



*Das Leben ist bezaubernd.  
Man muss es nur  
durch die richtige Brille sehen.*

*-Alexandre Dumas-*

Für den Jugendschutz:

Das Gesetz verbietet den Verkauf von  
Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige &  
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.





MOVING  
MOUNTAINS

Das Moving Mountains Programm der Tschuggen Hotel Group beruht auf fünf Säulen, um unseren Gästen einen gesunden Aufenthalt voller Freude zu bieten:

Move

Play

Nourish

Rest

Give

The Tschuggen Hotel Group's Moving Mountains program draws on five pillars to ensure a healthy and joyous stay for our guests:

Move


Play


Nourish

Rest

Give

Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Die Zutaten dafür sind überwiegend pflanzenbasiert und enthalten vollwertigen Zucker und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl. Nahrhaft, leicht verdaulich, auf die Region bezogen – und doch diktieren Geschmack und Aromen jede Mahlzeit.

Halten Sie Ausschau nach folgendem Symbol: 

*Moving Mountains dishes are backed by the latest findings in nutritional science. The ingredients are mostly plant-based and contain whole sugars and whole grains, instead of refined sugar and white flour. Nutritious, easy to digest and locally sourced - yet taste and flavours govern every decision. Look out for the following symbol: *

CHF 22

**MOVING MOUNTAINS COCKTAIL**



Lillet Blanc, Swiss Mountain Tonic, Birne,  
Zimt, Orange, Thymian

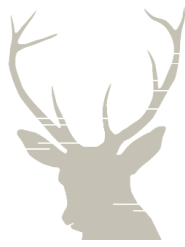
CHF 15

**VIRGIN MOVING MOUNTAINS COCKTAIL**



Ingwer, Honig, Swiss Mountain Soda, Zitrone,  
Apfelsaft, Rosmarin  
(HEISS ODER KALT)



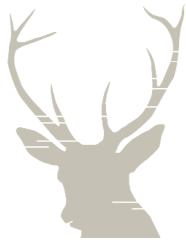


# INHALTSVERZEICHNIS



“US DA SCHWIIZ”	1
TSCHUGGEN HOTEL GROUP SIGNATURE COCKTAILS	2
SCHAUMWEINE & TAPAS	3
TSCHUGGEN STARS	4
PRE DINNER	5
TEQUILLA & MEZCAL	6
AFTER DINNER	7
ALKOHOLFREIE COCKTAILS	8
TASTING SITE	9
SINGLE MALT WHISKY/BLENDED	10-12
COGNAC / ARMAGNAC	13
GIN	14
VODKA	15
RUM	16-17
TEQUILA & MEZCAL	18
GRAPPA	18
OBST & KRÄUTER	19
BRANDY, SHERRY & PORTWEIN	20
VERMOUTH / BITTER / VERMOUTH	21
LIKÖRE	22
BIERE	23
MINERAL & SOFT DRINKS	24
SÄFTE	25
HEISSE SPEZIALITÄTEN	26
SNACK MENU	27-30

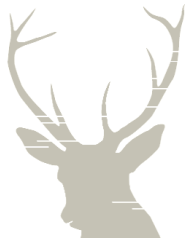




## “US DA SCHWIIZ”



<u>“AROSAS BIERE”</u>	33 cl	CHF
AROSA SUNNA		9
1800 IPA – INDIAN PALE ALE		9
KIRCHLIBRÄU – KLOSTERBRÄU		9
<u>“WHISKY VO DA”</u>	4 cl	
AROSA WEISSHORN WHISKY	48 %	30
GOLDWAESCHER RYE WHISKY	43 %	18
<u>“EN`SCHNÄPS US MAIENFELD”</u>	4 cl	
RÖTALI	27 %	14
	2 cl	
VIEILLE PRUNE RESERVE	38,5 %	16
<u>“SCHWIIZÄR GIN”</u>	4 cl	
BREIL PUR	43 %	20
BREIL SLOE GIN	30 %	22
THE RED LONDON DRY	43 %	20
DEUX FRERES DRY	43 %	22
ZÜRI GIN WINTER EDITION	45 %	20
<u>“US DE ALLEGRA QUELLE IN MALIX”</u>	20 cl	CHF
CLASSIC TONIC		7
ZERO TONIC		7
ROSEMARY TONIC		7
GINGER & LEMONGRAS TONIC		7
BITTER LEMON		7
GINGER ALE		7



# TSCHUGGEN HOTEL GROUP SIGNATURE COCKTAILS



CHF 22

*Entdecken Sie die Vielfalt unserer Häuser  
mit den Signature Cocktails der Tschuggen Hotel Group.*

## **BLACKBERRY**

TSCHUGGEN GRAND HOTEL

Louis Roederer Champagner, Vodka, Chambord, Brombeeren,  
Himbeeren, Limettensaft, Vanille

