





Moving Mountains Gerichte stützen sich auf jüngste Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Die Basis sämtlicher Gerichte: rein pflanzlich – mit wildwachsenden Zutaten sowie vollwertigen Zucker und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weismehl. Nährstoffreich, 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 purely plant-based (with options) and contain wild foraged foods, whole sugars and whole grains, instead of refined sugar and white flour. Nutrient-dense, easy to digest and locally inspired - yet taste and flavours govern every decision. Look out for the following symbol: 

Bei Fragen zu Produzenten, Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
If you have any questions about producers, allergies or intolerances, please contact our staff.

FRÜHSTÜCK – BREAKFAST

Carlton Kontinentales Frühstück – Carlton Continental Breakfast

Auswahl an Aufschnitt Spezialitäten und Käsesorten | Joghurt | Cerealien | gekochtes Bio-Ei | verschiedene Brötchensorten | Croissants | Plundergebäck | Konfitüre | Honig | Butter | aufgeschnittenes Obst | frischer Orangensaft | Kaffee oder Tee oder Trinkschokolade
Selection of cold Cuts and Cheeses | Yogurts | Cereals | Boiled organic eggs | Selection of bread rolls | Croissants | Pastries | Jam | Honey | Butter | Sliced fruit | Fresh orange juice | Coffee or Tea or hot Chocolate

FRÜHSTÜCK À LA CARTE – BREAKFAST À LA CARTE

Zwei pochierte Eier

Two poached eggs

Rührei | Spiegelei | Omelette von zwei Schweizer Bio-Eiern

Käse | Tomaten | Kräutern | Speck | Pilzen

Scrambled eggs | Fried eggs | Omelets made from two Swiss organic eggs

Cheese | Tomatoes | Herbs | Bacon | Mushrooms

WARME FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – HOT BREAKFAST SPECIALS

Ei Benedict Egg Benedict

Pochierte Eier | Schinken | Spinat | Sauce Hollandaise

Poached eggs | Ham | Spinach | Sauce hollandaise

Ei Poche Egg Poche

Pochierte Eier | Avocado | Vollkorntoast

Poached eggs | Avocado | Wheat toast

3 Kalbswürstchen

3 Small veal sausages

Bauernspeck

Farmer's bacon

Périgord Trüffel

Périgord truffle

pro Gramm

10

per gram

10

Weisser Alba Trüffel

White Alba truffle

pro Gramm

18

per gram

18

Osetra Kaviar

Osetra Caviar

pro Gramm

10

per gram

10

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gluten- oder laktosefreie Speisen - Upon request, we serve gluten- and lactose-free dishes.
Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

WARME FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – HOT BREAKFAST SPECIALS

French Toast | Pflaumen-Zimt-Konfitüre

French toast | Plum-cinnamon jam

Porridge (optional glutenfrei) | brauner Zucker | saisonale Früchte

Porridge (optional gluten-free) | Brown sugar | Seasonal fruits



Pancakes mit Ahornsirup | frische Beeren

Pancakes with maple syrup | Fresh berries

KALTE FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – COLD BREAKFAST SPECIALS

Aufschnittauswahl Cold cut selection

Salami | Lyoner Wurst | Engadiner Bergkäse

Salami | Ring bologna liver | Engadin mountain cheese

Regionale Rohschinkenauswahl | Trockenfleisch | Rohschinken | Salzis

Variety of dried meat from the region

Frühstückskäseauswahl aus den umliegenden Bergen und Tälern

Breakfast cheese selection the surrounding mountains and valleys

Räucherfischvariation mit Meerrettich (Lachs | Heilbutt | Forelle)

Smoked fish variety with horseradish (Salmon | Halibut | Trout)

Halbe geschnittene Avocado | regionaler Hüttenkäse

Half sliced avocado | Regional cottage cheese

KALTE FRÜHSTÜCKSSPEZIALITÄTEN – COLD BREAKFAST SPECIALS

Cerealienauswahl Cereal selection

Granola- | Wildfrucht- | Schokoladen Knusper- | Apfel-Zimt- | Dinkelmüsli
mit Milch | Joghurt


