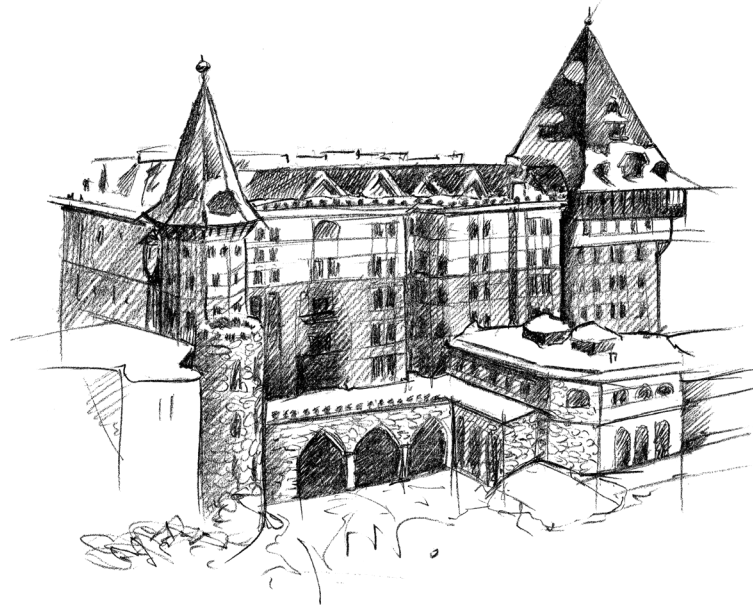


LE GRAND HALL

BADRUTT'S PALACE



Dining Wi-Fi



OPENING HOURS

Daily from 11am until 11pm

Täglich von 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

CHAMPAGNE

RUINART "R DE RUINART" BRUT
Maison Ruinart, Champagne, France

RUINART BRUT ROSÉ
Maison Ruinart, Champagne, France

KRUG GRANDE CUVÉE
Maison Krug, Champagne, France

WHITE & ROSÉ WINES

SANCERRE AC 2024
Florian Mollet Roc de l'Abbaye
Loire, France

FLÄSCHER CHARDONNAY 2024
Marugg
Grisons, Switzerland

POGGIO ALLE GAZZE 2023
Tenuta Dell'Ornellaia
Tuscany, Italy

BOURGOGNE BLANC LES SÉTILLES 2022
Domaine Olivier Leflaive
Burgundy, France

 **CHÂTEAU LES VALENTINES ROSÉ AOC 2024**
Château Les Valentines
Côtes de Provence, France

10cl  75cl 

30 180

40 260

65 450

10cl  75cl 

17 100

20 120

21 125

22 130

17 100

RED WINES

POEIRINHO TINTO 2022
Niepoort
Douro, Portugal

MAIENFELDER PINOT NOIR 2024
Weinbau Möhr-Niggli
Grisons, Switzerland

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017
Ridolfi
Tuscany, Italy

LA DAME DE MONTROSE 2019
Château Montrose
Bordeaux, France

ALCOHOL-FREE WINE



SPARKLING TEA "LYSERØD"
Silver Needle Organic

10cl  75cl 

16 90

18 110

22 130

26 160

10cl  75cl 

15 90

SANDWICHES & BURGERS

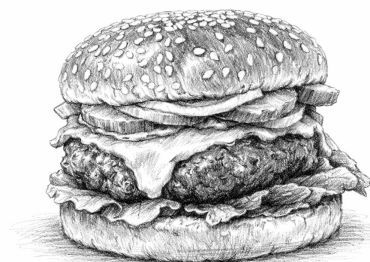
- «PALACE» CLUB SANDWICH ^{A.C.E.G.H.M.O.} 50
 Toasted white bread, slow-cooked turkey, bacon, egg
 Boston lettuce, tomato, mayonnaise
*Geröstetes Weissbrot, langsam gegarter Truthahn, Speck, Ei
 Boston-Salat, Tomaten, Mayonnaise*
- «PALACE» LOBSTER CLUB ^{A.B.C.G.E.H.M.O.} 85
 Wholegrain toasted brioche, avocado, poached half lobster
 Egg, green tomato, baby gem lettuce, lemon-Skyr sauce
*Getoastete Vollkorn-Brioche, Avocado, Halber pochiertes Hummer
 Ei, grüne Tomate, Babygem-Salat, Zitronen-Skyr-Sauce*
 ☞ 490 kcal | 45 g protein
- «PALACE» BURGER ^{A.C.E.G.N.O.} 50
 Dry-aged Black Angus beef, bacon, Gruyère cheese
 Port-glazed caramelised onions, BBQ sauce
*Dry-aged Black Angus Rindsfleisch, Speck, Gruyère
 Portweinzwiebeln, BBQ Sauce*
- ☞ BEYOND MEAT BURGER ^{A.E.F.H.L.M.N.O.} 43
 Plant-based burger with mashed avocado
 Onion relish, coleslaw, lettuce, tomato, wholegrain bun
*Beyond Meat Burger mit pürierter Avocado, Zwiebelrelish
 Krautsalat, Salat, Tomate, Vollkornbrötchen*
- CHICKEN WRAP ^{A.E.F.G.H.N.O.} 42
 Marinated Shawarma-style yogurt and spices
 Tomato, red onion, baby gem lettuce, Thousand Island dressing
*Marinierter Shawarma-Joghurt mit Gewürzen
 Tomate, rote Zwiebel, Babygem-Salat, Thousand-Island-Dressing*
- REUBEN SANDWICH ^{A.C.G.H.M.O.} 47
 Toasted country bread with garlic butter Pastrami,
 sauerkraut, Swiss cheese
 Horseradish mayonnaise dressing
*Geröstetes Landbrot mit Knoblauchbutter
 Pastrami, Sauerkraut, Schweizer Käse Meerrettich-
 Mayonnaise Dressing*
- ☞ AVOCADO AND EGG TOAST ^{A.C.H.N.O.} 38
 Multigrain bread, avocado, poached egg, tomatoes, coriander
Mehrkornbrot, Avocado, pochiertes Ei, Tomaten, Koriander
 ☞ 620 kcal | 28 g protein