*„Ein beerenstarker Aperitif mit Sparkle“*

## **PEAR CRANBERRY GINGER MULE**

VALSANA HOTEL AROSA

Vodka, Birnensaft, Cranberrysaft, Ginger Beer,  
Limettensaft, Rosmarin

*„Der perfekte Drink für kühle Tage – und im Ohr das knisternde Holz  
des offenen Feuers „,*

## **APPLE PIE IN THE SKY**

CARLTON HOTEL

Louis Roederer Champagner, naturtrüber Apfelsaft,  
Honig, Zimt Schnaps

*„Ein leicht prickelnder Cocktail – mit dem Duft von Winter  
und Wärme“*

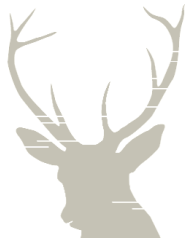
## **REMEMBER EDEN**

HOTEL EDEN ROC

Gin Mare, roter Portwein, Antica Formula,  
Rosmarin, Orangenzeste

*„Der Name sagt schon alles – erinnern Sie sich mit diesem  
Cocktail an das Paradies!“*





## SCHAUMWEIN



**CHAMPAGNER** 10 cl CHF

**LOUIS ROEDERER**

Brut Collection 22  
Rosé 28  
Blanc de Blancs 27

**LAURENT PERRIER**

Cuvée Rosé Brut 27

## SCHAUMWEINE

**OBRECHT BRUT** 14

Francisca & Christian Obrecht, Graubünden, Schweiz

**SERGIO PROSECCO** 11

Mionetto, Veneto, Italien

## TAPAS

**TSCHUGGEN TAPAS**

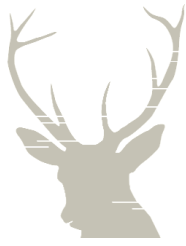
Samosas mit Curry Dip 9

Bündner Rohschinken mit Melone und  
Büffelmozzarella 11

Rinderfiletstreifen mit Austernsauce,  
Gemüse und Sojasprossen 12

Graved Lachs mit Kaviar, Schnittlauch Dip und Blini 12

Garnelen im Knuspermantel mit Chili Dip 15



# TSCHUGGEN STARS



CHF 22

## *TSCHUGGEN SPRITZ*

Weisswein, Passionsfruchtlikör, Soda, Erdbeeren,  
Minze

## *TSCHUGGEN SPEZIAL*

Gin, Campari, Triple Sec, Champagner, Orangensaft

## *LEMONGRAS GIMLET*

Gin, Zitronengrassirup, Limettensaft

## *THYME TONIC*

Gin, Thymiansirup, Swiss Mountain Tonic

## *RANDEN SPRITZ*

Weisser Portwein, Traubensaft, Rosmarin Tonic  
Rote Beete

## *ELDERFLOWER PASSION*

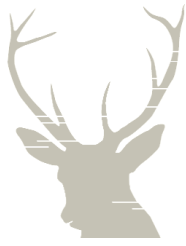
Vodka, Prosecco, Passionsfruchtlikör, Holundersirup,  
Zitrone, Thymian

## *PERNOD MINT*

Pernod, Ananassaft, Zitronensaft, Holundersirup  
Minze

## *AROSA SLING*

Calvados, Cointreau, St. Germain,  
Lemongras & Ginger Tonic, Limette



## PRE - DINNER



CHF 22

### *OAXACA SUN*

Mezcal, Orangensaft, Limettensaft, Agavensaft,  
Bitterorangenlikör, Orangenzeste

### *MEMPHIS MULE*

Rye Whiskey, Limettensaft, Ingwersirup, Angostura, Soda fill

### *COSMOPOLITAN 1934*

Gin, Himbeerpüree, Cointreau, Limettensaft

### *BELLINI*

Champagner, Pfirsich

### *MARTINEZ*

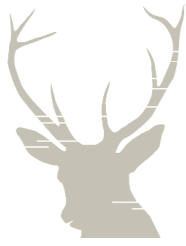
Old Tom Gin, Vermouth Rosso, Maraschino

### *SPANISH SAHARA*

Brandy, Sherry, Licor 43, Orangensaft

### *WHITE NEGRONI*

Gin Mare, Lillet blanc, Weisser Portwein  
Grapefruit Bitters



## TEQUILA & MEZCAL



CHF 22

### TEQUILA ROLLER

Tequila, roter Portwein, Aperol

### TOMMY'S MARGARITA

Tequila, Limettensaft, Agavensaft

### MANGO TANGO RITA

Tequila, Cointreau, Limettensaft, Mangosaft, Orangensaft, Chili

### PENECILINA

Mezcal, Laphroaig, Ingwer, Honig, Zitronensaft

### EL CAMINO

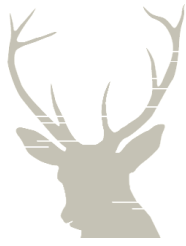
Mezcal, Rye Whisky, Bénédictine, Peychauds Bitter