Granola- | Wild fruit- | Crispy chocolate- | Apple cinnamon- | Spelt muesli
with Milk | Yogurt

Traditionelles Birchermüsli

Traditional Birchermuesli

Carlton Power Bowl

Acai Beeren | Banane | Mandelmilch | Waldbeeren | Chiasamen | Kokosraspeln
Acai berries | Banana | Almond milk | Forrest berries | Chia seeds | Coconut flakes

Moving Mountains Chiasamen Bowl | Mandelmilch | Walnuss | Leinöl 
Moving mountain chia seeds bowl | Almond milk | Walnut | Linseed oil

Moving Mountains Haferflocken | Reismilch | Zimt | Apfel | Haselnuss | Rosinen 
Moving mountain oats | Rice milk | Cinnamon | Apple | Hazelnut | Raisins

VORSPEISEN– STARTERS

Caesar Salat	36
Gebratenes Hühnchen Romanasalat Sardellen Wachtelei Parmesan	
Roasted chicken Romaine lettuce Anchovies Quail egg Parmesan	
Burrata Caprese	32
Bunte Tomaten Basilikum Olivenöl Vollkorn-Bruschetta	
Colorful tomatoes Basil Olive oil Whole meal Bruschetta	
Simmental Rinds Tatar Simmental beef tartar	
Kapern Sardellen Zwiebeln Schnittlauch Dijon Senf Eigelb	
Capers Anchovies Onions Chives Dijon mustard Egg yolk	
Cognac	
80 g	34
160 g	51
Auswahl an Bündern Fleisch	29
Trockenfleisch Rauchschinken Sbrinz Emmentaler Goat cheese	
Regional selection of air-dried meat smoked Ham Sbrinz Emmentaler Ziegenkäse	

MOVING MUOUNTAINS BOWLS

Carlton Power Bowl

Rande | Radicchio | Bulgur | Apfel | Grapefruit | Preiselbeeren | Mandel 34

Beet root | Radicchio | Bulgur | Apple | Grapefruit | Cranberries | Almond

Optional mit gebratener Schweizer Wachtelbrust 40

Optional with roasted swiss quail breast

St Moritz Power Bowl

Spinat | Broccoli | Kefen | Avocado | Kichererbsen | Gerste | Petersilie 34

Spinach | Broccoli | Chickpeas | Avocado | Chickpeas | Barley | Parsley

Optional mit regionalem Ziegenkäse 40

Optional with regional goat cheese

Quinoa Power Bowl

Quinoa | Nüsslisalat | Apfel | Tofu | Haselnuss | Zitronen | Sesam 34

Quinoa | Lambs lettuce | Apple | Tofu | Hazelnut | Lemon | Sesame

Optional mit geräuchertem Schweizer Lachs 40

Optional with smoked swiss Salmon

SUPPEN – SOUPS

Minestrone Genovese Minestrone Genovese	19
Seasonales Gemüse Basilikumpesto Croutons Frische Kräuter	
Seasonal vegetables Basil Pesto Croutons Fresh Herbs	
Bündner Gertsensuppe Engadin pearl barley soup	21
Lauch Sellerie Karotten Bündner Fleisch Schnittlauch Sahne	
Leek Celery Carrot Grisons dried meat Chives Cream	
Hummer Bisque Lobster Bisque	35
Gerösteter Roicotta Gnocchi Romanesco	
Roasted Ricotta Gnocchi Romanesco	

SANDWICHES

Crouque Monsieur Crouque Monsieur	24
Engadiner Kochschinken Gruyère kleiner Salat	
Engadine ham Gruyère Small salad	
<i>optional mit zwei Spiegeleiern</i>	30
<i>optional with two fried eggs</i>	
Carlton Club Sandwich Carlton Club Sandwich	42
Schweizer Poulet gebratener Speck Salat Ei Tomate Avocado Mayonnaise Bündner Frites	
Swiss chicken Fried bacon Salad Egg Tomato Avocado Mayonnaise Bündner frites	
Plant based Club Sandwich Plant based Club Sandwich	38
Basilikumtofu Tomate Gurke Salat Avocado Bündner Frites	
Basil tofu Tomato Cucumber Salad Avocado Bündner frites	
Carlton Burger Carlton Burger	43
Schweizer Rind Salat Tomate Käse Zwiebel Bündner Frites	
Swiss beef Salad Tomato Cheese Onion Bündner fries	
Plant based Beyond Burger plant based Beyond Burger	39
Salat Tomate Gurke Avocado Zwiebel Bündner Frites	
Salad Tomato Cucumber Avocado Onion Bündner frites	

