



*Confiserie*

*Hanselmann*

*St. Moritz*

*gegründet 1894*

*Bäckerei Konditorei Confiserie Tea-Room Restaurant*

**Willkommen! Benvenuti! Welcome!**

## Frühstück im Hanselmann's | Prima colazione da Hanselmann Breakfast at Hanselmann's

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren haus- und handgemachten ofenfrischen Spezialitäten  
vi viziamao volentieri con le nostre specialità fresche di forno fatte in casa e fatte a mano  
*we pamper you with our home- and handmade and oven-fresh specialities*

### **Mountain Frühstück | Prima colazione in montagna | Mountain Breakfast 21.50**

Ofenfrische und hausgemachte Gipfeli, Brötchen, Zopf (Wochenende), Konfitüre oder Nutella,  
Honig, Butter, Käse, kleiner Aufschnitt-Teller, 1 warmes Getränk  
Croissant freschi dal forno e fatti in casa, panini, treccia (fine settimana), marmellata o Nutella o miele,  
burro, formaggio, piccolo piatto di salumi, 1 bevanda calda

*Oven-fresh croissant, a selection of various breads, plait (only on weekend), jam or Nutella or honey,  
butter, cheese, small cold meat platter, 1 hot beverages*

mit 2 dl frisch gepressten Orangensaft | con 2 dl di spremuta d'arancia  
*with fresh squeezed orange juice* + 7.00

mit 1 dl Prosecco | con 1dl Prosecco | *with 1 glass Prosecco* + 9.50

mit 1 dl Champagner | con 1dl Champagne | *with 1 glass Champagne* + 14.50

1 gekochtes Ei | 1 uovo sodo | *1 soft boiled egg* + 6.00

Gipfeli, Vollkorngipfeli, Laugengipfeli 1.80

Croissant, croissant integrali, croissant pretzel *Croissant, full grain croissant, lye croissant*

Kleine Schale hausgemachte Konfitüre | Marmellata fatta in casa | *homemade jam* 1.00

1 portion Butter | 1 porzione di burro | *1 portion butter* 1.00

Räucherlachs | salmone affumicato | *smoked salmon* 16.50

Gemischter Käseteller | Piatto di formaggi misti | *mixed cheese plate* 14.50

Gemischter Aufschnitt-Teller | Piatto di salumi misti | *mixed cold cuts* 14.50

### **Birchermüesli (auf Wunsch auch vegan)**

Birchermüesli nach hauseigenem Rezept hergestellt, ausgarniert mit frischen Früchten 14.00

mit Rahm 15.50

Il nostro Birchermüesli, fatto secondo la nostra ricetta, condito con frutta fresca  
*original recipe for our Birchermüesli garnished with fresh fruits*

Frischer Fruchtsalat | macedonia di frutta fresca | *fresh fruit salad* 15.00

mit Rahm 16.50

## Eierspeisen I Piatti a base di uova I egg dishes

2 Eier nach Ihrer Wahl zubereitet I 2 uova a scelta I 2 eggs prepared as you desire	13.00
- Spiegelei I uovo fritto I <i>fried eggs</i>	
- Rührei I uovo strapazzato I <i>scrambled eggs</i>	
- Omelette I Omelette I <i>omelette</i>	
Beilagen I contorni I <i>condiments</i>	
- mit Kräutern I con erbe I <i>with herbs</i>	+2.00
- mit Speck I con pancetta I <i>with bacon</i>	+4.50
- mit Schinken I con prosciutto I <i>with ham</i>	+4.50
- mit Käse	+4.50
- mit Tomaten	+4.50
Ein gekochtes Ei I uovo à la coque I soft-boiled egg	6.50

