

Donnerstag, 23. Januar 2025

Restaurant Chasellas



Mittags - ein Treffpunkt für hungrige Skifahrer, die sich bei einem knackigen Salat, einem klassischen Wienerschnitzel oder einer Gerstensuppe stärken. Am Abend zelebriert Küchenchef Marco Kind (15 Punkte GaultMillau) im Chasellas seine Kochkunst für Feinschmecker, die von seiner Leidenschaft für die mediterrane Küche geprägt ist.

Unsere Gastgeber, Katja Rattay und Marco Kind, freuen sich auf Ihren Besuch. Mittwoch Ruhetag. Geöffnet von 9.00 Uhr - 23.00 Uhr.

Suvretta House Gentleman's Gin



This gin was produced for the Suvretta House in the region of Lucerne. For this Dry Gin mainly plants of the Rigi and its surroundings are used. Nuances of juniper, coriander and lime tree blossom are only 3 of the 21 plant extracts that make this gin unique. The colour of Suvretta House Gentleman's Gin comes from the blossom of the lime tree.



Suvretta House Gentleman'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 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 Times - Winter edition



Your go-to source for the latest news, exclusive events, and special offers at Suvretta House. Explore culinary delights, and everything you need to make your stay even more memorable. Stay tuned and let us surprise you with what Suvretta House has to offer!



Morgen, 24. Januar 2025, im Suvretta Sports & Pleasure Club
Bleiben Sie in Bewegung mit unserem Fitnessteam



8.00 – 9.00 Uhr Yoga
17.00 – 18.00 Uhr Rückentraining

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 & Suvretta 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

Tomorrow, from 7.00 pm at the Suvretta Stube

Say cheese – Raclette 'à discretion'



Enjoy a cosy evening with the typical Swiss cheese dinner à discretion.

Salad from the buffet and raclette: CHF 72.- per person. Delicious Swiss wines will be on offer.

Please book your table with our chef de service, Kurt Walters, Tel. 7979.

Ferienwetter / Weather Forecast / Prévision du temps



Schneefall
snowy
neigeux

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