PASTA

Spaghetti oder Penne | Sauce nach Wahl 31

Spaghetti or Penne | Sauce of your choice

Tomatensauce | Bolognese | Arrabiata | Carbonara | Basilikumpesto

Tomato sauce | Bolognese | Arrabiata | Carbonara | Basil pesto

Kürbis Ravioli Pumpkin Ravioli 34

Butter | Salbei | gereifter Parmesan

Butter | Sage | Aged Parmesan

HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

Wiener Schnitzel Escalope vienna style 49

warmer Kartoffelsalat | Kräutermayonnaise

warm potato salad | herb mayonnaise

Züricher Geschnetzeltes Veal tenderloin Zurich style 54

Steinpilze | Sahne | leichte Jus | traditionelle Rösti

Porcini mushroom | Cream | Light Jus | traditional Rösti

Gegrillter Lachs grilled Salmon Knoblauchspinat Parmseancreme grüner Pfeffer Garlic spinach Parmesan cream Green pepper	49
Steak au Poivre Steak au Poivre Schweizer Rindsentrecôte Pfeffersauce Kartoffelstock Swiss beef entrecote Pepper sauce Mashed potatoes	54
Fish & Chips Fish & Chips Zanderfilet rote Kartoffel Ingwer Dillmayonnaise Fillet of pike perch red potatoes Ginger dill mayonnaise	46
Kalbsbratwurst aus Poschiavo Veal Sausage from Poschiavo Traditioneller Rösti Zwiebelsauce Traditional Rösti Onionsauce	41

DESSERT

Vanille Crème Brûlée Vanilla Crème Brûlée Schalgsahne Bio Eier Bourbon Vanille Double cream Organic eggs Bourbon vanilla	14	
Original italienische Tiramisu original italian Tiramisu Löffelbiskuit Mascarpone Espresso Savoyard biscuit Mascarpone cream Espresso	12	
Variation von frisch geschnittenen Früchten Variety of freshly sliced fruits	21	
Schweizer Käseselektion Swiss cheese selection Feigensenf Früchtebrot Walnüsse Trauben Fig mustard Fruit bread Walnuts Grapes	22	
Auswahl an verschiedenen Eissorten und Sorbets Assorted ice cream and sorbet flavors	pro Kugel per scoop	4

KINDERMENÜ – KIDS' MENU

Kirschtomaten Mozzarella frischem Basilikum Cherry tomatoes Mozzarella Fresh basil	9
Consommé Flädli Gemüse Consommé Crêpe stripes Vegetable	12
Pizza Margherita Tomate Mozzarella Pizza Margherita Tomato Mozzarella	17
Spaghetti Penne Bolognese Tomatensauce Basilikumpesto Spaghetti Penne Bolognese Tomato sauce Basil pesto	16
Chicken Nuggets Pommes Frites Chicken Nuggets French fries	18
Vanille Panna Cotta Vanilla Panna Cotta	10
Schweizer Schokomilch Mousse Swiss Choco Mousse	10

KLEINKINDER - BABY

Für unsere kleinsten Gäste bereiten wir gerne individuelles Babypüree frisch zu.
Oder wählen Sie eine der folgenden Empfehlungen von unserem Küchenchef:
We are happy to freshly prepare individual baby puree for our youngest guests.
Or choose one of the following recommendations from our chef:

Erster Brei: gedämpfte Karotten Kartoffel Bio Leinöl First puree: steamed Carrots Potato Linseeds oil	14
Zufriedener Magen: gedämpfter Fenchel Hirseflocken Bio Leinöl Happy belly: steamed Fennel Millet flakes Linseeds oil	14
Babys erste Wahl: Baby's first choice: gedämpfte Karotten Apfel Kartoffel Bio Leinöl wahlweise mit Fisch Fleisch steamed Carrots Apple Potato Linseeds oil optional with Fish Meat	18
Vitamin Bombe: Apfel Banane Mango Vitamin Bomb: Apple Banana Mango	16

