

Barkarte



Liebe Gäste

In unserer kleinen Hotelbar bieten wir Ihnen Grosses! Nicht nur unsere Edelweissklassiker, sondern vor Allem unsere Besonderheiten und Raritäten wollen wir Ihnen ganz besonders ans Herz legen. Diese haben wir nach langem Suchen und unzähligen Verkostungen für Sie ausgewählt. Wir sind stolz darauf, Ihnen unsere **etwas andere Barkarte** vorstellen zu dürfen:

Nebst einer ausgefallenen **Gin Tonic Auswahl** bieten wir Ihnen eine Palette exquisiter **Rum- und Vodkaspezialitäten** aus aller Welt. Unsere aussergewöhnliche **Whisky** Sammlung sowie die **regionalen Brände und Liköre** von **Luciano Beretta aus dem Val Müstair** runden das vielfältige Angebot ab.

Ganz besonders freuen wir uns auch über die herrlich erfrischenden **Engadiner Biere** aus der Mikrobrauerei von **Daniel Käslin aus Pontresina**.

Ist Ihr neuer Lieblingsdrink mit dabei? Oder wollen Sie sich von unseren Edelweiss Kreationen verführen lassen? Unsere Barcrew steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

In diesem Sinne wünschen wir viel Spass beim Entdecken und ein herzhaftes
EVIVA!

FÜR ZWISCHENDURCH / ALLDAY MENU

CHF

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmuss 21.00
Pasta with hashed meat and apple purée

Gnocchi mit Tomatensauce oder mit klein 14.00
Gorgonzolasauce oder mit Salbeibutter gross 26.00
Gnocchi with tomato sauce or with gorgonzola sauce or with sage butter

Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce 25.00
Rösti with broadly veal sausage and onion sauce

Rösti mit gebratenen Eierschwämmli 25.00
Rösti'' with roasted chanterelles

Rösti mit Rauchlachs und Kräutersauerrahm 25.00
„Rösti“ with smoked salmon and sour cream with herbs

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille – Glace oder 9.00
Vanillesauce inkl. 1 Tasse Kaffee oder 1 Glas Tee
Home made apple strudel with vanilla ice cream or vanilla sauce, 1 cup of coffee or 1 cup of tea included

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

FÜR ZWISCHENDURCH / ALLDAY MENU CHF

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne durchgehend
von 11.30 bis 22.00 Uhr

Served from 11.30 to 22.00 hrs

Grüner Blattsalat oder 9.50

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl 12.00

Mixed salad or green salad with dressing of your choice

Cesar Salat 16.00

mit Putenstreifen 21.00

Cesar salad with stripes of turkey

Bündner Teller mit Trockenfleischspezialitäten, 28.00

Bergkäse, Essiggemüse und Oliven

*Plate Grisons style with specialities of air cured beef,
mountain cheese, vinegar vegetables and olives*

Sandwich mit Rohschinken und Bergkäse 19.00

Sandwich with raw ham and mountain cheese

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Rohschinken 13.50

Barley soup with air cured beef and raw ham

Capuns mit Parmesansauce und Schinkenchip 24.00

„Capuns“ with parmesan cheese and ham chip

CHAMPAGNER & PROSECCO CHF

Champagne Laurent Perrier Brut 10 cl 15.00

Prosecco Contessa Giulia DOC Extra Dry
Azienda Agricola Contessa Giulia 10 cl 9.00

