

Dienstag, 28. Januar 2025

Heute, 28. Januar 2025 ab 19.00 Uhr im Salon Venise

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.

Heute, 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.–

Für Reservierungen kontaktieren Sie bitte unseren F&B Assistenten, Yanick Leibundgut, Tel. 7912 oder unseren Concierge Tel. 7993

Mountain Restaurant Trutz

The mountain restaurant Trutz is famous for its impressive view over the



Upper Engadine lake landscape. This can be enjoyed particularly well on the wonderful sun terrace. In the evenings, the entire restaurant can also be rented exclusively for private events. to celebrate in a cosy atmosphere high up in the mountains Restaurant.

Our hosts, Stefano Rivolta and Fabio Olla, are looking forward to your visit. Open daily from 9.00 am to 4.00 pm.

Heute Abend 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.

Tomorrow, 29th January 2025, at Salon Segantini

Stay in motion with our fitness team



8.00 – 9.00	am	Pilates
5.00 – 6.00	pm	Functional Training

Tomorrow, 29th January 2025 from 7.00 pm at Salon 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, 29th 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 our concierge tel. 7993

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!



Ferienwetter / Weather Forecast / Prévision du temps



Schneefall
snowy
neigeux

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