### TRES COOPS

Mezcal, Averna, St. Germain, Ingwer,  
Limettensaft, Eiweiss, Chilipulver

### SCORPION REEF

Mezcal, Rum, Ananassaft, Zitronensaft, Mandelsirup,  
Chocolate Bitter



## AFTER DINNER



CHF 22

### *THE GINGER COOLER*

Gin, Grapefruitsaft, Ingwer, Zuckersirup, Soda

### *PRUNE COFFEE*

Vielle Prune, Sambuca, Kahlua, Kardamon

### *ESPRESSO MARTINI*

Vodka, Kahlua, Baileys, Espresso

### *PUESTA DE PERA*

Williamsbrand, Tequila Anejo, Zitronensaft, Eiweiss, Vanillesirup

### *APPENZELLER ORANGE*

Appenzeller Bitter, Cointreau, Zitronensaft, Rohrzucker, Minze

### *BLACK FOREST SNOW*

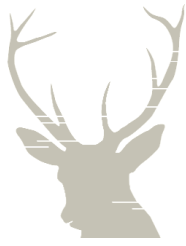
Röteli, Tia Maria, Crème de Cacao, Cranberrysaft, Rahm

### *ROASTED PEACH BOURBON*

Bourbon, Pfirsichlikör, Ginger Ale, Honig, Thymian

### *SWEET SUNSET*

Wodka, Licor 43, Chambord, Maracujasaft, Cranberrysaft, Brombeeren



## *ALKOHOLFREIE COCKTAILS*



CHF 15

### *BERRY SMASH*

Himbeerpüree, Brombeeren, Vanillesirup, Cranberrysaft,  
Traubensaft, Limettensaft

### *WELL BEING*

Pfirsichsaft, Maracujasaft, Ingwer, Limette

### *VITAL SPA*

Grapefruitsaft, Zitronensaft, Holundersirup,  
Zitronenlimonade, Gurke

### *MOUNTAIN WALK*

Bergkräutertee, Maracujasaft, Limettensaft, Soda

### *APEROLCUJA*

Italian Spritz, Cuvée Blanc No.1, Maracujasaft, Soda

### *VIRGIN SOURS*

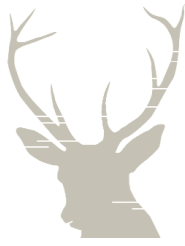
Whiskey, Rooibos oder Amaretto

### *AMELIA`S SAURER KICK*

Swiss Mountain Ginger Ale, Erdbeeren, Limettensaft

### *MEIMO`S HOLY POWER*

Holundersirup, Brombeeren, Minze, Zitronenlimonade oder Soda



## TASTING SITE



### RUM FLIGHT

à 2 cl CHF

*ECONOMY* 28

Coloma 8y, Pampero, Havana Barrel Proof

*BUSINESS* 48

Diplomatico Single Vintage 2002, Appleton Estate 21anos,  
Zacapa Etiqueta Negra

*FIRST* 68

HSE Grand Reserva XO, Havana 15anos, Malecon 1982

### WHISKY FLIGHT

à 2 cl CHF

*ECONOMY* 26

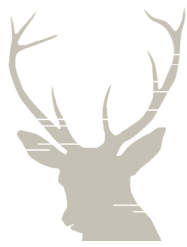
Clynelish 14years, Glen Scotia 10years, Glenkinchie 10years

*BUSINESS* 38

Bowmore 18years, Glen Scotia 18years, Scapa 16years

*FIRST* 56

Saint Magdalene 30 years, Macallan Whisky Trail,  
Glenrothes 1987



# WHISKY



## SINGLE MALT WHISKY

<u>HIGHLANDS</u>	4 cl	CHF
DALWHINNIE <i>DISTILLERS EDITION</i>	43 %	22
GLENMORANGIE <i>10 YEARS</i>	40 %	18
GLENMORANGIE <i>QUINTA RUBAN</i>	46 %	24
GLENMORANGIE <i>EXTREMELY RARE 18 YEARS</i>	43 %	35
LOCHSIDE <i>1966 SIGNATORY EDITION</i>	47.3 %	98
LOCHSIDE <i>ADELPHI 1965</i>	52.3 %	64
OBAN <i>14 YEARS</i>	43 %	20
OBAN <i>DISTILLERS EDITION</i>	43 %	22