NACHTKARTE – NIGHT MENU

(FROM 10PM – 7AM)

Minestrone Genovese Minestrone Genovese	19
Seasonales Gemüse Basilikumpesto Croutons Frische Kräuter Seasonal vegetables Basil Pesto Croutons Fresh Herbs	
Bündner Gertsensuppe Engadin pearl barley soup	21
Lauch Sellerie Karotten Bündner Fleisch Schnittlauch Sahne Leek Celery Carrot Grisons dried meat Chives Cream	
Crouque Monsieur Crouque Monsieur	24
Engadiner Kochschinken Gruyère kleiner Salat Engadine ham Gruyère Small salad	
<i>optional mit zwei Spiegeleiern</i>	30
<i>optional with two fried eggs</i>	
Carlton Burger Carlton Burger	43
Schweizer Rind Remoulade Salat Tomate Cheddar Zwiebel Bündner Frites Swiss beef Remoulade Salad Tomato Cheddar Onion Bündner fries	
Plant based Beyond Burger plant based Beyond Burger	39
Remoulade Salat Tomate Cheddar Gurke Avocado Zwiebel Bündner Frites Remoulade Salad Tomato Cheddar Cucumber Avocado Onion Bündner fries	

Spaghetti oder Penne Sauce nach Wahl Spaghetti or Penne Sauce of your choice	31
Tomatensauce Bolognese Arrabiata Carbonara Basilikumpesto Tomato sauce Bolognese Arrabiata Carbonara Basil pesto	
Vanille Crème Brûlée Vanilla Crème Brûlée Schlagsahne Bio Eier Bourbon Vanille Double cream Organic eggs Bourbon vanilla	14
Original italienische Tiramisu original italian Tiramisu Löffelbiskuit Mascarpone Espresso Savoyard biscuit Mascarpone cream Espresso	12

CHAMPAGNE

10 CL

75 CL

Premier Brut 242

s.a.

24

145

Louis Roederer, Reims

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Premier Brut Rosé

2013

28

170

Louis Roederer, Reims

Pinot Noir, Chardonnay

WEISSWEINE - WHITE WINES

10 CL

75 CL

Riesling x Sylvaner

2020

11

70

Obrecht, Graubünden

Riesling, Sylvaner

Clos Mireille

2019

15

90

Domaine Ott, Provence

Semillon

ROSÉWEINE - ROSÉ WINES

10 CL

75 CL

Château de Selle Domaine Ott, Provence Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon	2021	14	90
--	------	----	----

ROTWEINE - RED WINES

10 CL

75 CL

Möhr Niggli Pinot Noir	2021	14	85
Château Biac Cadillac Merlot, Cabernet Sauvignon. Petit Verdot, Cabernet Franc	2014	17	120

*Fragen Sie auch nach der Carlton Weinkarte. Gerne bringen wir Ihnen diese auf Ihre Suite.
Please ask for the Carlton wine list. We will be happy to bring it to your suite.*

APERITIF

4 CL

Aperol	15 %	12
Campari	23 %	12
Martini Bianco	15 %	11
Carpano Antica Formula	16.5 %	13
Pimms No. 1	25 %	11

GIN

4 CL

Beefeater	40 %	14
Gin Mare	43 %	24
Hendrick's	41.4 %	20
Monkey 47	47 %	25
Humble Gin	40 %	25

PORT

5 CL

Ramos Pinto 20 Years	20 %	32
Sandeman Old Invalid	19.5 %	12
Taylor's Vintage 1992	20 %	90

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gluten- oder laktosefreie Speisen - Upon request, we serve gluten- and lactose-free dishes.
Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

SHERRY

5 CL

Harvey's Bristol Cream	17 %	10
Sandeman Medium Dry	15 %	10
Tio Pepe White	15 %	10

ARMAGNAC

4 CL

Armagnac Lapostolle X.O.	40 %	40
Armagnac Larressingle V.S.O.P.	40 %	27
Sempé V.S.O.P.	40 %	13

