

Dienstag, 30. Januar 2024

Restaurant Chasellas - Culinary highlights at 1936 m.a.s.l.



At lunchtime - a meeting place for hungry skiers who recharge their batteries with a crisp salad, a classic Wienerschnitzel or a barley soup. In the evening, head chef Marco Kind (15 points GaultMillau) celebrates his culinary art for gourmets at Chasellas, which is characterised by his passion for Mediterranean cuisine.

Our hosts, Katja Rattay and Marco Kind, are looking forward to your visit. Open from 9.00 am. – 11.00 pm. Wednesday closed.

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

Suvretta House Signature Treatment by ilā



Capturing the soporific essence of the native Pinus Cembra or Queen of the Alps trees, blended with earth and fire chakra essential oils from the heart of ilā, this signature experience induces a profound relaxation and a deep-rooted connection with the elements of nature and the magical environment unique to the Suvretta's mountain location.

Our spa team is looking forward to your visit and will be happy to assist you. Tel. 9274.

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, 31. 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

Freitag, 2. Februar 2024 ab 19.00 Uhr

Gourmet Festival „Wine & Dine“ im Suvretta House:

Monchiero Carbone – Roero, der neue Trend im Piedmont



Eine perfekte Symbiose kreiert aus einem 3 Sterne Vier-Gang Menü und spektakulären Weiss- und hervorragenden Rotweinen: erneut lädt das Suvretta House gemeinsam mit Ueli Schiess, Inhaber der Caratello Weine St. Gallen, die Gäste

zu einem kulinarischen Erlebnis der Extraklasse ein. Diner inklusive Getränke CHF 280.–. **Letzte verfügbare Plätze!**

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Concierge.

Suvretta Sports & Pleasure

Überwassermassage - Entspannung für Körper und Seele



Die Überwassermassage mit unserem Wellysystem Hydrojet löst Verspannungen, hilft fit zu bleiben und sorgt für eine wohltuende Auszeit vom Alltag, deren positive Wirkung noch lange anhält. Warme Wasserstrahlen treffen in gleichmässigen

Bewegungen auf die Unterseite der Liegefläche und massieren den Körper von Kopf bis Fuss, während man fast schwerelos auf der trockenen Wasseroberfläche schwebt. **15 min CHF 23.– / 30 min CHF 46.–**

Jetons im Schwimmbad erhältlich. Unsere Badeaufsicht berät Sie gern.

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