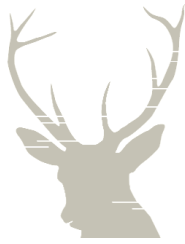
## SPEYSIDE

BALVENIE <i>12 YEARS DOUBLE WOOD</i>	40 %	22
CARDHU <i>12 YEARS</i>	40 %	20
CRAGGANMORE <i>12 YEARS</i>	40 %	20
GLENFIDDICH <i>12 YEARS</i>	40 %	18
GLENFIDDICH <i>21 YEARS RUM CASK</i>	40 %	35
GLENROTHES <i>1987</i>	43 %	46
GLENFARCLAS <i>17 YEARS</i>	43 %	22
GLENFARCLAS <i>25 YEARS</i>	43 %	50
MACALLAN <i>12 YEARS</i>	40 %	26
MACALLAN <i>18 YEARS</i>	43 %	40
LONGMORN <i>16 YEARS</i>	48 %	35

## LOWLANDS

GLENKINCHIE <i>12 YEARS</i>	43 %	20
GLENKINCHIE <i>DISTILLERS EDITION</i>	43 %	24
SAINT MAGDALENE <i>30 YEARS</i>	55.4 %	54





## ISLAY & ISLANDS

4 cl

CHF

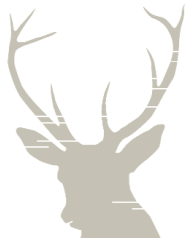
ARDBEG <i>10 YEARS</i>	46 %	22
ARDBEG <i>UIGEDAIL</i>	54.2 %	26
BOWMORE <i>12 YEARS</i>	40 %	22
BOWMORE <i>18 YEARS</i>	43 %	32
BUNNAHABHAIN <i>14 YEARS FIRST EDITIONS</i>	58.3 %	28
BUNNAHABHAIN <i>ABHAINN ARAIG FEIS ILE</i>	50.8 %	31
CAOL ILA <i>12 YEARS</i>	43 %	20
CAOL ILA <i>DISTILLERS EDITION</i>	43%	26
ISLE OF JURA <i>10 YEARS</i>	40 %	20
LAGAVULIN <i>16 YEARS</i>	43 %	23
LAGAVULIN <i>DISTILLERS EDITION</i>	43 %	30
LAPHROAIG <i>10 YEARS</i>	40 %	20
TALISKER <i>10 YEARS</i>	45.8 %	20
TALISKER <i>18 YEARS</i>	45.8 %	31
TALISKER <i>DISTILLERS EDITION</i>	45.8 %	24

## IRISH WHISKEY

BUSHMILLS <i>BLACK BUSH</i>	40 %	16
JAMESON <i>BLACK BARREL</i>	40 %	20

## ASIAN WHISKY

NIKKA <i>FROM THE BARREL</i>	51.4 %	26
HIBIKI <i>HARMONY</i>	43 %	32



## BLEND & AMERICAN



### SCOTCH WHISKY

	4 cl	CHF
CHIVAS REGAL <i>12 YEARS</i>	40 %	18
CHIVAS REGAL <i>18 YEARS</i>	40 %	26
FAMOUSE GROUSE	40 %	16
JOHNNIE WALKER <i>BLACK LABEL</i>	40 %	18
JOHNNIE WALKER <i>BLUE LABEL</i>	40 %	45
J&B	40 %	16

### BOURBON WHISKEY

ELIJAH CRAIG	47 %	18
MAKERS MARK	45 %	16
BULLEIT BOURBON	45 %	16
JACK DANIELS	40 %	16
WILD TURKEY <i>101 PROOF</i>	50.5 %	18

### RYE WHISKEY

BULLEIT	45 %	18
KNOB CREEK <i>SMALL BATCH</i>	50 %	20

### CANADIAN WHISKY

CANADIAN CLUB <i>12 YEARS</i>	40 %	20
CROWN ROYAL	40 %	18



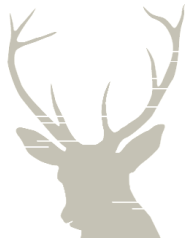
## COGNAC & ARMAGNAC



<u>COGNAC</u>	2 cl	CHF
A.E. DOR		
CIGAR RESERVE	42 %	26
RÉSERVE NO. 6 GRANDE CHAMPAGNE	40 %	31
ABECASSIS LEYRAT		
XO VIEILLE RESERVE	40 %	24
COURVOISIER		
XO IMPÉRIAL	40 %	26
HENNESSY		
XO	40 %	30
GODET		
XO EXTRA	40 %	26
PIERRE FERRAND		
SELECTION DES ANGES 1ER CRU	40 %	28
RÉMY MARTIN		
XO	40 %	30
LOUIS XIII	40 %	145
MEUKOW		
XO	40 %	30

