

# Montag, 27. Januar 2025

## 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.**

Heute, 27. Januar 2025 bis 01. Februar 2025

## NEW CULINARY LIFESTYLE St. Moritz Gourmet Festival 2025 – The original since 1994



Von heute 27. Januar bis zum 1. Februar 2025 eröffnet das St. Moritz Gourmet Festival ein neues Kapitel in der Welt der Kulinarik. Unter dem Motto New Culinary Lifestyle versammeln sich Protagonisten der Kochszene und innovative Partner, um neue Masstäbe zu setzen und den Geschmack der Zukunft zu definieren. In der atemberaubenden Kulisse des Oberengadins werden die Gäste unvergessliche kulinarische Momente erleben, die Genuss, Nachhaltigkeit und Innovation vereinen. Die erstklassigen Partnerhotels sowie ihre einzigartigen Eventlocations bieten den perfekten Rahmen für dieses einmalige Erlebnis, das sich an Feinschmecker und leidenschaftliche Gourmets gleichermaßen richtet.

**Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Concierge.**

Täglich bis Sonntag, 30. März 2025 im Salon Atrio

## House of Spoils



House of Spoils ist eine von Max Samis gegründete Kunstgalerie aus Los Angeles, die eine internationale Auswahl der talentiertesten zeitgenössischen Fotografen vertritt. House of Spoils hat für Suvretta House in dieser Wintersaison eine wunderschöne Sammlung von alpinen und automobilen Kunstwerken



zusammengestellt, die vom 6. Dezember 2024 bis zum 30. März 2025 im Salon Atrio zu sehen sein wird. **Die Werke können via QR-Code unter den Bildern gekauft und nach Hause geliefert werden.**

**Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Concierge.**

Tomorrow, 8.00 until 9.00 am at Salon Segantini

## Pilates



Practice Pilates under the professional instruction of our Pilates teacher. Strengthen your stabilizing muscles by combining the important principles of strength, flexibility, control, relaxation and breathing.

**Our Fitness Team is looking forward to your participation.**

Tomorrow, 28<sup>th</sup> January 2025 from 7.00 pm at Salone Venise

## 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.

**Tomorrow, 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.–**

**For reservations, please contact our F&B assistant, Yanick Leibundgut, tel. 7912 or our concierge tel. 7993.**

Morgen, 28. Januar 2025 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**

## Ferienwetter / Weather Forecast / Prévision du temps



Veränderlich  
Variable  
Variable

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