SALADS

- ☞ CAESAR SALAD ^{A.C.D.G.M.O.} 39
 With chicken / mit Hühnchen ^{A.C.D.G.M.O.} 48
 With shrimps / mit Garnelen ^{A.B.C.D.G.M.O.} 59
 With half lobster / mit halbem Hummer ^{A.B.C.D.G.M.O.} 80
- ☞ ARTICHOKE SALAD WITH BURRATA ^{G.M.O.} 50
 Summer truffle, Parmesan, vinaigrette
*Artischockensalat mit Burrata
 Sommertrüffel, Parmesan, Vinaigrette*
 ☞ Vegan option available / Vegane Option verfügbar
- ☞ «CAPRESE» SALAD ^{G.} 39
 Tomato, Buffalo mozzarella, basil, olive oil
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl
- ☞ QUINOA SUMMER SALAD ^{G.L.M.O.} 37
 Cherry tomato, feta, cucumber, red onion
 Avocado, vinaigrette
*Kirschtomaten, Feta, Gurke, rote Zwiebel
 Avocado, Vinaigrette*
 ☞ 580 kcal | 23 g protein

The club sandwich and the burgers are served with a choice of French fries ^{A.}, sweet potato fries ^{A.} with Parmesan ^{G.} or a mixed salad. ^{M.O.}

Als Beilage zum Club Sandwich und den Burgers servieren wir eine Auswahl von Pommes Frites, Süsskartoffel-Fries mit Parmesan oder einen gemischten Salat.



APPETIZERS

GOLDEN "RÉSERVE DU PALACE" CAVIAR 50G ^{A.C.D.G.O.}	310
Served with classic condiments and blinis <i>Serviert mit klassischen Gewürzen und Blinis</i>	
GILLARDEAU OYSTERS NO. 2 (HALF DOZEN) ^{A.B.G.O.R.}	85
Toasted rye bread, seaweed butter, mignonette sauce <i>Gillardeau No. 2 Austern (halbes Dutzend)</i> <i>Roggen-Toast, Algenbutter, Mignonette Sauce</i>	
PALACE PRAWN COCKTAIL ^{B.C.D.H.L.O.}	45
Baby gem lettuce chiffonade, boiled quail egg <i>Fein geschnittene Babygem-Salat</i> <i>Gekochtes Wachtelei</i>	
SMOKED SALMON WITH TRADITIONAL GARNISH ^{A.D.G.O.}	44
<i>Geräucherter Lachs mit klassischer Beilage</i> 270 kcal 40 g protein	
RÖSTI WITH SMOKED SALMON AND SOUR CREAM ^{D.G.}	52
<i>Rösti mit Lachs und Sauerrahm</i> With 10g caviar / mit 10g Kaviar	
BEEF FILET TARTARE (160G) ^{A.C.G.M.O.}	72
Summer truffle, Parmesan, French fries <i>Sommertrüffel, Parmesan, Pommes Frites</i>	
PINSA ROMANA FLATBREAD ^{A.G.}	53
Artisanal porchetta, stracciatella di burrata Summer truffle, rocket salad, rosemary <i>Porchetta, Stracciatella di Burrata, Sommertrüffel</i> <i>Rucolasalat, Rosmarin</i>	
HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE ^{A.C.G.L.M.O.}	68
Marinated with Sauternes, spiced pear chutney Toasted brioche <i>Mariniert mit Sauternes, Gewürztes Birnen-Chutney</i> <i>Geröstetes Brioche</i>	

SOUPS

SUMMER MINESTRONE ^{A.G.H.L.}	30
<i>Sommerminestrone</i> Vegan option available / <i>Vegane Option verfügbar</i>	
GRISONS-STYLE BARLEY SOUP ^{A.G.L.}	30
Chives, air-dried meat <i>Schnittlauch und Bündnerfleisch</i>	
CLEAR OXTAIL CONSOMMÉ ^{A.C.L.O.}	30
Sherry-scented vegetable pearls <i>Klare Ochsenchwanzsuppe</i> <i>Sherry-parfümierte Gemüseperlen</i>	