COGNAC

2 CL

Hennessy V.S. Cognac	40%	13
Hennessy X.O.	40%	35
Hennessy Paradis	40%	110
Rémy Martin Louis XIII	40%	270

GRAPPA & MARC

2 CL

Berta Nibbio	40 %	14
Nonino UE Moscato Cru	43 %	25
Marolo Grappa di Mosacto Premium	40 %	20

SPIRITUOSEN-SPIRITS

2 CL

Linie Aquavit	41.5 %	11
Himbeergeist Schladerer	42 %	15
Rochelt Mirabelle	50 %	30

CALVADOS

2 CL

Château du Breuil 20 years	41 %	25
Calvados Morin	42 %	14

BRANDY

2 CL

Carlos Primero	38 %	13
Metaxa	38 %	13
Vecchia Romagna	38 %	13

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gluten- oder laktosefreie Speisen - Upon request, we serve gluten- and lactose-free dishes.
Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

SCOTCH SINGLE MALT – CLASSIC MALTS 4 CL

Dalwhinnie 15 Years	43 %	22
Talisker 18 Years	46 %	35

SCOTCH SINGLE MALT – SPECIAL RELEASES 4 CL

Glenfiddich IPA Experiment	43 %	25
Glenfiddich 23 Grand Cru	40 %	75
Talisker 25 Years	45.8 %	105

SCOTCH SINGLE MALT – THE DISTILLERS EDITIONS 4 CL

Dalwhinnie	43 %	34
Lagavulin	43 %	35
Oban	43 %	35

SCOTCH BLENDED WHISKY 4 CL

Chivas Regal 12 Years	40 %	18
Chivas Regal 18 Years Gold Signature	40 %	30
Johnnie Walker Black Label	40 %	15
Johnnie Walker Double Black	40 %	17

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gluten- oder laktosefreie Speisen - Upon request, we serve gluten- and lactose-free dishes.
Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

SCOTCH BLENDED WHISKY DE LUXE

4 CL

Chivas Regal Royal Salute 21 Years	40 %	45
Johnnie Walker Blue Label	40 %	61

WODKA – VODKA

4 CL

Beluga Noble	40 %	30
Beluga Gold Line	40 %	65
Ciroc	40 %	21

RUM

4 CL

Havana Club 7 Años	40 %	18
Havana Club Seleccion Maestros	45 %	24
Ron Zacapa No. 23	40 %	30

RUM RARITIES

4 CL

Havana Club Gran Reserva 15 Años	40 %	83
Pyrat X.O. Reserva	40 %	25
Ron Zacapa X.O.	40 %	45

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gluten- oder laktosefreie Speisen - Upon request, we serve gluten- and lactose-free dishes.
Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

TEQUILA

4CL

Don Julio Blanco	38 %	18
Don Julio Reposado	38 %	20
Don Julio 1942	38 %	46

BITTERS

4 CL

Averna	32 %	10
Braulio	21 %	10
Jägermeister	35 %	10

LIKÖRE – LIQUER

4 CL

Amaretto Disaronno	28 %	11
Pernod	68 %	12
Baileys	17 %	11
Frangelico	20 %	11

BIER – B EER

Heineken Longneck	5 %	33 cl	12
Calanda Edelbräu Lager	4.8 %	40 cl	14
Erdinger Weissbier	5.3 %	50 cl	15
Calanda alkoholfrei non alcoholic	0.0 %	33 cl	10

WASSER – WATER

Valser mit oder ohne Kohlensäure	sparkling or still	50 cl	10
Valser mit oder ohne Kohlensäure	sparkling or still	75 cl	13
San Pellegrino mit Kohlensäure	sparkling	75 cl	14
Acqua Panna	still	75 cl	14
Evian	still	50 cl	10
Perrier mit Kohlensäure	sparkling	33 cl	9
Swiss Mountain Soda water	sparkling	20 cl	9