## Käseschnitte/Rösti I Toast al Formaggio/Rösti I Cheese Toast/Rösti

Käseschnitte I Toast al formaggio fuso I Melted cheese toast ✓	19.00
mit Spiegelei I con un uovo I with fried egg ✓	23.00
mit Schinken I con prosciutto I with ham	23.00
mit Schinken und Spiegelei I con prosciutto e uovo I with ham and fried egg	25.00
Welsh rarebit ✓	23.00
mit Worchester Sauce und Senf I con senape e Worchester I with mustard and Worchester	
<b>Portion Rösti I Patate arrostate alla maniera svizzera I Hash browned potatoes</b>	
natur I naturale I plain ✓	14.50
mit Spiegelei I con uovo I with fried egg ✓	21.00
mit Speck und Spiegelei I con pancetta e uovo I with bacon and fried egg	25.50
mit Käse, Tomaten, Oregano ✓	25.50
con formaggio, pomodoro, origano / with cheese, tomato, oregano	
mit Speck, Käse, Spiegelei	29.00
con formaggio, pancetta e uovo / with cheese, bacon and fried egg	
mit Käse, Steinpilzen, Bündnerfleisch	31.00
con formaggio, porcini, bresaola / with cheese, mushrooms, air-dried beef	

## Suppen I Minestre I Soups

Tagessuppe	12.00
Minestra del giorno I soup of the day	
Karotten-Ingwer Suppe (Sommer) Kürbis Ingwer Suppe (Winter)	14.50
Zuppa di zucca e-zenzero I pumpkin-ginger soup ✓	
Bündner Gerstensuppe ✓	14.50
Zuppa d'orzo grigionese I barley soup	

<b>Zuppa Pavese</b>	14.50
Bouillon mit Toast, Ei und Käse	
Brodo con toast, uovo e formaggio	
Bouillon with egg, cheese and toast	

## Salat I Insalate I Salads

<b>Menu Salat / grüner Salat</b> ✓	10.00
<b>Gemischter Salat</b> I Insalata mista I Mixed salad ✓	14.50
<b>Hanselmann's Salatteller</b> I <b>Piatto d'insalata</b> I <b>salad plat Hanselmann</b>	27.00
mit Thunfisch I con tonno I with tuna	
mit Poulet Brust I con petto di pollo I <i>with chicken breast</i>	27.00
mit Ei I con ouvo I with egg	27.00

## Kalte Küche I Antipasti I Starters

<b>Bündnerfleischteller</b> I Piatto di bresaola I Plate of Grisons air-dried beef	29.50
<b>Gemischter Bündnerteller</b>	29.50
Schinken, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Käse, Salametti	
Piatto grigionesse misto	
Various cold meats, Grisons air-dried beef, cheese	
<b>Crevettencocktail (Peru)</b> Toast und Butter	26.00
Cocktail di gamberetti, servito con pane tostato e burro	
Shrimp cocktail with toast and butter	
<b>Räucherlachs mit Meerrettich, Kapern und Toast</b>	27.00
Piatto di salmone affumicato con rafano, capperi e toast	
Smoked salmon plate with horseradish, capers and toast	

## Warme Küche I Piatti caldi I Warm dishes

<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b> I <b>Napoli</b>	23.00
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> I <b>alla Bolognese</b> I <b>Arrabbiata</b>	24.00
<b>Spinat- Steinpilz Agnelotti an Wachholder-Thymian Rahmsauce</b> ✓	28.50
Agnelotti di spinaci e porcini con salsa alla panna al ginepro e timo	
Spinach and porcini agnelotti on creamy sauce with thyme and juniper	
<b>Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Oliven alla Puttanesca</b> ✓	28.50
Ravioli ripiene di patate e olive alla puttanesca	
Ravioli filled with potato and olives puttanesca style	
<b>Gersten Risotto mit Spinat, Bergkäse und Kräuter</b> ✓	24.00
Risotto d'orzo con spinaci, formaggio di montagna e erbe aromatiche	
Barley risotto with spinach, mountain cheese and herbs	

