

Barkarte



Hotel Edelweiss, Sils-Maria, Engadin
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!

CHAMPAGNER & PROSECCO CHF

Edel Blanc, Blanc de Blancs brut	10 cl	12.00
Champagner Laurent Perrier Brut	10 cl	16.50
Prosecco Contessa Giulia DOC Extra Dry	10 cl	9.00
Kir Royal	10 cl	18.00
French 75	10 cl	19.00
Bellini	10 cl	13.00
Hugo	10 cl	13.00

APERITIFS CHF

(18 – 44 % Alk. Vol.)

Campari	4 cl	8.00
Aperol	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 CHF

(21 – 39 % Alk. Vol.)

Fernet Branca	2 cl	5.50
Appenzeller	2 cl	5.50
Amaro Ramazotti	4 cl	6.00
Braulio Amaro Alpino	4 cl	6.00
Averna	4 cl	6.00
Cynar	4 cl	8.00

SHERRY & PORTO CHF

(15 – 20 % Alk. Vol.)

Sherry Dry Fino, Tio Pepe	4 cl	7.50
Sherry Medium dry, Sandeman	4 cl	7.50
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 Weissbier	50 cl	8.00
Erdinger alkoholfrei	50 cl	8.00

Clausthaler alkoholfrei / Calanda 0,0 %	33 cl	5.00
---	-------	------

Saurer Most		
Klar oder alkoholfrei	50 cl	7.00

LIQUEURS (17 – 40 % Alk. Vol.) CHF

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

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

Grand Alpin, aus biologischem Berggetreide	39 %	2 cl	9.50
Melissa D'or Engadinaisa, Engadiner Goldmelisse	39 %	2 cl	9.50
Bella Vita Engadinaisa, 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 Tschier, 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

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

Edel Weiss	2020	9.20
Chardonnay & Merlot Bianco Gialdi Vini, Mendrisio Tessin		

Malanser Riesling x Sylvaner	2020	8.50
Riesling x Sylvaner Weinbau von Salis Graubünden		

Féchy AOC	2020	8.00
Chasselas (Gutedel) Raymond Paccot, La Colombe Waadt		

Chardonnay Grave DOC	2019	8.50
Chardonnay Conte Brandolini Friuli		

Sauvignon DO	2021	8.50
Sauvignon Blanc Biowein von Menade, Castilla y León Spanien		

Roséweine

Rosato Monrose IGT	2020	8.00
Nebbiolo M. Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio Valtellina		

Rosé de la Mordorée Bio	2021	8.50
Grenache & Syrah Domaine de la Mordorée, Côtes du Rhône Frankreich		

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

Edel Rot	2019	9.20
Merlot & Cabernet Sauvignon Gialdi Vini, Mendrisio Tessin		
Maienfelder Pinot Noir	2020	8.50
Blauburgunder Weinbau von Salis Graubünden		
Barbera del Monferrato DOC	2016	8.50
Barbera Luigi Tacchino, Monferrato Piemont		
Sassella Sommarovina DOCG	2018	9.90
Nebbiolo Mamete Prevostini, Terrazze Retiche di Sondrio Valtellina		
Achille IGT	2020	8.50
Sangiovese Bindi Sergardi Toscana		
Sedàra DOC	2019	8.50
Nero d'Avola Donnafugata Sicilia		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE **CHF**

Passugger Mineralwasser prickelnd	77 cl	9.00
	47 cl	6.00
Allegra Mineralwasser still	77 cl	9.00
	47 cl	6.00
Karaffe Silser Trinkwasser	100 cl	3.50
	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
Roter Traubensaft, Michel	20 cl	4.80
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

BEFORE DINNER DRINKS CHF 16.00

Dry Martini Cocktail 5cl Gordon's Gin / Vodka, Martini Extra Dry, Olive / Zitrone