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE – SOFT DRINKS

Coca Cola	33 cl	8
Coca Cola Zero	33 cl	8
Fanta	33 cl	8
Sprite	33 cl	8
Fusetea Lemon & Lemongrass	33 cl	8
Fusetea Peach Hibiscus	33 cl	8
Shorley	33 cl	8
Crodino & San Bitter	10 cl	8
Red Bull	35.5 cl	10

SÄFTE – JUICES

Orange	20 cl	8
Multivitamin	20 cl	8
Ananas Pineapple	20 cl	8
Birne Pear	20 cl	8
Pfirsich Peach	20 cl	8
Tomate Tomato	20 cl	8
Grapefruit	20 cl	8
Traube Grape	20 cl	8

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gluten- oder laktosefreie Speisen - Upon request, we serve gluten- and lactose-free dishes.
Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE – FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange	25 cl	12
Ananas Pineapple	25 cl	12
Pink Grapefruit	25 cl	12
Kiwi, Apfel, Orange Kiwi, Apple, Orange	25 cl	12

HEISSGETRÄNKE – HOT BEVERAGES

Espresso		7
Doppelter Espresso Double Espresso		9
Kaffee Coffee		7
Cappuccino		8
Caffè Latte Coffee Latte		8
Latte Macchiato		9
Heisse oder kalte Schokolade Hot or cold chocolate		9
Heisse oder kalte Ovomaltine Hot or cold Ovomaltine		9
Heisse oder kalte Milch Hot or cold milk		7
Schlagsahne Whipped cream		2

Alle Getränke bereiten wir auch gerne entkoffeiniert und mit Mandel-, Soja-, Hafer- oder laktosefreier Milch zu.

All drinks can be served decaffeinated and with almond, soy, oat or lactose-free milk.

NEWBY TEA

KÄNNCHEN - TEA POT

SCHWARZTEE – BLACK TEA

English Breakfast	10
Assam	10

GRÜNTEE – GREEN TEA

Green Sencha	10
Genmaicha	10

GRÜNTEE – GREEN TEA

Jasmine Pearls	12
----------------	----

KRÄUTERTEE – HERBAL INFUSION

Peppermint	10
Camomile	10

FRÜCHTETEE – FRUIT INFUSION

Fruity Berries	10
Mango & Strawberry	10

SPA BLEND TEA

Zitronengrass, Brombeerblätter, Fenchel, Rooibos, Eisenkraut, Kamille, Anis, Orangenschale, Apfel, Zimt, Ingwer, Gewürznelken, Kardamom

Wie der Name schon sagt, ist unser Spa Blend ein Tee zum Entspannen. Mit subtilen Zitrus- und Gewürztönen hilft sein sanfter Abgang, sich zu entspannen und selbst an den anstrengendsten Tagen zu verjüngen.

Lemongrass, Blackberry Leaves, Fennel, Rooibos, Verbena, Chamomile, Aniseed, Orange Peel, Apple, Cinnamon, Ginger, Cloves, Cardamom

As its name would suggest, our Spa Blend is a tea for relaxing with. With subtle tones of citrus and spice, its smooth finish will help unwind and rejuvenate even the most arduous of days.

FRUITY BERRIES TEA

Hibiskus, Rosinen, Holunder, Schwarze Johannisbeere, Süßholzwurzel, Apfel, Brombeere, Morello-Kirsche, natürliches Aroma

Unser feinfruchtiger Beeren-Tisane erfrischt mit süß-sauren Noten von Kirsche, Brombeere und Himbeere. Aus unserem Teebeutel-Sortiment.

Hibiscus, Raisins, Elderberry, Blackcurrant, Licorice Root, Apple, Blackberry, Morello Cherry, Natural Flavouring

Our fine fruity berries tisane refreshes with sweet and sour notes of cherry, blackberry and raspberry. From our loose-leaf tea pouch range.

Herkunftsbezeichnung Declaration of origin

Fisch, Schalen- & Krustentiere: auf Nachfrage Fish, shellfish & crustaceans: upon request

Käse Cheese: CH

Wurstwaren & Schinken Sausage & ham: CH & ITA

Ei egg: CH

Brot bread: CH

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen gluten- oder laktosefreie Speisen - Upon request, we serve gluten- and lactose-free dishes.
Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. - All prices are in CHF and include VAT.**