## ARMAGNAC

FERTE DE PARTENAY VSOP	40 %	18
CHÂTEAU DE GENSAC 15 ANS	43 %	22
BARON DE SIGOGNAC 1970	40 %	46

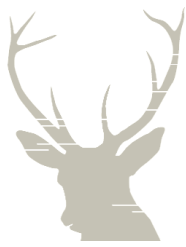


## GIN



	4 cl	CHF
<i>ENGLAND</i>		
FINSBURY PLATINUM	47%	16
BOMBAY SAPPHIRE	40 %	18
OPIHR	42.5 %	18
TANQUERAY	43.1 %	17
TANQUERAY RANGPUR	41.3 %	18
TANQUERAY NO. TEN	47.3 %	18
SIPSMITH	41.6%	18
BROCKMANS	40 %	20
<i>JAPAN</i>		
SUNTORY ROKU GIN	43 %	20
<i>SCHOTTLAND</i>		
HENDRICKS	41.4 %	18
THE BOTANIST	46 %	20
<i>SPANIEN</i>		
MARE	42.7 %	20
<i>DEUTSCHLAND</i>		
MONKEY 47	47 %	20
ELEPHANT	45 %	20
GIN SUL	43 %	20

*Für den "Filler" Ihrer Wahl verrechnen wir  
CHF 4 pro Flasche.*



## VODKA



	4 cl	CHF
<i>SCHWEIZ</i>		
XELLENT ORGANIC WHEAT	40 %	18
<i>RUSSLAND</i>		
BELUGA GOLD LINE	40 %	36
KAUFMANN HARD SELECTION	40 %	30
RUSSIAN STANDARD PLATINUM	40 %	18
<i>SCHWEDEN</i>		
ABSOLUT	40 %	16
<i>POLEN</i>		
BELVEDERE	40 %	20
ZUBROWKA BISON GRASS	40 %	18
CHOPIN	40 %	22
<i>FRANKREICH</i>		
GREY GOOSE	40 %	20
<i>NIEDERLANDE</i>		
KETEL ONE	40 %	18

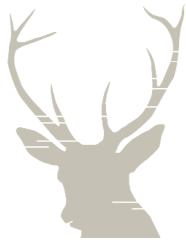
*Für den "Filler" Ihrer Wahl verrechnen wir  
CHF 4 pro Flasche.*



# RUM



	4 cl	CHF
<b>KARIBIK</b>		
PLANTATION <i>BARBADOS XO</i>	40 %	28
<b>A.H. RIISE</b>		
NON PLUS ULTRA <i>VERY RARE</i>	42 %	28
NON PLUS ULTRA <i>BLACK EDITION</i>	42 %	30
NON PLUS ULTRA <i>AMBRE D'OR EXCELLENCE</i>	42 %	30
<b>KUBA</b>		
HAVANA CLUB <i>7 ANOS</i>	40 %	18
HAVANA CLUB <i>GRAN RESERVA 15 ANOS</i>	40 %	45
HAVANA CLUB <i>SAN CRISTOBAL</i>	40 %	49
<b>JAMAICA</b>		
APPLETON ESTATE <i>21 YEARS</i>	43 %	28
<b>DOMINIKANISCHE REPUBLIK</b>		
OLIVER'S EXQUISITO <i>SOLERAS 1990</i>	40 %	28
RUM OPTHIMUS <i>25 YEARS</i>	43 %	36
<b>MARTINIQUE</b>		
J.M. <i>XO AGRICOLE</i>	44 %	20
<b>GUATEMALA</b>		
ZACAPA <i>CENTENARIO NO 23</i>	40 %	26
ZACAPA <i>ETIQUETA NEGRA</i>	43 %	35
ZACAPA <i>XO GRAN RESERVA ESPECIAL</i>	40 %	35
<b>PANAMA</b>		
MALECON <i>VINTAGE 1982</i>	40 %	45



## RUM



	4 cl	CHF
<b>KOLUMBIEN</b>		
COLOMA 8 YEARS	40 %	22
DICTADOR 20 YEARS	40 %	19
DICTADOR BEST OF VINTAGE 1978	44 %	62
<b>PERU</b>		
RON MILLONARIO 15 YEARS	40 %	20
RON MILLONARIO XO	40 %	28
<b>MAURITIUS</b>		
EMPEROR SHERRY FINISH	40 %	24
GOLD OF MARITIUS DARK	40 %	24
<b>FIDSCHI INSELN</b>		
RATU SIGNATURE BLEND 8 YEARS	35 %	24



## TEQUILA & MEZCAL



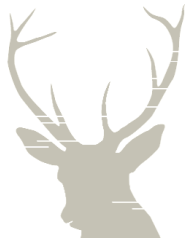
	4 cl	CHF
JOSÉ CUERVO SILVER	38 %	16
JOSÉ CUERVO GOLD	38 %	16
PATRON REPOSADO	40 %	25
PATRON PLATINUM	40 %	40
1921 BLANCO	40 %	20
1921 REPOSADO	40 %	22
1921 ANEJO	40 %	24
METEORO ESPADIN	45 %	20