<b>Pizzoccheri Valtellinese</b> ✓	27.00
Pasta di grano saraceno con verza, patate e formaggio alpino servito con burro e salvia e aglio Noodle of brown wheat flower with cabbage, potatoes and alpine pasture cheese served in butter and sage and garlic	
<b>Bratwurst mit Zwiebel Sauce und Rösti</b>	24.50
Bratwurst con salsa di cipolle e rösti Veal sausage with onion sauce and hash brown potatoes	
<b>Blätterteigpastetli mit grünem Salat</b>	27.00
Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata Vol-au-vent, green salad	
<b>Eglifilets gebacken mit Pommes Frites</b>	29.50
Pesce persico fritto con patatine fritte Perch fish fried with French fries	
<b>Cordon Bleu vom Schweinsrücken mit Pommes Frites</b>	36.50
Cordon Bleu di maiale con patatine fritte Cordon Bleu from pigs back with French fries	
<b>Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Steinpilzen und Rösti</b>	44.00
Spezzatino di vitello con crema di porcini e Rösti <i>Sliced veal with boletus and swiss hash brown potatoes</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone</b>	44.00
Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte, mirtilli rossi e limone Wiener Schnitzel from veal with French fries, cranberries and lemon	
<b>Portion Pommes Frites</b> ✓	14.00
Porzione di patatine fritte   Portion of French- fried potatoes	
<b>Kinderteller   Piatti per bambini   Children</b>	
<b>Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites</b>	21.50
Scaloppina di vitello impanato con patatine fritte Breaded escalope of veal with French fried potatoes	
<b>Egli Filets gebacken mit Pommes Frites</b>	13.50
Pesce persico fritto con patatine fritte Perch fish fried with French fries	
<b>Spaghetti Napoli</b>	12.00
<b>Spaghetti alla Carbonara   alla Bolognese</b>	13.00
<b>Pommes Frites</b> ✓	8.00
<b>Dessert</b>	
Micky Mouse 1 Kugel Vanille-Glace, Rahm und Smarties oder Gummibärlü	4.50

## Hausgemachte Glacé I Gelati I Ice Cream

<b>Mango</b>	Mango	Mango
<b>Erdbeere</b>	Fragola	Strawberry
<b>Himbeere</b>	Lamponi	Raspberry
<b>Heidelbeere</b>	Mirtillo	Blueberry
<b>Zitrone</b>	Limone	Lemon
<b>Kokosnuss</b>	Coco	Coconut
<b>Stracciatella</b>	Stracciatella	Stracciatella
<b>Schokolade</b>	Cioccolato	Chocolate
<b>Baumnuss</b>	Noci	Walnut
<b>Vanille</b>	Vaniglia	Vanilla
<b>Mocca</b>	Caffè	Coffee

(saisonal auch weitere Geschmacksrichtungen – fragen Sie unsere Mitarbeiter)

**Pro Kugel** 4.50  
**Mit Schlagrahm** + 1.50

**Frappé                      Frullati                      Milk Shake** 12.00

Glace nach Wahl mit Milch I Gelato a scelta con latte I Ice cream at your choice with milk

**Frischer Fruchtsalat** 15.00

Macedonia I fresh fruit salad

**Coupe Romanoff** 13.50

Erdbeer- und Vanilleglace, Erdbeeren, Melbasauce, Rahm

Gelati alla vaniglia e alle fragole, fragole fresche, salsa di lamponi, panna

Vanilla and strawberry ice cream, strawberries, raspberry sauce, whipped cream

**Coupe Danemark** 13.50

Vanilleglace, Schokoladesauce, Rahm

Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

**Coupe Tutti-Frutti** 13.50

Früchtenglacé, Fruchtsalat, Rahm

Gelati alla frutta, macedonia, panna

Various fruit ice cream, fruit salad, whipped cream

**Coupe Heidelbeer** 13.50

Vanille-, Heidelbeerglace, Heidelbeeren, Grand-Marnier, Meringue, Rahm

Gelato alla vaniglia e al mirtillo, mirtilli, meringa, Grand Marnier, panna

Vanilla and blue berry ice cream, blue berries, meringue, Grand Marnier, whipped cream