PASTA & RISOTTO

PENNETTE OR SPAGHETTI PREPARED TO YOUR LIKING ^{A.}	36
<i>Pennette oder Spaghetti mit Sauce nach Ihrer Wahl</i> Napoletana – tomato, basil ^{A.} <i>Napoletana – Tomaten, Basilikum</i> Pesto – basil, garlic, pine nuts ^{A.E.G.H.} <i>Pesto – Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne</i> Bolognese – minced beef, tomato ^{A.G.L.O.} <i>Bolognese – Rindshackfleisch, Tomaten</i> Carbonara – bacon, egg yolk, Parmesan ^{A.C.G.} <i>Carbonara – Speck, Eigelb, Parmesan</i>	
ASPARAGUS RICOTTA RAVIOLI ^{A.C.G.H.L.O.}	55
Cherry tomato confit, herbs <i>Kirschtomaten-Confit, Kräuter</i>	
ZUCCHINI BASIL RISOTTO ^{G.L.O.}	45
Lemon burrata, crispy zucchini, basil <i>Zitronen-Burrata, knusprige Zucchini, Basilikum</i>	
AROMATIC CHICCHE PASTA ^{A.E.H.L.}	43
Chickpea pasta, baby broccoli, basil pesto Cherry tomato, pine nut crumble <i>Kichererbsen-Pasta, Baby-Brokkoli, Basilikum-Pesto</i> <i>Kirschtomaten, Pinienkern-Streusel</i>	

MAIN COURSES

- SEARED COD WITH SUMMER VEGETABLES** ^{A.D.F.G.L.} 72
 Zucchini, fava beans, green peas, mint
Grüne Zucchini, Saubohnen, grüne Erbsen, Minze
 ☞ 290 kcal | 43 g protein
- GRILLED DOVER SOLE** ^{A.D.G.L.O.} 85
 Grilled and raw green asparagus, beurre blanc
Gegrillter und roher grüner Spargel, Beurre Blanc
- «PAILLARD RUCOLINA»** ^{A.G.M.L.O.} 68
 Mustard, herbs, rocket salad, tomato
Senf, Kräuter, Rucolasalat, Tomaten
- TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL** ^{A.C.D.E.G.O.} 75
 French fries, cranberry sauce
Pommes Frites, Preiselbeer-Sauce
- ROASTED LAMB CHOPS** ^{A.C.E.G.H.L.O.} 75
 Muhammara, eggplant croquette
 Coriander-parsley salad, lamb jus
*Muhammara, Auberginenkroketten
 Koriander-Petersiliensalat, Lammjus*
 ☞ 680 kcal | 50 g protein
- SWISS BEEF TENDERLOIN** ^{A.C.G.O.} 85
 French fries, Béarnaise sauce
*Schweizer Rindsfilet
 Pommes Frites, Sauce Béarnaise*
- ⌚ **PARMIGIANA** ^{A.H.} 45
 Plant-based mozzarella, tomato coulis
Pflanzlicher Mozzarella, Tomatencoulis



ASIAN SPECIALTIES

- TOM YUM GOONG** ^{B.D.F.L.N.O.} 41
 Thai soup with coconut milk, shrimps, ginger
 Shallots, mushrooms, chicken
*Thailändische Suppe mit Kokosnussmilch, Krevetten, Ingwer
 Schalotten, Champignons, Hühnchen*
- NASI GORENG** ^{A.B.C.E.F.N.O.} 52
 Indonesian fried rice, Sambal Oelek, soy sauce
 Chicken breast, fried egg, shrimp crackers, tomato, cucumber
*Indonesischer gebratener Reis, Sambal Oelek, Sojasauce
 Hühnchenbrust, Spiegelei, Shrimp Cracker, Tomaten, Gurken*
- POKE BOWL** ^{A.D.F.N.O.} 45
 Tuna, avocado, wakame, nori, mango
 Rice, sesame ponzu dressing
*Thunfisch, Avocado, Wakame, Nori, Mango
 Reis, Sesam-Ponzu-Dressing*

INDIAN SPECIALTIES

Available daily, 12 noon - 3pm and 6pm - 10pm

Erhältlich täglich, 12-15 Uhr und 18-22 Uhr



STARTERS

- MURGH MALAI ROAST** ^{G.H.O.} 40
Roasted chicken, marinated with Malai and Indian spices
Gebratenes Hähnchen
Mariniert mit Malai und indischen Gewürzen
- ③ **VEGETABLE SAMOSA** ^{A.G.H.} 37
Punjabi samosa, tamarind chutney
Punjabi-Samosa, Tamarinden-Chutney
- ④ **PAPDI CHAAT** ^{A.G.H.} 32
Crispy wafer, potato, avocado, chickpeas
Knusprige Waffel, Kartoffel, Avocado, Kichererbsen

MAIN COURSES

- BUTTER CHICKEN** ^{A.G.H.} 60
Chicken cooked in tomato and cashew nut gravy
Cream, fenugreek, Basmati rice
Hähnchen in Tomaten und Cashewnüssen gekocht
Sahne, Bockshornklee, Basmati Reis
- LAMB ROGAN JOSH** ^{G.} 66
Classic lamb stew from Kashmir, Basmati rice
Klassischer Lammeintopf aus Kaschmir, Basmati Reis
- MURGH BIRYANI** ^{A.G.H.} 56
Slow-cooked chicken, saffron, Basmati rice
Langsam gegartes Hähnchen, Safran, Basmati Reis
- KOKUM SEA BASS CURRY** ^{D.M.} 66
Coconut-based gravy, sea bass, Kokum, Basmati rice
Kokosnuss-Sosse, Seebarsch, Kokum, Basmati Reis