Kir Royal 10 cl 18.00

Pêche Royal 10 cl 18.00

Prosecco mit -Walderdbeerlikör 10 cl 13.00

-Weissem Pfirsichlikör

-Holunderblütensirup

APERITIFS (18 – 44 % Alk. Vol.) CHF

Campari / Cynar 4 cl 8.00

Martini Bianco / Extra Dry / Rosso 4 cl 8.00

Pernod 4 cl 8.00

Sanbittè alkoholfrei 10 cl 4.80

Sanbittè mit Grapefruitsaft / Orangensaft 6.80

BITTER (21 – 39 % Alk. Vol.) CHF

Fernet Branca 2 cl 5.50

Appenzeller / Amaro Ramazotti 4 cl 6.00

Braulio Amaro Alpino / Averna 4 cl 6.00

Merzotti 4cl Ramazotti, 2cl Zitronensaft 7.50

SHERRY & PORTO (15 – 20 % Alk. Vol.) CHF

Sherry Dry Fino, Tio Pepe 4 cl 7.50

Elegante medium dry, Jerez Xérès 4 cl 7.50

Likörwein Vintage, Weingut Meier, Zizers 4 cl 13.00

Likörwein Vintage, Christian & Jürg Marugg, Fläsch 4 cl 13.00

Niepoort Dry White Porto 4 cl 9.00

Niepoort Ruby Porto 4 cl 9.00

Niepoort 20 Jahre 4 cl 24.00

BIERE **CHF**

Calanda Edelbräu	20 cl	3.80
Calanda Edelbräu	30 cl	5.00
Calanda Edelbräu	50 cl	8.00

Engadiner Biere aus der Micro Brauerei Käslin in Pontresina:

Bernina- das helle naturtrübe	32 cl	6.00
Palü- das bernsteinfarbene Amberbier	32 cl	6.50
Bellavista- das leichte Weizen	32 cl	6.50

Erdinger alkoholfrei	50 cl	8.00
----------------------	-------	------

Clausthaler alkoholfrei	33 cl	5.00
-------------------------	-------	------

Saurer Most		
Klar oder alkoholfrei	50 cl	7.00

LIQUEURS **(17 – 40 % Alk. Vol.)** **CHF**

Bündner Röteli, Luciano Beretta	2 cl	9.50
Limoncello, Luciano Beretta	2 cl	9.50
Southern Comfort, Drambuie	4 cl	7.50
DOM Benedictine	2 cl	7.50
Amaretto di Saronno	4 cl	7.50
Baileys, Kahlua	4 cl	7.50
Grand Marnier, Cointreau	2 cl	8.50

LONG DRINKS **CHF**

Campari Orange 4 cl Campari, Orangensaft	12.80
Campari Soda 4 cl Campari, Sodawasser	11.50
Campari Orange Spezial 4 cl Campari, 2 cl Galliano	19.00
Cuba Libre 4 cl weisser Rum, Cola, Limette	16.00
Cuba Libre XO 4 cl Doorley's XO	18.00
Pimms No. 1 5cl Pimms, Ginger Ale, Gurke, Zitrone, Orange	18.00
Wodka Tonic / Lemon / Orangensaft siehe Wodka Auswahl	
Gin Tonic siehe Gin Auswahl	

Wir bieten Ihnen täglich:

Hausgemachten Apfelstrudel

mit Vanillesauce, Vanilleglacé oder mit Rahm

Inklusive einer Tasse Kaffee oder einem Glas Tee

CHF 9.-

Hausgemachte Engadiner Nusstorte

Stück CHF 4.50

Gerne können Sie auch eine **ganze Nusstorte** für die Lieben daheim mitnehmen

CHF 25.-

KAFFEEESPEZIALITÄTEN / HEISSGETRÄNKE CHF

Bester Kaffeegenuss von



Trieste 1933

Café Crème, Espresso	4.80
Espresso Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	7.50
Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Flavoured Latte Macchiato -mit Sirup nach Wahl- (Vanille / Cocos / Macadamia / Karamell / Mandel / Haselnuss)	6.50
Iced Lattino, -Eiskaffee mit kaltem Milchschaum und Sirup nach Wahl (Vanille / Cocos / Macadamia / Karamell / Mandel / Haselnuss)	6.80
Heisse Schokolade (Caotina)	4.80
Heisse Ovomaltine	4.80
Apfel-, Orangen- oder Rumpunsch (Alkoholfrei)	4.80

TEE CHF

Grosse Auswahl an regionalen und internationalen Teespezialitäten von Glattfelder St. Moritz, in unserer separaten Teekarte	
Glas	4.80
Kännchen	8.00