**Coupe Banana Split** 15.00

Vanille- und Schokoladenglacé, Bananen, Schokoladesauce, Rahm

Gelato alla vaniglia, alla fragola e al cioccolato, banana, salsa di cioccolato, panna

Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream

<b>Coupe Tiramisù</b>	13.50
<p>Mocca und Vanilleglace, Bananen, Biskuit, Kaffee, Rahm          Gelato alla vaniglia, al caffè, biscotto, caffè, panna          Vanilla and coffee ice cream, biscuit, coffee, whipped cream</p>	
<b>Coupe Vermicelles</b>	13.50
<p>Vanilleglace Kastanienpüre Meringues, Rahm          Gelato alla vaniglia, purè di marroni, meringa, panna          Vanilla ice cream, chestnut puree merengue, whipped cream</p>	
<b>Coupe Hanselmann</b>	13.50
<p>Vanille- und Haselnussglace, Baumnüsse, Caramelsauce, Rahm          Gelato alla vaniglia e alla nocciola, noce, salsa al caramello, Panna          Vanilla and hazelnut ice cream, nuts, caramel sauce, cream</p>	
<b>Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco</b>	13.00
<p>Sorbetto al limone con Vodka o Prosecco          Lemon sorbet with Vodka or Prosecco</p>	
<b>Eiskaffee</b>	11.00
<p>Moccaglace, Rahm          Gelato al caffè, panna          Coffee ice cream, whipped cream</p>	
<b>Café Liquide</b>	12.50
<p>Vanilleglace, kalter Kaffee, Rahm          Gelato alla vaniglia, caffè freddo, panna          Vanilla ice cream, cold coffee, whipped cream</p>	
<b>Wiener Kaffee</b>	13.50
<p>Heisser Kaffee, Vanilleglace, Rahm          Café caldo, gelato alla vaniglia, panna          Hot coffee, vanilla ice cream, whipped cream</p>	
<b>Wiener Schokolade</b>	13.50
<p>Heisse Schokolade, Vanilleglace, Rahm          Cioccolata calda, gelato alla vaniglia, panna          Hot chocolate, vanilla ice cream, whipped cream</p>	
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace</b>	14.50
<p>Tortino tiepida al cioccolato fondente accompagnata da gelato alla vaniglia          Chocolate cake served warm and with vanilla ice cream</p>	
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace</b>	14.50
<p>Strudel di mele con salsa alla vaniglia oppure gelato di vaniglia          Appel Strudel with vanilla cream or vanilla ice cream</p>	

## Mineralwasser I Acqua minerale I Mineral water

Valsler Classic	33 cl	5.50
Valsler Silence	33 cl	5.50
Valsler Classic	75 cl	8.90
Valsler Silence	75 cl	8.90
Leitungswasser I Acqua del rubinetto I Tap water	<b>50 cl</b>	<b>4.00</b>
Leitungswasser I Acqua del rubinetto I Tap water	<b>100cl</b>	<b>8.00</b>

## Süssgetränke I Bibite I Soft drinks

Coca cola I zero	33 cl	5.50
Sprite Citro	33 cl	5.50
Fanta Orange	33 cl	5.50
Apfelsaft Möhl	33 cl	5.50
Shorley Möhl	33 cl	5.50
Bitter Lemon	20 cl	5.50
Tonic Water	20 cl	5.50
Ginger Ale	20 cl	5.50
Ginger Beer	20 cl	5.50
Rivella rot I blau	30 cl	5.50
Ananas Nektar Michel I Succo d'ananas I Pineapple juice	20 cl	5.50
Birnen Nektar Michel I Succo di pere I pear juice Williams	20 cl	5.50
Pfirsich Nektar Michel I Succo di pesca I peach juice	20 cl	5.50
Traubensaft Michel		
Tomaten Nektar Michel I Succo di pomodoro I tomato juice	20 cl	5.50
Orangensaft frisch gepresst I Spremuta d'arancia I orange juice (fresh)	20 cl	7.00
Hausgemachter Eistee ohne Zucker I tè freddo I ice tea	45 cl	6.30
Hausgemachter Eistee mit Zucker I tè freddo I ice tea	45 cl	6.80
Skiwasser Himbeersirup, Zitronensaft, heisses oder kaltes Wasser		7.00
scioppo di lamponi, limone, acqua calda o fredda /rasberry syrup, lemon juice, hot or cold water		
Zitronenpresse warm oder kalt / spremuta di limone calda o fredda /		5.50
Lemon squash hot or cold		
Himbeersirup I Sciroppo di lamponi raspberry syrup		1.00
San Bitter Analcolico	10 cl	5.50
Crodino Analcolico	10 cl	5.50