## GRAPPA



	2 cl	CHF
<i>JACOPO POLI</i>		
GRAPPA VINACCE DI SASSICAIA	40 %	26
<i>NONINO</i>		
IL MOSCATO DI NONINO	41 %	18
RISERVA 8 YEARS	43 %	26
<i>ANTINORI</i>		
GRAPPA DI TIGNANELLO	42 %	24
<i>BERTA</i>		
ROCCANIVO DI BARBERA	43 %	24
TRE SOLI TRE	43 %	24
<i>CASTAGNER</i>		
BRUNELLO BARRIQUE	38 %	22
<i>MARZADRO</i>		
GIARE CHARDONNAY	45 %	20





## OBST & KRÄUTER



	2 cl	CHF
<i>ETTER</i>		
ETTER QUITTE	41 %	18
ETTER FRAMBOISE	41 %	17
<i>URS HECHT</i>		
KIRSCH TERESA BARRIQUE	40 %	18
VIEILLE WILLIAMS BARRIQUE	40 %	18
VIEILLE POMME BARRIQUE	40 %	18
BERNER ROSENAPFELBRAND BARRIQUE	40 %	18
VIEILLE APRICOT BARRIQUE	40 %	23
WILLIAMS BRAND	42 %	25
HIMBEER BRAND	42 %	31
WALDHOLUNDER BRAND	42 %	27
BERNER ROSENAPFELBRAND	42 %	25
<i>VIELLE PRUNE</i>		
MORIN VIEILLE PRUNE	41 %	14



## BRANDY



	2cl	CHF
CARLOS I	40 %	16
MASCARO XO EGO	40 %	20

## SHERRY

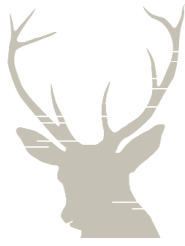


	5 cl	CHF
TIO PEPE EXTRA DRY	15 %	14
SANDEMAN MEDIUM DRY	15 %	14
SHERRY BRISTOL CREAM	17.5 %	18

## PORTWEIN



	5 cl	CHF
<i>KOPKE</i>		
10 YEARS TAWNY	20 %	18
20 YEARS TAWNY	20 %	26
COLHEITA 1980	20 %	30
10 YEARS TAWNY WHITE	20 %	20



## VERMOUTH & BITTER



CHF 14

	4 cl	CHF
MARTINI BIANCO	15 %	
MARTINI ROSSO	15 %	
MARTINI EXTRA DRY	18 %	
LILLET BLANC	17 %	
NOILLY PRAT	18 %	
PASTIS 51	45 %	
PERNOD	40 %	
RICARD	45 %	
APEROL	11 %	
ALPSTEIN BITTER	28%	
CAMPARI	23 %	
APPENZELLER	29 %	
CYNAR	16.5 %	
RAMAZZOTTI	30 %	
AVERNA	29 %	
JÄGERMEISTER	35 %	
BRAULIO	21 %	
FERNET BRANCA	39 %	
FERNET BRANCA MENTA	37 %	
DR. JAGLAS		
ARTISCHOCKEN – ELIXIER	35 %	20

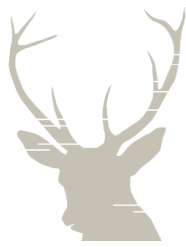


## LIKÖR



CHF 14

	4 cl	CHF
AMARETTO DI SARONNO	28 %	
BAILEYS IRISH CREAM	17 %	
BÉNÉDICTINE DOM	40 %	
CHERRY HEERING	24 %	
COINTREAU	40 %	
DRAMBUIE	40 %	
FRANGELICO	20 %	
GALLIANO	30 %	
KAHLUA	20 %	
LIMONCELLO	30 %	
NAPOLÉON MANDARINE	38 %	
PIMM'S	25 %	
SAMBUCA MOLINARI	40 %	
SOUTHERN COMFORT	35 %	
TIA MARIA	20 %	
GRAND MARNIER	40 %	
GRAND MARNIER		
CUVÉE DU CENTENAIRE	40 %	28



## BIER



		CHF
<i>OFFENAUSSCHANK</i>		
CALANDA EDELBRÄU	30 cl	6
PANACHÉ	30 cl	6
CALANDA EDELBRÄU	50 cl	9
<i>AROSA BRÄU</i>		
AROSA SUNNA	33 cl	9
1800 IPA – INDIA PALE ALE	33 cl	9
KIRCHLIBRÄU – KLOSTERBRÄU	33 cl	9
<i>SCHWEIZER FLASCHENBIERE</i>		
CALANDA EDELBRÄU	30 cl	7
APPENZELLER QUÖLLFRISCH	50 cl	9
<i>AUSLÄNDISCHE FLASCHENBIERE</i>		
HEINEKEN	33 cl	7
GUINNESS	33 cl	9
SCHNEIDER WEISSE	50 cl	9
<i>ALKOHOLFREIE FLASCHENBIERE</i>		
CALANDA 0.0	33 cl	7
ERDINGER ALKOHOLFREI	50 cl	9
INDIAN PALE ALE	33cl	7
GINGER BEER	33cl	7
<i>CIDER</i>		
GRAPE APPLE CIDER	2.9 %	8
JUICY APPLE CIDER	4.5 %	8



