

# Sonntag, 26. Januar 2025

Heute, 26. Januar 2025 ab 10.30 Uhr

## Snow Polo World Cup St. Moritz



Seit 1985 ist es das wichtigste Snow Polo Turnier der Welt. Sechs «High Goal» Teams, zusammengewürfelt aus Weltklassespielern, bieten ein einmaliges Spektakel auf dem gefrorenen St. Moritzer See. Am Rande des Sportgeschehens in der Zeltstadt herrscht

buntes Treiben mit abwechslungsreichem Entertainment und Topgastronomie. **Für weitere Informationen steht Ihnen unser Concierge gerne zur Verfügung.**

Heute, 26. Januar 2025 ab 09.00 Uhr

## IBSF Weltcup Bob



Der Olympia Bob Run St. Moritz - Celerina ist nicht nur die älteste Bobbahn, sondern auch die einzige Natureisbobbahn der Welt. In der Saison 2024/25 macht der IBSF Weltcup Bob gleich zweimal Station in der Schweiz. Nach einer kurzen Pause kehren die Bob-Cracks

Ende Januar zurück nach St. Moritz, um auf der anspruchsvollen Bahn weitere wertvolle Weltcuppunkte zu sammeln. Auch dieser Event verspricht spannende Rennen und Revanchen auf höchstem Niveau.

**Für weitere Informationen steht Ihnen unser Concierge gerne zur Verfügung.**

Today, 25<sup>th</sup> January 2025 from 16.30 until 18.30

## Winter exhibition at the Central Art Gallery in "St. Moritz"



The beauty and grace of the Engadine inspires people. Local artists draw from this infinite source and create expressive works in a variety of forms. As usual, we open the gallery for you individually by appointment.

Today from 19.00 Uhr

## Candlelight Dinner at the Grand Restaurant



Enjoy our candlelight dinner with live piano music.

**Please book your table for dinner during breakfast with our Maître d'Hotel, Marco Pavesi Tel. 7991.**

Tomorrow, 27<sup>th</sup> January 2025, at Suvretta Sports & Pleasure Club

## Stay in motion with our fitness team



8.00 – 9.00 am Backtraining  
5.00 – 6.00 pm Yoga

Preview, 28<sup>th</sup> January 2025 and 29<sup>th</sup> January 2025

## 4-Hands Dîner at Suvretta House



Suvretta House's guest chef is Fredrik Berselius from New York. The two Michelin- starred chef is originally from Stockholm, but has spent most of his culinary career in New York. He delights gourmets and critics with a cuisine that combines his love of nature with the urban influences of the



vibrant US metropolis. Frederik Berselius opened his restaurant Aska in Brooklyn in 2012. After just one year, Aska earned its first Michelin star and was named one of the ten best new restaurants in America by Bon Appetit magazine.

**28<sup>th</sup> January 2025 4-Hands Dîner with Fredrik Berselius & Kristian Baumann (KOAN Copenhagen) per person (excl. beverages) CHF 350.– per person (incl. wines and all drinks accompanying the meal) CHF 405.–**

**29<sup>th</sup> January 2025 4-Hands Dîner with Fredrik Berselius & Suvretta Executive Chef Fabrizio Zanetti per person (excl. beverages) CHF 350.– per person (incl. wines and all drinks accompanying the meal) CHF 405.–**

**For reservations, please contact our F&B assistant, Yanick Leibundgut, tel. 7912 or, in his absence, our concierge.**

## 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