VEGETARIAN MAIN COURSES

- ④ **PALAK PANEER** ^{G.} 43
Creamy spinach, cottage cheese, Basmati rice
Cremiger Spinat, Hüttenkäse, Basmati Reis
- ④ **DAL TADKA** ^{G.} 42
Yellow moong, chili, garlic, Basmati rice
Gelbe Mungbohnen, Chili, Knoblauch, Basmati Reis
- ③ **VEGAN BIRYANI MASALA** ^{A.G.H.} 48
Carrots, green beans, green peas, broccoli
Masala spices, Basmati rice
Karotten, grüne Bohnen, Erbsen, Brokkoli
Masala-Gewürze, Basmati Reis

SIDE DISHES

- ④ **CUCUMBER RAITA** ^{G.} 10
Cucumber and yogurt dip tempered with cumin seeds
Gurken-Joghurt-Dip mit Kreuzkümmel
- ③ **STEAMED HIMALAYAN BASMATI RICE** 10
Gedämpfter Basmati Reis
- ④ **NAAN BREAD** ^{A.G.} 9
Naan Brot

All main courses are served with pickles, chutneys ^{E.M.} and papadums

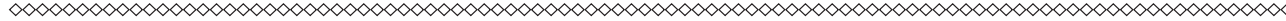
Alle Hauptgerichte werden mit Pickles, Chutneys und Papadums serviert

INDIAN SPECIALS

FROM 5 JUNE TO 2 JULY

Available Tuesday to Sunday 12 noon - 3pm and 6pm - 10pm

Erhältlich Dienstag bis Sonntag, 12-15 Uhr und 18-22 Uhr



SHRIMPS MASALA ^{B.G.}

Shrimps cooked in spiced Masala sauce

Basmati rice

Garnelen in würziger Masala-Sauce

Basmati Reis

85

DAL MAKHANI ^{G.}

Black lentils slow-cooked with spices and cream

Basmati rice

Schwarze Linsen, langsam mit Gewürzen und Rahm gekocht

Basmati Reis



42

JEERA ALOO ^{G.}

Potatoes sautéed with cumin seeds

Basmati rice

Kartoffeln mit Kreuzkümmel gebraten

Basmati Reis



44



INDIAN SPECIALS

FROM 3 JULY TO 6 AUGUST

Available Tuesday to Sunday 12 noon - 3pm and 6pm - 10pm

Erhältlich Dienstag bis Sonntag, 12-15 Uhr und 18-22 Uhr



CHICKEN CURRY ^{G.}

Traditional Indian chicken curry with aromatic spices

Basmati rice

Traditionelles indisches Hühnchen-Curry mit aromatischen Gewürzen

Basmati Reis

75

RAJMA MASALA ^{F.G.}

Red kidney beans cooked in rich tomato Masala sauce

Basmati rice

Rote Kidneybohnen in einer würzigen Tomaten-Masala-Sauce

Basmati Reis



66

SUMMER VEGETABLE CURRY

Seasonal vegetables cooked in lightly spiced curry

Basmati rice

Saisonales Gemüse in einem leicht gewürzten Curry

Basmati Reis



54



INDIAN SPECIALS

FROM 7 AUGUST TO 6 SEPTEMBER

Available Tuesday to Sunday 12 noon - 3pm and 6pm - 10pm

Erhältlich Dienstag bis Sonntag, 12-15 Uhr und 18-22 Uhr



PRAWNS CURRY B.M.

Prawns cooked in rich and aromatic curry sauce

Basmati rice

Garnelen in einer aromatischen Currysauce

Basmati Reis

85

KADHI SABZI E.G.

Vegetables cooked in rich tomato and onion Masala sauce

Basmati rice

Gemüse, in reichhaltiger Tomaten-Zwiebel-Masala-Sauce zubereitet

Basmati Reis



55

BAINGAN MASALA

Eggplant cooked with onion, tomato, Masala spices

Basmati rice

Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten, Masala-Gewürzen

Basmati Reis



53

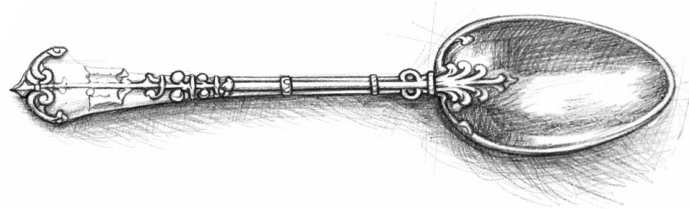


DESSERTS

- CHOICE OF TARTS AND PASTRIES (PER PIECE)** ^{A.D.G.H.O.} 16
Auswahl an Torten und Kuchen (pro Stück)
- ③ **FRUIT PLATTER** 26
Früchteteller
- ④ **CLASSIC TIRAMISU** ^{A.C.E.G.H.} 26
Klassisches Tiramisu
- ④ **VANILLA CRÈME BRÛLÉE** ^{A.C.G.H.} 26
Vanille Crème Brûlée
- ④ **MADAGASCAR CHOCOLATE MOUSSE** ^{A.C.G.H.} 26
Schokoladenmousse aus Madagaskar
- ③ **PLANT-BASED VANILLA CHEESECAKE** ^{A.H.P.} 26
Veganer Vanille-Cheesecake
- ③ **PALOMA SORBET** 75
Grapefruit sorbet, lime juice, fleur de sel
4cl Tequila Clase Azul Reposado
Grapefruitsorbet, Limettensaft, Fleur de Sel
4cl Clase Azul Reposado Tequila

