

# Montag, 24. Februar 2025

Täglich von 14.00 – 18.00 Uhr

## Full English Suvretta House Afternoon Tea



Verbringen Sie einen herrlichen Nachmittag in unserer Hotelhalle oder bei schönem Wetter auf unserer Terrasse mit atemberaubender Aussicht auf die Bergwelt und geniessen unseren Full English Suvretta House Afternoon Tea oder bei nicht ganz so grossem Hunger unseren Suvretta House Cream Tea.

Erhältlich in der Anton's Bar

## Suvretta House Cigars - Neu



Erleben Sie den Luxus der Suvretta House Special Edition Cigars. Diese exklusiven Boutique-Zigarren locken mit ihrem einzigartigen Aroma und außergewöhnlichem Geschmack. Perfekt als Begleitung zu einem edlen Aperitif oder als besonderes Geschenk – ein unvergesslicher Moment für Kenner!

**Suvretta House Numéro 1** CHF 16.–  
**Suvretta House Numéro 2** CHF 24.–  
**Suvretta House Numéro 3** CHF 32.–

Warum nicht in unserer Anton's Bar genießen?

Wednesday, 26th February until Sunday, 2nd March 2025

## 2-Michelin-Star Chef Patrick Mahler as Guest Chef



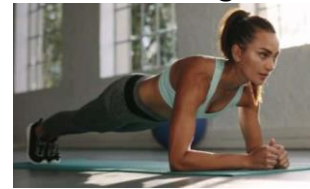
Suvretta House is delighted to welcome Patrick Mahler from the Park Hotel Vitznau, in the kitchen of Executive Chef Fabrizio Zanetti. The variety of flavors and fine contrasts, combined with an exciting fusion of classical foundations, Japanese influences, and Nordic inspirations, continuously delights the taste buds. From February 26<sup>th</sup> to March 2<sup>nd</sup>, 2025 you can

enjoy the unique culinary creations of Restaurant Focus ATELIER right here at the Suvretta House!

**On 28<sup>th</sup> of February: 4-hands dinner with Fabrizio Zanetti. For further information please contact our Concierge**

Tuesday, 25<sup>th</sup> February 2025, 8.00 until 9.00 am at Gymnasticum

## Core Training



Let our fitness team lead you into a form of training to improve your body stability. Your coordination will be strengthened through targeted training of the muscles in the central part of the human body between the diaphragm and the hips.

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

Erhältlich in der Suvretta Stube

## Klassiker aus dem Burgund: Jambon Persillé à la «Suvretta House»



Jambon Persillé, ein grosser Klassiker des Burgunds, wird in der traditionsreichen Suvretta House Küche neu interpretiert und verfeinert. Geniessen Sie die französische Köstlichkeit als idealen Einstieg in einen genussvollen Abend in der Suvretta Stube. CHF 38.-. Passend dazu ein Glas Suvretta House Chardonnay.

**Bitte reservieren Sie Ihren Tisch bei unserem Chef de Service, Kurt Walters, Tel. 7979**

## Skniife at Suvretta House- a handy and beautiful souvenir



There are few products that reflect Swiss precision better than the handmade knives from Skniife.

"swiss knife" stands for innovative high-quality with a high emotional message. Skniife knives are masterpieces of Swiss craftsmanship, made in Emmental from materials with clear shapes and modern functionality.

**Available at *il Regalino*: You can purchase the Suvretta House steak knives as well as fork & knife.**



Wussten Sie, dass das Suvretta House auch auf **Facebook** zu finden ist? Mit interessanten Angeboten, spannenden Geschichten, schönen Anekdoten und stimmungsvollen Bildern berichten wir das ganze Jahr über unser Hotel.



## Ferienwetter / Weather Forecast / Prévision du temps



Veränderlich  
Variable  
Variable

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