## Biere I Birra I Beers

Schneider Weisse Original	50 cl	7.50
Calanda Edelbräu	33 cl	6.00
Calanda Radler (Panaché)	33 cl	6.00
Engadiner Bier Bernina	32 cl	6.80
Engadiner Bier Palü Amber	32 cl	6.80
Feldschlösschen alkoholfrei I senza alcohol I non alcoholic	33 cl	5.50



## Apfelwein I Cedro I Cider

Apfelwein trüb teilvergoren 4.0%	50 cl	7.50
Apfelwein trüb alkoholfrei	50 cl	7.50

## Weine im Offenausschank I Wine by the glass

1 DL

### Schaumweine I Sparkling Wines

Prosecco Extra Dry	9.50
Champagner	14.50
Kyr Royal	14.50

### Weissweine I White Wines

Fendant Rappilles AOC Valais	6.00
Malanser Riesling-Silvaner von Salis	6.50
Féchy, Henri Badoux, La Côte AOC	6.50
Chardonnay Alois Lageder Alto Adige	7.50
Pinot Grigio Corvara Albino Armani, Valdadige	7.50
Sauvignon Blanc Campo Napoleone Albino Armani Venezie igt	7.50

### Roséwein I Rose Wine

Giradino Rosé Santa Cristina Toscana igt	6.50
--	------

### Rotweine I Red Wines

Valtellina Superiore Sant'Andrea DOCG Bettini, <i>Nebbiolo (Chiavennasca)</i>	8.50
Malanser Blauburgunder, von Salis	6.50
Dôle Graveline, Assemblage Rouge, Provins, <i>Gamaret, Garanoir</i>	6.50
Crianza Unico Finca Antigua, <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	6.50

**Dürfen wir Sie auf unsere Weinkarte hinweisen.  
Please see also our wine menu.**

## Kaffee I Cafè I Coffee

<b>Café crème</b>	5.20
Tasse I tazza I cup	
<b>Schale</b>	5.20
Tasse Milchkafee I tazza caffelatte I small coffee with milk	
<b>Espresso</b>	5.20
<b>Doppelter Espresso</b>	7.50
Espresso doppio I espresso double	
<b>Cappuccino</b>	5.90
mit Milch oder Schlagrahm I con latte o panna I with milk or whipped cream	
<b>Latte macchiato</b>	6.20
<b>Kaffee Mélange</b>	6.80
Kaffee mit Schlagrahm I caffè con panna nel bicchiere I coffee with whipped cream	
<b>Kleine Portion Café crème</b>	6.90
Kleines Kännchen I piccolo bricco I small jug	
<b>Portion Café Crème</b>	9.00
Kännchen I bricco I jug	
<b>Portion Milchkafee</b>	9.00
Kännchen Milchkafee I porzione caffelatte I a jug milk coffee	
<b>Affogato</b> Espresso mit Vanilleglace I con gelato alla vaniglia I with vanilla ice creme	8.50
<b>mit Alkohol</b> I con liquore I with alcohol	
<b>Cafi Fertig</b>	9.00
<b>Cafi Lutz</b>	9.00
<b>Irish Coffee</b>	13.00
<b>Hanselmann Kaffee</b>	13.00
<b>Espresso corretto</b>	9.00