## SOFTS

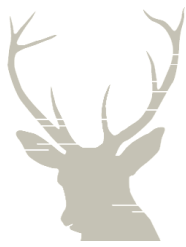


		CHF
<i>FEVER TREE</i>		
INDIAN TONIC	20 cl	7
MEDITERRANEAN TONIC	20 cl	7
GINGER BEER	20 cl	7
SODA WATER	20 cl	7
<i>1724</i>		
CLASSIC TONIC	20 cl	7

## MINERAL & SOFTDRINKS



PERRIER	30 cl	6
EVIAN	50 cl	8
EVIAN	1 l	12
SAN PELLEGRINO	50 cl	8
SAN PELLEGRINO	1 l	12
ACQUA PANNA	50cl	8
ACQUA PANNA	1 l	12
VALSER CLASSIC / SILENCE	50 cl	8
VALSER CLASSIC / SILENCE	75 cl	10
COCA COLA/ZERO	33 cl	7
RIVELLA ROT/BLAU	33 cl	7
INFUSADES WEISSER TEE & MINZE	33 cl	7
URBAN YUZU	33 cl	7
URBAN CALAMANSI	33 cl	7
ZOBO SORREL	27.5 cl	7
ZOBO CHRIESI	27.5 cl	7
SAN BITTER	10 cl	7
RED BULL	25 cl	8



## SÄFTE



		CHF
APFELSAFT AUS VALPOSCHIAVO	20 cl	7
APFELSCHORLE	33 cl	7
ANANASSAFT	20 cl	7
BIRNENSAFT	20 cl	7
CRANBERRYSAFT	20 cl	7
PFIRSICHSAFT	20 cl	7
TOMATENSAFT	20 cl	7
TRAUBENSAFT	20 cl	7
 <i>FRISCH GEPRESST</i>		
KAROTTEN	20 cl	12
ORANGEN	20 cl	12
GRAPEFRUIT	20 cl	12



## HEISSE SPEZIALITÄTEN



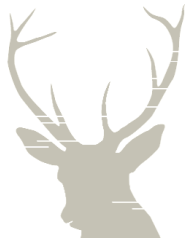
	CHF
KAFFEE	5.50
ESPRESSO	5.50
ESPRESSO MACCHIATO	6.50
CAPPUCCINO	6.50
MILCHKAFFEE	6
DOPPELTER ESPRESSO	7
LATTE MACCHIATO	8
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	8
KAFFEE MELANGE	8
HEISSE SCHOKOLADE	6
<i>Wahlweise: Weiss, Vollmilch, Zartbitter</i>	
HEISSE SCHOKOLADE MELANGE	8
OVOMALTINE	6
MILCH	5
<i>Wahlweise: Vollmilch, Laktosefreie Milch, Sojamilch, Magermilch, Getreidemilch, Mandelmilch</i>	
TEE AUSWAHL	8
<i>Diverse Sorten</i>	
FRISCHER TEE	12
<i>Ingwer, Pfefferminz, Zitrone, Fenchel (je nach Verfügbarkeit)</i>	
TEA STAR	
TEESPEZIALITÄTEN	12

*Egal ob Weiss – Grün – Schwarz – oder Bunt  
unsere exklusive Teeauswahl, lässt keine Wünsche offen und hat für  
jeden Gaumen das Richtige.*

*Auf Wunsch beraten Sie unsere Mitarbeiter gerne.*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer






## SNACKMENU

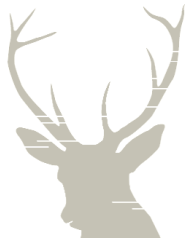


### VORSPEISEN | STARTERS

<b>Bündnervariation</b> mit Trockenfleisch, Salsiz und Bergkäse <i>Air dried beef Grison style, salsiz and alpine cheese</i>	*28
<b>Caesar Salat</b> mit Knoblauch-Croûtons und Parmesan <i>Caesar's salad with garlic croûtons and Parmesan</i>	21
mit gebratener Alpstein Pouletbrust <i>with roasted Alpstein chicken breast</i>	29
mit sautierten Riesengarnelen <i>with sautéed giant prawns</i>	32
<b>Schottischer Rauchlachs</b> mit Moutarde de Meaux, Randenconfit, Dillgurken, Blattsalat und Toast <i>Scottish smoked salmon with Moutarde de Meaux, beetroot confit, dill cucumbers, salad and toast</i>	*26
<b>Büffelmozzarella</b> mit eingelegtem Ofengemüse und Basilikumpesto <i>Buffalo mozzarella with pickled oven vegetables and basil pesto</i>	24

