Vinaigrette und Wildkräuter
Marco Kind, Restaurant Chasellas

Glasiertes Flank Steak
mit grünem Papayaragoût, Kaffee Jus and Foie Gras Perlen
Isaac Briceño, Suvretta Stube

Geräuchertes Saiblingsfilet
mit Schmorgurke und Kartoffelstampf
Christian Ott, Bergrestaurant Trutz

Bresse-Poularde «Suvretta House»
mit Wintertrüffel und Sellerie
Fabrizio Zanetti, Grand Restaurant

Felchlin Schokoladen Variation
David Potier, Grand Restaurant

Pralinés & Friandises

Bitte rechtzeitig reservieren.
Reception oder unter der Nummer +41 (0)81 836 36 36
info@suvrettahouse.ch

SUVRETTA'S WINE & DINE AROUND

am 8. Februar 2019 um 19.00 Uhr

alpine hideaway
for generations to come



MARTEL AG ST.GALLEN