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

Moscow Mule 4cl Vodka, Spicy Ginger, Zitronensaft, Gurke, Minze

London Mule 4cl Gin, Spicy Ginger, Limette, Gurke, Minze

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

Americano 3cl Campari, 3 cl Martini Rosso, Soda

CLASSIC 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, Limettensaft

Caipirinha 5cl Cachaca, Limette, Rohrzucker 16.00

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

Hugo 10cl Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze 12.00

Aperol Spritz 10cl Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe 12.00

AFTER DINNER DRINKS CHF 16.00

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

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

Rusty Nail 4cl Scotch Whisky, 2cl Drambuie

LONG DRINKS CHF

Campari Orange 4 cl Campari, Orangensaft 12.80

Campari Soda 4 cl Campari, Sodawasser 11.50

Cuba Libre 4 cl Brauner Rum, Cola, Limette 18.00

Pimms No. 1 5cl Pimms, G. Ale, Gurke, Zitrone, Orange, Minze 18.00

Wodka Tonic / Lemon / Orangensaft siehe Vodka Auswahl

Gin Tonic siehe Gin Auswahl

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

Kann auch mit diversen anderen Spirituosen gemixt werden: z.B. Vodka, Tequilla, etc.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS CHF 9.00

Virgin Sunrise Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine Sirup

Blaue Lagune Ananassaft, Zitronensaft, Elmer Citro, Blue Curaçao Sirup

Orange Fresh Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Ginger Ale

Ipanema Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

KINDERCOCKTAILS CHF 6.00

Erfunden von den Kindern, welche an einem unserer Kindercocktailkurse teilgenommen haben.

Sonnensaft Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine Sirup

Sommerfrische Cranberrysaft, Limettensirup, Ginger Ale

**Ist Ihr Lieblingscocktail nicht dabei?
Sprechen Sie einfach unseren Barman an.**

GIN			CHF
Bombay Sapphire London Dry Gin	40.0 %	4 cl	11.50
Xellent Swiss Edelweiss Gin	40.0 %	4 cl	13.50
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
Sipsmith London Dry Gin	41.6%	4 cl	13.50
The Duke Munich Dry Gin	45.0 %	4 cl	14.50
Mediterranean Gin Mare	42.7 %	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 folgenden Beigetränken:

	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		
Thomas Henry Spicy Ginger	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

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
Thomas Henry Spicy Ginger	20 cl	3.50
Orangensaft	20 cl	3.50
Coca-Cola	33 cl	3.50

COGNAC / ARMAGNAC

A. E. Dor

Cognac Albane, Grand Champagne GP	40 %	2 cl 15.50
Fine Champagne XO	40 %	2 cl 17.00
Réserve Spéciale Fins Bois 1978	40 %	2 cl 19.00

Armagnac XO

Larressingle, AOC Armagnac	40 %	2 cl 17.00
----------------------------	------	------------

RUM CHF**Foursquare Distillerie (Barbados)**

Doorly's Barbados Rum XO 40 % 2 cl 7.50

J. Bally (Martinique)

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

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

Vieille Williams Barrique, Gunzwiler 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

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

Grappa Classica Morbida 40 % 2 cl 7.50

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

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY CHF**Lowlands**

Glenkinchie -12 Year 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

Ballechin Edradour - 10J. 46 % 2 cl 11.00

Macallan 12 Year Double Cask 40 % 2 cl 8.50

Campbeltown

Springbank 10 J. 46 % 2 cl 8.00

Speyside

Cragganmore -12 J. 40 % 2 cl 7.50

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

Aberlour (Double Cask) -16 J. 43 % 2 cl 8.00

Glenfiddich (Small Batch Reserve) -18 J. 40 % 2 cl 8.50

Glenfarclas -10 J. 43 % 2 cl 9.00

Islands

Talisker -10 J. 46 % 2 cl 7.50

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

Laphroaig -10 J. 40 % 2 cl 8.00

Bruichladdich -The classic laddie 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 CHFKentucky Bourbon:

Four Roses	40 %	4 cl	12.00
Bulleit Rye Frontier Whiskey	45 %	4 cl	9.50

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

Crown Royal Fine Deluxe	40 %	4 cl	13.00
Canadian Club 12 Years	40 %	4 cl	12.00

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 10.50

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl 13.00

Mixed salad or green salad with dressing of your choice

Insalata mista o verde con salsa a scelta

Feuilles de salade mêlées ou salade verte avec dressing au choix

**Caesar Salat mit Oliven, Tomaten, Croûtons, Parmesanhobel
mit Streifen von der gebratenen Alpsteingeflügelbrust** 17.00
23.00

