

Dienstag, 16. Januar 2024

Suvretta Eisfeld – Schlittschuh Lektionen



Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, elegante Linien ins spiegelglatte Eis zu zeichnen und dabei die schönsten Aussichten auf die Engadiner Bergwelt zu geniessen. Das Schlittschuhfeld aus Natureis wird nachts von unseren Eis-Meistern präpariert, um Ihnen bestmögliche Bedingungen zu bieten. Nutzen Sie die Gelegenheit mit unseren professionellen Eislauf-Lehrern zu trainieren. Wetterabhängig.



Dienstag bis Sonntag von 13.30 Uhr – 16.30 Uhr buchbar.

1 Lektion (30 min.) pro Person: CHF 75.–
1 Lektion (60 min.) pro Person: CHF 130.–

Suvretta Sports & Pleasure

Suvretta House Coiffeur



Eine gepflegte Frisur, ein neuer Look, vielleicht etwas Farbe, dezent oder gewagt? Unsere Coiffeuse freut sich Sie zu verwöhnen und zu beraten. **Sie benötigen noch einen Termin für den perfekten Auftritt? Dann buchen Sie direkt bei unserem Sports & Pleasure Team, Tel. 9274.**

Suvretta Sports & Pleasure

Prana Vitality Massage



This energizing full body massage helps release toxins and frees you from fatigue, restores balance and leaves your mind, body and spirit sparkling.

Book your massage directly with our Spa Reception, Tel. 7974.

Heute ab 19.00 Uhr

Tafelspitz-Abend in der Suvretta Stube



Geniessen Sie ein köstliches 3-Gang Menü bestehend aus Salat vom Buffet, traditionellem Tafelspitz und Apfelstrudel.

3-Gang Menü exklusive Getränke für CHF 86.– oder nur Tafelspitz für CHF 52.–.

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch bei unserem

Chef de Service, Kurt Walters, Tel. 7979.

Morgen, 17. Januar 2024, im Suvretta Sports & Pleasure Club
Bleiben Sie in Bewegung mit unserem Fitnessteam



8.00 – 9.00 Uhr Pilates
17.00 – 18.00 Uhr Functional Training

Thursday, 18th January until Saturday, 20th January 2024 from 7.00 pm

Vegan Guest Chef Claire Vallée at Suvretta House



Claire Vallée from France stands for uncompromising vegan cuisine at the highest level like almost no other chef. She uses the acronym ONA, "Origine non animale", to describe her philosophy of completely avoiding animal products. In January 2021, her completely vegan cuisine

became the first vegan restaurant in France to be awarded a Michelin star. **From 7.00 pm at Salon Capriccio Menu for CHF 178.- per person. Guests with half-board arrangement CHF 100.-. For reservations, please contact our F&B assistant, Yanick Leibundgut, Tel. 7912 or, in his absence, our concierge.**

Suvretta House Lady's Gin



Especially for our ladies the distillery Haldi Hof in Weggis produced this refined gin. 15 different herbs and plants give this gin a special soft and fruity note. In the nose fragrances of cherries, lemon and orange peel dominate. The fruity and lightly pink is coming from the cornelian cherry. Gentlemen are allowed to try it too!

Suvretta House Lady's Gin CHF 26.–

With the matching tonic water as longdrink CHF 31.–

Why not enjoying it in our Anton's Bar or in the Club-Bar? Cheers!

Suvretta nut tart – a popular souvenir



The classical nut tart consists of short pastry with a generous amount of butter, a sweet filling of small chopped walnuts as well as secret ingredients of our Pastry Chef. Nut Tarts are a popular culinary souvenir to take home. Available at *il Regalino*.

Nut tart large: CHF 32.– Nut tart small: CHF 6.–

Ferienwetter / Weather Forecast / Prévision du temps



Veränderlich
Variable
Variable

Temperaturen um 8.00 Uhr
Temperature at 8.00 am ____ °C
Température à 8 heures