HEISSGETRÄNKE MIT SCHUSS CHF

Espresso Coretto (2 cl Grappa)	12.50
Grog (4 cl Rum)	8.50
Lumumba (Heisse Schokolade mit 4 cl Rum)	11.50
Tee mit Rum (4 cl Rum)	11.50
Kaffee mit Schuss (4 cl)	11.50
z.B. mit -Galliano (Vanillelikör), Baileys, Amaretto	
Irish Coffee	15.00

GIN CHF

Bombay Sapphire London Dry Gin	40.0 %	4 cl	11.50
Blackwood's vintage Dry Gin 2012	40.0 %	4 cl	12.50
Hendrick's Gin	41.4 %	4 cl	13.50
The Botanist Islay Dry Gin '22'	46.0 %	4 cl	13.50
Xellent Swiss Edelweiss Gin	40.0 %	4 cl	13.50
Sipsmith London Dry Gin	41.6%	4 cl	13.50
Sipsmith VJOP Gin	57.7 %	4 cl	16.00
The Duke Munich Dry Gin	45.0 %	4 cl	14.50
Mediterranean Gin Mare	42.7 %	4 cl	15.50
Williams Chase Elegant Crisp Gin	40.0 %	4 cl	15.50
London No.1 Original Blue Gin	47.0 %	4 cl	15.50
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	47.0 %	4 cl	16.00

Gerne servieren wir Ihnen den Gin pur, on the rocks oder auch als
Gin& Tonic mit folgender Tonic Water Auswahl:

als Beigabe zum Gin CHF

Thomas Henry Tonic Water	20 cl	3.50
Fever-Tree Tonic Water	20 cl	4.50
Gents Swiss Roots Tonic Water	20 cl	4.50

Den Gin& Tonic Servieren wir mit Eis und nach Wunsch mit:

- Zitronenscheibe / Limettescheibe / Orangenzeste
- Gurke und schwarzem Pfeffer
- Gurke und Orangenzeste

Eine Auswahl an Gin Tonics

Mediterranean Gin Mare

Mit Rosmarin und schwarzem Pfeffer

Spicy Henry Hendrick's

Hendrick's Gin mit Gurkenscheiben, Limette und Thomas Henry
Spicy Ginger

Williams Chase Elegant Crisp Gin

mit einer Apfelspalte und Fever-Tree Tonic

VODKA			CHF
Goral Master	-Slowakei-	40 %	4 cl 8.50
Moskovskaya	-Russland-	40 %	4 cl 9.50
Beluga Classic	-Russland-	40 %	4 cl 16.00
Kauffmann Hard Selected	-Russland-	40 %	4 cl 24.00
Xellent Swiss Vodka	-Schweiz-	40 %	4 cl 11.00

Gerne servieren wir Ihnen den Vodka pur oder on the rocks, oder aber als Longdrink mit:

Als Beigabe zum Wodka CHF

Thomas Henry Bitter Lemon	20 cl	3.50
Orangensaft	20 cl	3.50
Coca-Cola	33 cl	3.50

COGNAC / ARMAGNAC CHF

A. E. Dor

Rare Fine Champagne VSOP	40 %	2 cl	13.00
Fine Champagne XO	40 %	2 cl	17.00
Vieille Réserve No. 6 Grande Champagne	40 %	2 cl	24.00

Maxime Trijol

Grand Champagne XO	40 %	2 cl	18.00
--------------------	------	------	-------

Darozze

Armagnac Sempe	40 %	2 cl	8.50
----------------	------	------	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE CHF