ICE CREAM & COUPES

- ④ **HOMEMADE ICE CREAM** ^{C.G.H.} 5 / Scoop
Tahiti vanilla, Swiss dark chocolate, pistachio
Arabica coffee, Piedmont hazelnut, caramel Fleur de Sel
Hausgemachte Glacé
Tahiti Vanille, Schweizer Zartbitterschokolade, Pistazien
Arabica Kaffee, Piemontesische Haselnuss, Fleur de Sel Karamell
- ③ **OUR SORBETS** 5 / Scoop
Mango, strawberry, lemon, raspberry, passion fruit
Unsere Sorbets
Mango, Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht
- ④ **BANANA SPLIT** ^{A.C.G.H.} 30
Chocolate, vanilla, strawberry ice cream
Chantilly, chocolate sauce
Schokolade, Vanille und Erdbeereis
Chantilly, Schokoladensauce
- ③ **AMALFI LEMON** 26
Lemon sorbet in its own fruit
Zitronensorbet in seiner eigenen Frucht



SUMMER AFTERNOON TEA

FROM 2PM TO 6PM - VON 14 UHR BIS 18 UHR

The Badrutt's Palace Classic afternoon tea served on an elegant silver stand.

*Der klassische britische Afternoon Tea vom Badrutt's Palace serviert
auf einer eleganten Silber-Etagere.*

ASSORTED PASTRIES AND TARTLETS A.C.E.G.H.O.

Madagascar chocolate tart with caramel fleur de sel
Tahitian vanilla cheesecake
Carrot cake
Lemon macaron
Passion fruit tart
Raspberry tart
Engadine nut cake

* * * * *

ASSORTED FINGER SANDWICHES A.C.D.E.G.H.M.O.R.

*Smoked salmon on black bread
with Mascarpone dill cream and roe
Goat cheese, cucumber, chives and lemon sandwich
Wholemeal bun, beefpastrami, mustard-mayonnaise, rocket, parmesan
Bun with swiss egg mustard mayonnaise and Nüssli salad
Roasted pepper Hummus and pecan nuts on quinoa tartlet*

* * * * *

HOMEMADE SCONES SERVED WARM A.C.G.G.O.

Strawberry compote
Clotted cream

AUSWAHL AN PATISSERIE A.C.E.G.H.O.

*Madagaskar-Schokoladentarte mit Karamell-Fleur de Sel
Vanille-Käsekuchen
Karottenkuchen
Zitronen-Macaron
Passionsfrucht-Tarte
Himbeer-Tarte
Engadiner Nusstorte*

* * * * *

ASSORTIERTE FINGER-SANDWICHES A.C.D.E.G.H.M.O.R.

*Geräucherter Lachs auf schwarzem Brot
mit Mascarpone-Dill-Crème und Rogen
Sandwich mit Ziegenfrischkäse, Gurke, Schnittlauch und Zitrone
Beef-Pastrami-Sandwich mit Senf-Mayonnaise
Brötchen mit Schweizer Eier-Senf-Mayonnaise und Nüsslisalat
Hummus mit gerösteten Paprikaschoten und Pekannüssen auf Quinoa-
Törtchen*

* * * * *

WARME HAUSGEMACHTE SCONES A.C.G.G.O.

Erdbeerkompott
Clotted Cream

AFTERNOON TEA FOR TWO WITH A CHOICE OF TEA

95

Afternoon Tea für zwei mit einer Auswahl an Tee

WITH A GLASS OF RUINART 'R DE RUINART' BRUT AND A CHOICE OF TEA

135

Mit einem Glas Ruinart 'R de Ruinart' Brut und einer Auswahl an Tee

TEA SELECTION

GRAND HOTEL

WHITE TEA | WHITE NEEDLE

12

One of the best classic white teas from China, carrying the name of "White Peony". A fine, mellow, yet highly aromatic tea.

Einer der besten, klassischen Weisstees aus China, die den Namen „Weisse Pfingstrose“ tragen. Ein feiner, weicher und doch hoch aromatischer Tee.

BLACK TEA | PU-ERH

12

Pu Er is a really primordial, original tea from China; dark, earthy and mellow. A round tea for sedate moments.

Pu Er ist ein sehr ursprünglicher Tee aus China, dunkel, erdig und weich. Ein runder Tee für gesetzte Momente.

EARL GREY

12

This black tea was enriched with the essential oil from the bergamot fruit. It is mild and has a slight taste of citrus fruit.

Dieser Schwarztee wurde mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und leicht zitrusfruchtig.

QIMEN HAOYA

12

Popular Chinese black tea that is very mild, thanks to its low concentration of theine. In England it is well known as the royal "Five o'clock tea". It is soft, warming and has a nice, full flavour.