*Caesar Salad with olives, tomatoes, croutons, parmesan and stripes
of „Alpstein“ chicken breast*

*Caesar salad con olive, pomodori, crostini, scaglie di Parmigiano e
straccetti di petto di pollo „Alpstein“ arrosto*

*Salad César avec Olives, Tomates, Croûtons, Coupe-Parmesan et
rayures aux „Alpstein“ poulet*

**Bündner Teller mit Trockenfleischspezialitäten,
Bergkäse, Essiggemüse und Oliven** 28.00

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

*Piatto dei Grigioni con specialità di carne cruda, formaggio
di montagna, sottaceti e olive*

*Assiette de grisons avec viandes séchées de grison, fromage régional,
mixed pickles et olives*

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Rohschinken 13.50

Barley soup with air cured beef and raw ham

Zuppa d'orzo con carne secca Engadinese e prosciutto crudo

*Potage à l'orge perlée des Grisons avec viande séchée
et jambon cru*

Capuns mit Parmesansauce und Schinkenchip 24.00

„Capuns“ with parmesan cheese and ham chip

„Capuns“ con Parmigiano e chips di prosciutto

„Capuns“ avec parmesan et chip du jambon

FÜR ZWISCHENDURCH / ALLDAY MENU CHF**Gehacktes mit Hörnli und Apfelmuss** 23.00*Pasta with hashed meat and apple purée**Pasta con ragu' e purea di mele**Pâtes avec sauce de viande e la compote de pommes***Gnocchi mit Tomatensauce oder mit** klein 15.00**Gorgonzolasauce oder mit Salbeibutter** gross 28.00*Gnocchi with tomato sauce or with**gorgonzola sauce or with sage butter**Gnocchi al pomodoro o al gorgonzola o burro e salvia**Gnocchi avec sauce tomato, ou gorgonzola ou beurre de sauge***Rösti mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce** 25.00*„Rösti“ with broadly veal sausage and onion sauce**„Rösti“ con salsiccia di vitello e salsa alle cipolle**„Rösti“ avec saucisse rôtie et sauce à l'ognions***Rösti mit Paprikakompot und mariniertem Rucola** 25.00*„Rösti“ with paprika compote and marinated rocket**„Rösti“ con composta di peperoni e rucola marinata**„Rösti“ avec compote de paprika et roquette marinée***Rösti mit Rauchlachs und Kräutersauerrahm** 25.00*„Rösti“ with smoked salmon and herbal sour cream**„Rösti“ con salmone affumicato e panna acida alla erbe**„Rösti“ avec Saumon fumé et crème sure aux herbes***Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille – Glace oder** 10.00**Vanillesauce oder mit Rahm***Homemade apple strudel with vanilla ice cream or**vanilla sauce or with cream**Strudel fatto in casa con salsa o gelato alla vaniglia oppure**panna montata**Strudel aux pommes avec sauce vanille, glace à la vanille ou crème***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- 6.50

(Vanille / Cocos / Macadamia / Karamell / Mandel / Haselnuss)

Iced Lattino, -Eiskaffee mit kaltem Milchschaum und Sirup nach Wahl 6.80

(Vanille / Cocos / Macadamia / Karamell / Mandel / Haselnuss)

Heisse Schokolade (Caotina) 4.80

Heisse Ovomaltine 4.80

Apfel-, Orangen- oder Rumpunsch (Alkoholfrei) 4.80

TEE CHFGrosse 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 Baileys, Amaretto

Irish Coffee 15.00

Wir bieten Ihnen täglich:

Hausgemachten Apfelstrudel

mit Vanillesauce, Vanilleglacé oder mit Rahm

inklusive einer Tasse Kaffee oder einem Glas Tee

CHF 10.-

Hausgemachte Engadiner Nusstorte

Stück CHF 6.50

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

CHF 25.-