Passugger Mineralwasser prickelnd	77 cl	9.00
Allegra Mineralwasser still	77 cl	9.00
Passugger Mineralwasser prickelnd	47 cl	6.00
Allegra Mineralwasser still	47 cl	6.00
St. Pellegrino Mineralwasser	100 cl	12.00
St. Pellegrino Mineralwasser	50 cl	8.00
Karaffe Silser Trinkwasser	100 cl	3.50
Karaffe Silser Trinkwasser	50 cl	2.00
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero	33 cl	4.80
Elmer Citro	30 cl	4.80
Orangina	25 cl	4.80
Rivella rot, Rivella blau	33 cl	4.80
Thomas Henry - Tonic Water / - Bitter Lemon / - Ginger Ale / - Spicy Ginger	20 cl	4.80
Gents Swiss Roots Tonic Water	20 cl	5.20
Fever-Tree Tonic Water	20 cl	5.40
Apfelsaftschorle Möhl Shorley	33 cl	4.80
Weisser Thurgauer Traubensaft, Weingut Burkhart	20 cl	5.80
Orangensaft	20 cl	4.80
Orangensaft frisch gepresst	20 cl	8.00
Apfelsaft	20 cl	4.80
Multivitaminsaft	20 cl	4.80
Ananassaft	20 cl	4.80
Grapefruitsaft	20 cl	4.80
Tomatensaft	20 cl	4.80
Hausgemachter Eistee	30 cl	4.80
	50 cl	6.50

QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK **CHF/dl****Rotweine:**

Jeninser Pinot Noir Blauburgunder Weingut zur Sonne, Christian Obrecht Graubünden	2016	8.50
Maienfelder Pinot Noir Blauburgunder Weinbau von Salis Graubünde	2016	8.50
Barbera del Monferrato DOC Barbera Luigi Tacchino, Monferrato Piemont	2014	8.00
Sassella Sommarovina DOCG Nebbiolo Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio Valtellina	2015	9.50
Morellino di Scansano DOCG Sangiovese Azienda Terenzi, Francesca, Balbino & Federico Terenzi Toscana	2016	8.00
Hito Tempranillo Bodegas Cepa 21, Ribera del Duero Spanien	2016	8.00

RUM **CHF****Foursquare Distillerie (Barbados)**

Doorly's Barbados Rum XO	40 %	2 cl	7.50
R. L. Seale's Barbados Rum 10 J.	43 %	2 cl	8.00

St. Lucia Distillers (St. Lucia)

Chairman's Reserve „The Forgotten Casks“	40 %	2 cl	8.00
Extra Old St. Lucia Rum Admiral Rodney	40 %	2 cl	10.00
Rum 1931	43 %	2 cl	11.00

J. Bally (Martinique)

Rhum Vieux Agricole Martinique 12 J.	45 %	2 cl	12.00
--------------------------------------	------	------	-------

Clement (Martinique)

Rhum Vieux Agricole VSOP	40 %	2 cl	8.00
--------------------------	------	------	------

Angostura (Trinidad & Tobago)

Caribbean Premium Rum 1919	40 %	2 cl	7.50
----------------------------	------	------	------

Licorera Zacapeneca (Guatemala)

Ron Zacapa Centenario 23	40 %	2 cl	9.00
--------------------------	------	------	------

Anguilla Distillerie (Anguilla)

Patron Pyrat XO Reserve	40 %	2 cl	9.00
-------------------------	------	------	------

BRÄNDE **CHF**

Kirsch Teresa Barrique, Brennerei Gunzwiler	40 %	2 cl	9.00
Vieille Prune, Brennerei Gunzwiler	38 %	2 cl	9.00
Aprikosenbrand, Brennerei Morand	40 %	2 cl	9.00
Zitronenbirne, Brennerei Brunschwiler	40 %	2 cl	9.00
Bündner Chrüter	41 %	2 cl	8.00
Calvados Sélection, Morin	40 %	2 cl	8.50
Calvados 15 Ans d'Age, Breuil	41 %	2 cl	14.00
Tequila Silver	38 %	2 cl	7.50

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN CHF**Luciano Beretta, Val Müstair**

Grand Alpin, aus biologischem Berggetreide	39 %	2 cl	9.50
Melissa D'or Engiadinaisa, Engadiner Goldmelisse	39 %	2 cl	9.50
Bella Vita Engiadinaisa, Bergblumen und Kräuter	38 %	2 cl	9.50
Edelweiss, aus Pontresina und Poschiavo	38 %	2 cl	9.50
Engadiner Enzian	40 %	2 cl	9.50
Betschlas da Tschieriv, Hochgebirgs Arvenzapfen	25 %	2 cl	9.50
Limoncello, Biozitronen aus Sizilien	29 %	2 cl	9.50
Röteli, aus Bündner Kirschen	28 %	2 cl	9.50
Williams, Birnen von alten Hochstämmen	39 %	2 cl	9.50