Beliebter chinesischer Schwarztee, der dank seinem niedrigen Teingehalt sehr mild ist. In England ist er als königlicher "Five o'clock tea" bekannt. Er ist weich, wärmend und hat ein schönes, volles Aroma.

ASSAM HALMARI

12

This strong black tea comes from one of India's best tea gardens and is considered a classic breakfast tea. Its flavour is malty, full-bodied and goes well with milk or cream.

Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens und gilt als klassischer Frühstückstee. Sein Geschmack ist malzig, vollmundig und verträgt sich gut mit Milch oder Rahm.

INDIAN CHAI

12

Indian black tea with typical spices like cardamom, coriander, ginger and cinnamon. Served with milk, a wonderfully fragrant and warming drink is created, which is said to evoke dreams.

Indischer Schwarztee mit den typischen Gewürzen wie Kardamom, Koriander, Ingwer und Zimt. Mit Milch serviert ergibt dies ein wunderbar duftendes, stark wärmendes Getränk, dem man nachsagt er würde Träume aktivieren.

OOLONG TEA | TIE GUAN YIN

12

Famous Chinese oolong tea "Buddha of Compassion"; it is light, mild and sweet in taste.

Berühmter chinesischer Oolong "Buddha des Mitgefühls"; ist leicht, mild und süsslich im Geschmack.

PHOENIX

12

Classic Chinese oolong tea made from cuttings taken from century-old tea plants, the "Phoenix Single Bush". Fruity in taste, sweet, with slightly tart roast aromas.

Klassischer chinesischer Oolong aus Stecklingen von Jahrhundert alten Teebäumen dem „Phoenix Single Bush“. Im Geschmack ist er fruchtig und süss mit einem leicht herben Röstaroma.

GREEN TEA | JASMINE PEARL

12

Chinese green tea, which is fragranced with jasmine flowers in an elaborate process. It is light, fresh and has a mood-elevating effect.

Chinesischer Grüntee, der in einem aufwändigen Verfahren mit Jasminblüten aromatisiert wird. Er ist leicht, frisch und wirkt stimmungsaufhellend.

SENCHA YAMATO

12

Japanese green tea from the spring pick. It has a rich flavour, a deep green colour and a refreshing effect.

Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen vollen Geschmack, eine tiefgrüne Färbung und wirkt erfrischend.

LONG JING 12

Classic Chinese green tea, "Dragon Well", is slightly tart, very aromatic and surprises with its flowery sweetness.

Klassischer Chinesischer Grüntee „Drachenbrunnen“, ist leicht herb, sehr aromatisch und überrascht mit seiner blumigen Süsse.

INFUSION | BERNER ROSEN 12

This fruit and flower tea is a traditional composition from a Bernese farmer's garden. It is a mixture of apples, roses, lime-tree blossoms as well as nettle, which is refined with cinnamon. The slightly sweet infusion is very balanced in taste and has a beneficial effect.

Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Es ist eine Mischung aus Äpfeln, Rosen, Lindenblüten sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird. Der leicht süssliche Aufguss ist sehr ausgewogen und wohltuend.

VERVEINE 12

This classic herbal tea from France is especially pleasant after a meal. *Eisenkraut – der Klassiker aus Frankreich ist besonders wohltuend nach dem Essen.*

EDELWEISS 12

A traditional mixture from the Swiss Alps' herb garden. Lemon thyme, lemon balm, alpine lady's mantle, marjoram, Edelweiss. Fresh and spicy.

Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermánteli, Marjoram, Edelweiss. Frisch und würzig.

GINGER & LEMON 12

A felicitous combination of herbs with lemony notes (lemongrass, lemon thyme), spicy ginger and sweet apples. Warming and invigorating.

Eine gelungene Verbindung von Kräutern mit zitronigen Noten (Zitronengras, Zitronenthymian), scharfem Ingwer und süssen Äpfeln. Wärmend und belebend.

MÉLANGE ROUGE 12

This mixture of herbs yields a wonderful red colour. The various kinds of mint bind the acid of the hibiscus and results in a refreshing and thirst-quenching infusion.

Die Kräutermischung besticht durch ihre wunderschöne rote Farbe. Die verschiedenen Minzesorten binden die Säure der Karkade und ergeben einen erfrischenden und durstlöschenden Aufguss.

MENTHE DU MAROC 12

The traditional mint from North Africa creates a light and refreshing tea. A special treat with or without sugar.

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst.

ROOIBOS BOURBON 12

Fermented rooibos, complemented with vanilla oil essence. The two components create a mild caramel flavour. A popular night-time tea.

Fermentierter Rooibos, der mit dem ätherischen Öl der Vanille bereichert wurde. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Karamellgeschmack. Ein beliebtes Getränk für den Abend.



TEA SELECTION

PREMIUM TEAS

WHITE TEA | BAI MU DAN SUP

16

A very good Bai Mu Dan from Fujian Province in China. This beautiful white tea with its soft, full and sweet notes reminds of dark honey.

Ein ausgezeichnete Bai Mu Dan aus der Provinz Fujian in China. Dieser schön verarbeitete Weisstee erinnert an dunklen Honig aufgrund seiner weichen, fülligen und süßen Noten.