## Offene Tees im Kännchen I Tè aperti in brocche I *tea by the pot*

Kännchen I per brocca I per tea pot 9.00

### Schwarztee I tè nero I dark tea

**Darjeeling** Hausmischung I miscela della casa I house blend

**Earl Grey**

**China Lapsang Souchong**

**Royal Ingwer**

### Grüner Tee I tè verde I green tea

**Japan Sencha**

**Earl Grey- Green Tea**

**Relax Green Tea**

**Finest Jasmin Chung Feng**

### Weisser Tee I tè bianco I white tea

**Pai Mu Tan**

### Rooibos Choisest Super Grade

**Rooibos Vanilla**

**Rooibos Candle Fire**

Orange, Zimt I arancia, cannella I orange, cinnamon

## **Früchte Tee I tisana alla frutta I fruit tea**

**Pfefferminztee frisch** I tisana alla menta I fresh mint tea

**Eisenkrauttee frisch** I tisana alla verbena I fresh vervain tea

**Kamillentee** I tisana alla camomilla I camomile tea

**Hagebuttentee** I tisana alla rosa canina I rosehip tea

**Lindenblütentee** I tisana al tiglio I lime-blossom tea

**Chrütli Mix**

Kräutertee Mischung I miscela alle erbe I blend of herbs

Chai latte 6.20

## **Milchgetränke I bevande al latte I milk drinks**

**mit Kuhmilch I con latte di mucca I with cow's milk**

**oder mit Sojamilch I o latte di soia I or soy milk** +0.50

**Schokolade mit Rahm Portion** 10.50

Ciocolata con panna nel bricco I large hot chocolate with whipped cream

**Schokolade ohne Rahm Portion** 9.80

Ciocolata senza panna nel bricco I large hot chocolate without whipped cream

**Schokolade im Glas, mit oder ohne Rahm** 7.00

Ciocolata calda nel bicchiere, con o senza panna I small hot chocolate, with or without cream

**Schokmok** 7.00

Schokolade mit Espresso und Rahm I ciocolata con espresso e panna I

hot chocolate with an espresso and cream 10.50

**Ovomaltine mit Rahm Portion**

Ovomaltina con panna nel bricco I large hot Ovomaltine with whipped cream

**Ovomaltine ohne Rahm Portion** 9.80

Ovomaltina senza panna nel bricco I large hot Ovomaltine without whipped cream

**Ovomaltine im Glas, mit oder ohne Rahm** 7.00

Ovomaltina calda nel bicchiere, con o senza panna I

small hot Ovomaltine, with or without cream

**Milch, warm oder kalt im Glas** 5.20

Latte caldo o freddo nel bicchiere I small milk, hot or cold

## **GROG, PUNCH**

**Grog mit Rum oder Arak oder Cognac oder Whisky** 9.80

**Tee Rum** 9.80

**Glühwein** I vino caldo I mulled wine 9.00

**Jäger Tee** I tisana del cacciatore I hunter tea 44% Alcool 9.00

**Omnibus (Schwässer mit Kirsch )** 11.00

Skiwasser con acquavite di ciliegie I Skiwasser con Cherry Brandy

**Heisser Fritz** Engadiner mit Zitronensaft 9.80

**Punch: Apfel oder Rum oder Orange oder Zwetschge** 5.20

mele o rum o arancia o prugne I apple or rum or orange or plum

## APERITIFS

Vermouth Cinzano bianco	17%	4 cl	7.50
Vermouth Cinzano rosso	17%	4 cl	7.50
Carpano Punt e Mes	16.5%	4 cl	7.50
Nouilly Prat	17%	4 cl	7.50
Campari	23%	4 cl	7.50
Cynar	16.5%	4 cl	7.50
Pernod	40%	2 cl	7.50
Sherry Sandemann	16.5%	4 cl	7.50
Sherry Tio Pepe	17%	4 cl	7.50
Porto rot Kopke	20%	4 cl	7.50
Porto weiss Sandemann	19%	4 cl	7.50
Appenzeller Bitter	29%	4 cl	7.50
Fernet Branca	42%	2 cl	7.50
Underberg	44%	2 cl	7.50
Braulio	21%	4 cl	7.50
Engadiner	31%	hausgemacht	4 cl 7.50