GRAPPA CHF**Mazzetti d'Altavilla, Altavilla Monferrato, Piemont**

Grappa Classica Morbida	40 %	2 cl	7.50
Grappa Classica Invecchiata	40 %	2 cl	8.00
Grappa Barbera	43 %	2 cl	9.50
Grappa Chardonnay	43 %	2 cl	9.50
Grappa Moscato	43 %	2 cl	9.50
Grappa Incontro (Nebbiolo)	43 %	2 cl	11.50
Grappa Riserva 1846 (Barbera, Dolcetto)	43 %	2 cl	13.50

Berta, Nizza Monferrato, Piemont

Tre soli Tre 2005 Barrique (Nebbiolo da Barolo)	45 %	2 cl	16.50
---	------	------	-------

Weingut Burkhart, Weinfeldern

Marc vom Kernling	40 %	2 cl	9.50
-------------------	------	------	------

QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSSCHANK CHF/dl.**Weissweine:**

Amedeo Riesling x Sylvaner	2016	7.50
Riesling x Sylvaner Bischöfliche Domaine Chur Graubünden		

Féchy AOC	2016	7.50
Chasselas (Gutedel) Raymond Paccot, La Colombe Waadt		

Orvieto Classico DOC	2015	7.50
Grechetto, Vermentino, Sauvignon Blanc Villa Barbi, Decugnano dei Barbi Umbria		

Chardonnay Grave DOC	2015	8.00
Chardonnay Conte Brandolini Friuli		

Sauvignon DO	2016	8.00
Sauvignon Blanc Biowein von Menade, Castilla y León Spanien		

Roséwein:

Rosato Monroe IGT	2017	7.50
Nebbiolo Mamate Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio Valtellina		

SOURS / FIZZES

CHF 16.00

Whiskey Sour – Der Klassiker – mit 4cl Four Roses

Kann auch mit diversen anderen Spirituosen gemixt werden: z.B.

Aperol, Amaretto, etc.

Gin Fizz 4 cl Gin, 2 cl Zitronensaft, 1 cl Zuckersirup und Sodawasser**Blue Tequila Fizz** 4 cl Tequila, 1 cl Blue Curacao**Gin Swizz** 4cl Xellent Swiss Edelweiss Gin, 2cl Limettensaft,
2cl Holunderblütensirup, Soda**ALKOHOLFREIE COCKTAILS**

CHF 9.00

Coconut Kiss Ananassaft, Orangensaft, Kokosnussirup, Sahne,
Grenadine Sirup**Blaue Lagune** Ananassaft, Zitronensaft, Elmer Citro, Blue Curaçao Sirup**Orange Fresh** Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Ginger Ale**Ipanema** Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale**KINDERCOCKTAILS**

CHF 6.00

**Erfunden von den Kindern, welche an einem unserer
Kindercocktailkurse teilgenommen haben.****Süsser Nusstraum** Milch, Sahne, Macadamia-, Vanille-, Himbeersirup**Sonnensaft** Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup**Schlumpfsaft** Orangensaft, Zitronensaft, Blue Curaçao Sirup**Ist Ihr Lieblingscocktail nicht dabei?****Sprechen Sie einfach unseren Barman an.****SCOTCH SINGLE MALT WHISKY**