OOLONG TEA | DONG DING OOLONG

16

A very good and typical Dongding from the Nantou area in Taiwan. Dongding is the name of a mountain where tea has been grown since about 1850. This beautiful oolong has been oxidised more than other ball-leaf oolongs and medium roasted, giving it spicy and fruity aromas with delicate toasted notes.

Ein sehr guter und typischer Dongding aus dem Gebiet Nantou in Taiwan. Dongding ist der Name eines Berges, wo seit etwa 1850 Tee angebaut wird. Dieser schöne Oolong wurde mehr oxidiert als andere Kugelblatt-Oolong und mittelstark geröstet, was ihm würzige und fruchtige Aromen verleiht mit zarten Röstnoten.

BLACK TEA | DARJEELING TUMSONG MUSCATEL

16

A spicy, tangy tea with a little bitter note that can be enjoyed throughout the day.

Ein würzig, spritziger Tee mit einer etwas herben Note, der den ganzen Tag über genossen werden kann.

BLACK TEA | GEORGIEN SUPERIEUR

16

Georgia Sup is a beautiful elegant black tea from Georgia, processed similar to a Chinese Keemun, where Georgian tea plants originally come from.

Georgien Sup ist ein schöner eleganter Schwarztee aus Georgien, verarbeitet ähnlich einem chinesischen Keemun, von dem auch die georgischen Teepflanzen ursprünglich stammen.

ASSAM HALMARI SUP

16

An excellently crafted Assam with beautiful leaves and many golden tips from the Halmari tea gardens. This classic black tea is sweet and malty.

Ein sehr schön produzierter Assam mit sehr schönem Blatt mit vielen goldenen Tips aus dem Garten Halmari. Ein süßes und malziger und gleichzeitig klassischer Schwarztee.

BLACK TEA | YUNNAN SUPERIEUR

16

A very good, typical Chinese black tea from the famous Yunnan area with a beautiful black-red-golden twisted leaf. This black tea is dark, soft, full, round and slightly earthy.

Ein sehr guter, typischer chinesischer Schwarztee aus dem berühmten Yunnan Gebiet mit schönem schwarzrotgoldenen gedrehten Blatt. Dieser Schwarztee ist dunkel, weich, voll, rund und leicht erdig.

GREEN TEA | TIAN MU

16

A very beautiful chinese green tea, from Peach Flower Island (Tao Hua Dao), produced as a needle-leaf tea. It's a sweet, clear and fresh tea, with a fruity finish.

Ein sehr schöner Grüntee aus China, von der Pfirsichblüten Insel (Tao Hua Dao), verarbeitet als Nadelblatt-Tee. In der Tasse süß, klar und frisch mit einem fruchtigen Abgang.

GREEN TEA | TEMPLE OF HEAVEN

16

A Chinese green tea of a much higher quality than the typical Gunpowder variety. Strong and tart in the cup, slightly smoky.

Ein chinesischer Grüntee von deutlich höherer Qualität als die typische Gunpowder-Sorte. In der Tasse kräftig-herb, leicht rauchig."

KUKICHA SHIGURE

16

A Kukicha from Kyushu in southern Japan. Kukicha are traditional green teas that are made using the stems of the tea leaves. The resulting tea is soft, with slightly grassy notes.

Ein Kukicha aus Kyushu im Süden Japans - also ein traditioneller Grüntee für welchen die Stängel der Teeblätter verwendet werden; dies ergibt einen weichen, leicht grasigen und süffigen Tee.

KABUSECHA

16

A Kabusecha from Kagoshima in the south of Japan. This tea is made from the Saemidori sub-variety, which has a pleasant sweetness. A gentle tea whose pleasantly light grassy notes are held by a subtle astringency and a soft umami flavour.

Ein Kabusecha aus Kagoshima im Süden Japans. Dieser Tee wird aus der Untervarietät Saemidori hergestellt, die eine angenehme Süsse auszeichnet. Ein sanfter Tee, dessen angenehm leicht grasigen Noten gehalten werden von einer subtilen Herbe und einem sanften Umami Geschmack.

JASMIN BAI HAO

16

A very elegant jasmine tea from China; this green tea scented with jasmine is well balanced and very aromatic. Ideal for a quiet moment.

Ein eleganter Jasmintee aus China; ein mit Jasmin bedufteter Grüntee, sehr ausgeglichen und aromatisch. Für einen ruhigen Moment.

SENCHA YAMATO

16

A Sencha - steamed green tea from Japan - in very good quality. Aromatic, juicy-green, soft and fruity.

Ein Sencha - gedämpfter Grüntee aus Japan - in sehr guter Qualität. Aromatisch, saftig-grün, weich und fruchtig.

JASMIN PIAO XUE

16

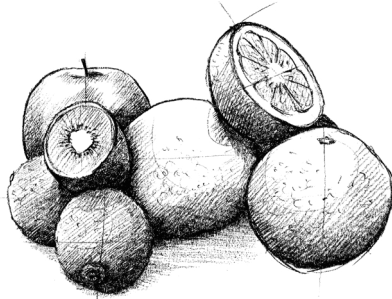
Excellent quality green tea scented with jasmine blossoms. Balanced proportion of green tea and jasmine aroma.