## COCKTAILS

Apérol Spritz	13.50
Apérol Orange Spritz	14.50
Hugo	14.50
Amaretto Orange	14.50
Fritz (hausgemachter Engadiner, Zitrone, Tonic)	14.50
Alexander	14.50
Negroni	14.50
Whisky sour	14.50
Gin Fizz	14.50
Bloody Mary	14.50
Campari Orange	13.50
Gin Tonic	15.50
Wodka Bitter Lemon	15.50

## GIN

**2CL**

Bombay Sapphire Dry	40°	11.00
Monkey 47	47°	16.00
Deux Frères	43°	19.00

## VODKA

**2CL**

Russian Standard	40°	11.00
Belvedere	40°	18.00
Beluga Classic Line	40°	19.00

<b>RUM</b>			<b>2 CL</b>
Havana Club Añejo Especial	40°		11.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	40°		16.00
Zacapa	40°		17.00
<b>BLENDED WHISKY'S</b>			<b>2CL</b>
Ballantine's Finest Scotch	40°		11.00
Four Roses Bourbon	40°		11.00
Tullamore Dew	40°		13.00
Dimple	40°		14.00
Chivas Regal 12 yr	43°		15.00
<b>SCOTCH SINGLE MALT'S</b>			<b>2CL</b>
Talisker 10 yr	45°		15.00
Oban 14 yr	43°		16.00
Lagavulin	43°		18.00
MacAllan	43°		19.00
Suntory The Chita	43°		20.00
<b>TEQUILA'S</b>			<b>2CL</b>
Patron Tequila	40°		17.00
<b>WEINBRÄNDE I BRANDY</b>			<b>2CL</b>
Hennessy VSOP	40°		14.00
Remy Martin VSOP	40°		14.00
<b>EAU-DE-VIE</b>			<b>2CL</b>
Kernobstbrand Sigriest	40°		8.00
Pflümli Hecht	40°		6.00
La Vieille Prune du Périgord	41°		9.00
Williams Honig	35°		7.00
Carlos I Solera Gran Reserva	38°		9.00
<b>LIQUEUR</b>			
Sambuca	42%	2 cl	6.00
Kümmel Relsky	25%	4 cl	6.00
Bénédictine	40%	2 cl	6.00
Cointreau	40%	2 cl	6.00
Grand Marnier	40%	2 cl	6.00
Baileys	18%	4 cl	8.50
Amaretto	28%	4 cl	6.00

## **Herkunft | Origine | Origins**

Kalb, Schwein, Geflügel: Schweiz; Rind: Schweiz, Uruguay, Irland; Aufschnitt, Trockenfleisch: Schweiz, Italien

vitello, maiale, pollame: Svizzera; manzo: Svizzera, Uruguay, Irlanda; affettati, carne affumicata: Svizzera, Italia

veal, pork, poultry: Switzerland; beef: Switzerland, Uruguay, Ireland; cold meats: Switzerland, Italy

Lachs: Kanada, Wildfang, Norwegen Zucht, Eglifilet: Polen, Forellenfilet: Italien, Crevetten: Grönland

Chile Salmone: Canada, Norvegia, persico: Polonia, trota: Italia, gamberi: Groenlandia, Chile

Salmon: Canada, Norway, perch fish: Poland, trout: Italy, shrimps: Greenland, Chile

**ALLERGENE UND INTOLERANZEN:**

**DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR SIE, SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN**

**ALLERGENS AND INTOLERANCE: PLEASE ASK OUR STAFF**