CHF

Lowlands

Glenkinchie -12 J. 43 % 2 cl 7.50

Highlands

GlenDronach -12 J. 43 % 2 cl 7.50

Dalwhinnie -15 J. 43 % 2 cl 7.50

Oban -14 J. 43 % 2 cl 8.00

Dalmore -12 J. 40 % 2 cl 8.50

Glengoyne -18 J. 43 % 2 cl 8.50

Tullibardine (Sherry cask finish) 1993 46 % 2 cl 8.50

Edradour (Distillery Edition) -10 J. 40 % 2 cl 7.50

Ballechin Edradour - 10J. 46 % 2 cl 11.00

Macallan Amber 40 % 2 cl 8.50

Campbeltown

Springbank (Not chill filtered) -10 J. 46 % 2 cl 8.00

Hazelburn (Wood expressions) 46 % 2 cl 9.00

Speyside

Cragganmore -12 J. 40 % 2 cl 7.50

Balvenie (Double Wood) -12 J. 40 % 2 cl 7.50

Aberlour (Cuvée Marie D'Ecosse) -15 J. 43 % 2 cl 8.00

Glenfiddich (Married in small batches) -18 J. 40 % 2 cl 8.50

Glenfarclas -10 J. 43 % 2 cl 9.00

Islands

Talisker -10 J. 46 % 2 cl 7.50

Isle of Jura -12 J. 40 % 2 cl 8.00

Highland Park -12J. 40 % 2 cl 8.50

Scapa (The Orcadian) -16 J. 40 % 2 cl 9.00

Islay

Lagavulin -16 J. 43 % 2 cl 8.00

Laphroig -10 J. 40 % 2 cl 8.00

Bruichladdich -2001 46 % 2 cl 17.00

SCOTCH BLENDED WHISKY CHF

Johnnie Walker Red Label	40 %	4 cl	12.00
Johnnie Walker Black Label	40 %	4 cl	14.00
Chivas Regal 12 Years	40 %	4 cl	13.00
Dimple 15 Years	40 %	4 cl	13.00

AMERICAN WHISKEY CHF

Kentucky Bourbon:

Four Roses	40 %	4 cl	12.00
------------	------	------	-------

Tennessee:

Jack Daniels No. 7	40 %	4 cl	13.00
George Dickel superior No. 12	45 %	4 cl	14.00

IRISH WHISKEY CHF

Tullamore Dew	40 %	4 cl	12.00
Redbreast pure pot still 15 Years	46 %	4 cl	15.00

CANADIAN WHISKY CHF

Canadian Club	40 %	4 cl	12.00
Crown Royal Fine Deluxe	40 %	4 cl	13.00

CHAMPAGNER COCKTAILS CHF 19.00

American Champagne Cocktail 2cl Four Roses, 2cl Orangensaft, 1cl Southern Comfort, Zitronensaft, Champagner

Blue Champagner 2cl Gordon`s Gin, 2cl Blue Curacao, 1cl Zitronensaft, Champagner

BEFORE DINNER DRINKS CHF 16.00

Dry Martini Cocktail 5cl Gordon`s Gin, Martini Extra Dry, Olive

Vodkatini 5cl Vodka, Martini Extra Dry, Zitronenzeste

Manhattan 4cl Canadian Club, 2cl Martini rosso, Angostura

Moscow Mule 4cl Vodka, Spicy Ginger, Zitronensaft

Negroni 2cl Campari, 2cl Martini Rosso, 2cl Gin, Soda

FANCY DRINKS CHF 18.00

Cosmopolitan 3cl Vodka, 1cl Cointreau, Limettensaft, Cranberrynektar

Sex on the Beach 4cl Vodka, 2cl Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Mai Tai 3cl weisser Rum , 3cl brauner Rum, 1cl Triple sec, Mandelsirup, Ananassaft, Limette

Caipirinha 5cl Cachaca, Limette, Rohrzucker 16.00

Mojito 4cl weisser Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda 16.00

Hugo 10cl Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette. Minze 16.00

Aperol Spritz 10cl Prosecco, Aperol, Soda, Orange 14.00

AFTER DINNER DRINKS CHF 16.00

Alexander 2cl Cognac, 2cl Crème de Cacao, Rahm

White Lady 2cl Gordon`s Gin, 2cl Cointreau, Zitronensaft

Side Car 2cl Cognac, 2cl Cointreau, Zitronensaft

White Russian 4cl Moskovskaya Vodka, 2cl Kahlua, Rahm