

Dienstag, 21. Januar 2025

Bergrestaurant Trutz



Bekannt ist das Bergrestaurant Trutz für seine beeindruckende Aussicht über die Oberengadiner Seenlandschaft. Diese lässt sich besonders gut auf der herrlichen Sonnenterrasse geniessen. In der gemütlichen Hüttenatmosphäre können Sie saisonale Pasta-Gerichte, Polenta oder ein frisch zubereitetes Rindstatar geniessen. Ebenso ein Muss sind süsse Köstlichkeiten, wie Kaiserschmarrn oder Apfelstrudel.

Fabio Olla & das Trutz Team freuen sich auf Ihren Besuch! Täglich von 9.00 – 16.00 Uhr geöffnet.

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.**

Sports & Pleasure – Foot Reflexology



Foot Reflexology is a massage technique that stimulates the body's self-regulating abilities. It considers the foot as the representation of the human body as a whole: the mirror of the body. By massaging certain points on the foot, painful zones are soothed, blood circulation is improved, and the

body's self-healing process is activated. The deeply relaxing effect also includes the psyche.

Book your treatment with our Sports & Pleasure Team, tel. 9274.

Today from 19.00 Uhr

Tafelspitz evening in the Suvretta Stube



Enjoy a delicious 3-course menu consisting of salad from the buffet, traditional boiled beef and apple strudel.

3-course menu excluding drinks for CHF 86.- or just Tafelspitz for CHF 52.-.

Please reserve your table with our Chef de Service, Kurt Walters, tel. 7979.

Tomorrow, 22nd January 2025, at Salon Atrio

Stay in motion with our fitness team



8.00 – 9.00 am Pilates
5.00 – 6.00 pm Functional Training

Vorschau, 28. Januar 2025 und 29. Januar 2025 ab 19.00 Uhr

4-Hands Dîner im Suvretta House



Der Suvretta House Gastkoch ist Fredrik Berselius aus New York. Der mit zwei Michelin-Sternen dekorierte Küchenchef kommt ursprünglich aus Stockholm, hat jedoch den Grossteil seiner kulinarischen Karriere in New York verbracht. Er begeistert Gourmets und Kritiker mit einer Küche, in der seine Liebe zur Natur auf die urbanen Einflüsse der pulsierenden US-Metropole trifft. 2012 eröffnete Frederik Berselius in Brooklyn sein Restaurant «Aska». Bereits nach einem Jahr erkochte er sich den ersten Michelin-Stern.

28. Januar 2025 4-Hands Dîner mit Fredrik Berselius & Kristian Baumann (KOAN Copenhagen) pro Person (exkl. Getränke) CHF 350.– pro Person (inkl. Wein und sämtlicher Tischgetränke) CHF 405.–

29. Januar 2025 4-Hands Dîner mit Fredrik Berselius & Executive Chef Fabrizio Zanetti pro Person (exkl. Getränke) CHF 350.– pro Person (inkl. Wein und sämtlicher Tischgetränke) CHF 405.–

Für Reservierungen wenden Sie sich bitte an unseren F&B Assistenten, Yanick Leibundgut, Tel. 7912

Boutique Fedeli Cashmere



Since 1934 when Luigi Fedeli founded his eponymous brand in Monza, Fedeli has remained in constant pursuit of artisanal excellence. Quality remains the key to Fedeli's success - from its roots in fine tailoring, to its international role in luxury fashion wear. **Discover Fedeli's collection of**

designer clothing in cashmere and premium fabrics for unmatched luxury and sophistication. Opening hours: MO – SA: 10.00 am - 12.30 pm and 3.30 pm - 7.00 pm.

Ferienwetter / Weather Forecast / Prévision du temps



Veränderlich
Variable
Variable

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