### SUPPEN | SOUPS

<b>Bündner Gerstensuppe</b> mit Trockenfleisch und Grissini <i>Traditional Grison style barley soup with air dried meat and grissini</i>	*15
<b>Rindsconsommé</b> mit Schnittlauch und Wurzelgemüse <i>Beef consommé with chives and root vegetables</i>	17
<b>Tomatensuppe</b> mit Kräuteröl  <i>Tomato soup with herb oil</i>	14



## SANDWICHES

- Club Sandwich "Classic"** 34  
mit Poulardenbrust, Ei, Ramatini Tomaten, Bauernspeck  
und Cocktailsauce  
*with chicken, egg, Ramatini tomatoes, crispy bacon  
and cocktail sauce*
- Club Sandwich "Provençal"** 31  
mit Grillgemüse, Ei, Ramatini Tomaten  
und Basilikumpesto  
*with grilled vegetables, egg, Ramatini tomatoes  
and basil pesto*
- Club Sandwich "Schweiz"** 29  
mit Bergschinken, Ei, Ramatini Tomaten  
und Aroser Alpkäse  
*with alpine ham, egg, Ramatini tomatoes  
and alp cheese from Arosa*

Unsere Club Sandwiches servieren wir Ihnen mit Salat und Pommes Frites  
*Our Club Sandwiches are served with salad and fries*

- Focaccia** 16  
belegt mit Alpkäse, Aroser Camembert, Bergschinken  
oder Salami  
*with alpine cheese, camembert from Arosa, alpine ham  
or salami*

Unsere Focaccias servieren wir Ihnen mit Kartoffel-Chips  
*Our focaccias are served with potato chips*

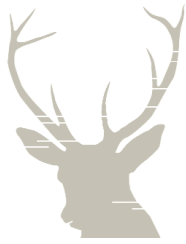
## PASTA & RISOTTO

- Äpler Maccaroni** mit gebratenen Zwiebelringen,  
Alpenspeck, Apfelmus und kleinem Salat 27  
*Alpine style Maccaroni with fried onion, alpine bacon,  
apple purée and salad*
- Linguini** mit Tomatenpesto 36  
und gebratenen Riesencrevetten  
*Linguine with tomato pesto  
and fried king prawns*
- Carnarolirisotto** mit Pilzen, Kefen und Sbrinz 28  
*Carnaroli risotto with mushrooms, sugar peas and Sbrinz*





## HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

<b>Hamburger „Tschuggen“</b> mit Swiss Prime Beef, Marmelade von der roten Zwiebel und Pommes Frites <i>Hamburger "Tschuggen" with Swiss Prime beef, red onion marmalade and potato fries</i>	37
<b>Mediterrane Perlhuhnbrust</b> mit Trüffeljus, Gemüse und Kartoffelgnocchi <i>Oven baked guinea fowl breast with truffle jus, vegetables and potato gnocchi</i>	42
<b>Aroser Geschnetzeltes</b> mit Pilzen, Salsiz, Gemüse und Tagliatelle <i>Sliced veal Arosa style with mushrooms, Salzis, vegetables and tagliatelle</i>	*54
<b>Medaillon vom Rindsfilet</b> mit grüner Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin <i>Beef tenderloin with green pepper cream sauce, vegetables and potato gratin</i>	68
<b>Gebratenes Seezungenfilet</b> mit Kräutersauce, Blattspinat und gedämpften Kartoffeln <i>Sautéed sole fillet with herb sauce, spinach and stewed potatoes</i>	56
<b>Gemüse mit roter Currysauce</b> , Koriander  und Basmatireis <i>Vegetables with red curry sauce, cilantro and Basmati rice</i>	31



## SÜSSES & KÄSE DESSERTS & CHEESE

Auswahl von saisonalen Früchten und Beeren 	* 18
<i>Choice of seasonal fruits and berries</i>	
Gebrannte Crème mit Arosen Röteli und Vanille – Aprikosen	19
<i>Crème brûlée with cherry liqueur from Arosa and vanilla apricots</i>	
Sorbetvariation in der Orangen-Tuiles 	18
<i>Variation of sorbets served in an orange tuile</i>	
Schokoladentraum mit zweierlei Mousse, Minimuffin und Trinkschokoladen – Shot	20
<i>Chocolate dream with a duo of mousse, mini muffin and chocolate shot</i>	
Käseauswahl mit Trockenfrüchten und Brot	21
<i>Cheese selection with dried fruits and bread</i>	

Gerichte, welche mit einem \* versehen sind, können 24 Stunden am Tag bestellt werden.

*The dishes marked with \* are available 24 hours a day.*