Mit Jasminblüten bedufteter Grüntee in vorzüglicher Qualität. Ausgewogenes Verhältnis von Grüntee- und Jasminaroma.



FRESH PRESSED FRUIT JUICES

ORANGE	20cl	12
GRAPEFRUIT	20cl	12
MIX JUICE	20cl	16



SOFT DRINKS

COCA COLA	33cl	9
COCA COLA ZERO	33cl	9
FANTA	33cl	9
SPRITE	33cl	9
FEVER-TREE PREMIUM TONIC WATER	20cl	9
SCHWEPPES BITTER LEMON OR TONIC	20cl	9
ARCHIBALD ORGANIC TONIC WATER	20cl	9
SCHWEPPES GINGER ALE	20cl	9
FEVER-TREE GINGER BEER	20cl	9
ORANGINA	25cl	9
RED BULL	25cl	9
RIVELLA ROT	33cl	9
RIVELLA BLAU	33cl	9
SAN BITTER ANALCOLICO RED	10cl	9
MICHEL JUICES	20cl	9
Grape, Orange, Pear		

HEALTH DRINK

KOMBUCHA CARPE DIEM	33cl	13
---------------------	------	----

MINERAL WATER

SPARKLING

VALSER	33cl/75cl	9/12
PASSUGGER	35cl/100cl	9/14
SAN PELLEGRINO	50cl/100cl	9/14
PERRIER	33cl	9

STILL

VALSER	33cl/75cl	9/12
ALLEGRA	35cl/100cl	9/14
EVIAN	50cl/100cl	9/14

COFFEE & TEA

COFFEE PORTION	9
ESPRESSO	8
DOUBLE ESPRESSO	12
CAPPUCCINO ^{G.}	11
LATTE MACCHIATO ^{G.}	11
IRISH COFFEE ^{G.}	25
CHOICE OF TEA AND INFUSION	12
HOT SWISS CHOCOLATE OR OVOMALTINE ^{G.}	12
MULLED WINE	16
MASALA CHAI	25



BARTENDER'S TREASURES

STARDUST BELLINI	490
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Cognac Rémy Martin Louis XIII, Krug Grand Cuvée Lump of Sugar, Gold Powder, Angostura Bitters, Peach Sphere	
ZAR DE CUBA	490
<i>OLD FASHIONED</i>	
Havana Club Maximo, Homemade Saffron Bitter Dubonnet Vermouth, Tonka Bean	
MITCHY	200
<i>OLD FASHIONED</i>	
The Macallan Rare Cask ed. 2022, Grand Marnier Cuvée du 150ème	
BOULEVARDIER DES ILES	350
<i>MARTINI</i>	
Whisky Balvenie 25 years old, Carpano Punt e Mes, Bitter Campari, Crème de Cacao Brown filtered in Coffee	

PEAKY TIKI

This summer, the Grand Hall Terrace reimagines Tiki tradition through the lens of St. Moritz. Discover a collection of botanical creations featuring elements such as fossil-flower ice, wild stone pine, and summer hay, each crafted to capture the essence of the Engadine, adding a tropical twist.

ZIRBEL TAI	35
Rum Blend, Zirbel, Hazelnut Homemade Orgeat, Sparkling Chocolate Water	
GENTIAN BIRD	30
Dark Rum, Homemade Gentian Bitter Green Apple and Hay Cordial, Hay Soda	
GLACIER SWIZZLE	30
Alpine Gin, Alpine Falernum Absinthe Spray, Bergamot Soda	



SIGNATURE COCKTAILS

1956	30	FLEUR DU MAL	30
<i>MARTINI</i>		<i>HIGHBALL</i>	
Rye Whiskey, Ramazzotti, Black Tea Syrup, Angostura Bitters		Absinthe, Ginger Beer, Mint Leaves, Lemon Juice, Sugar	
ADVANI	30	FLYING ST. MORITZINO	35
<i>HIGHBALL</i>		<i>MARTINI</i>	
Hennessy Cognac, Mandarin Napoleon, Angostura Bitters		Vodka, Cointreau, Orgeat Syrup, Lemon Juice, Champagne	
Ginger Ale, Cloves, Nutmeg			
AL PACINO	30	LADY M. CUP	30
<i>SOUR</i>		<i>HIGHBALL</i>	
Vodka, Sugar, Mandarin Juice, Lemon Juice		Bitter Campari, Port Wine 20 Years Old, Vanilla Liqueur	
		Ginger Ale Seasonal Garnishes	
BACKFIRE MARTINI	30	MALOJA SNAKE	30
<i>MARTINI</i>		<i>OLD FASHIONED</i>	
Horseradish Infused Vodka, Lillet Blanc Aperitif, Capers		Amaro Braulio, Brown Sugar, Fresh Lime	
BREAKFAST IN JALISCO	30	MISTER K.	30
<i>MARTINI</i>		<i>SILVER MUG</i>	
Tequila Plata, Mezcal Joven, Green Pepper Liqueur		Chartreuse Verte, Amaretto Liqueur	
Homemade Jalapeño Marmalade, Lime Juice		Absinthe, Lime Juice	
		Ginger Beer	
B. PALOMA	30	M.P.	30
<i>HIGHBALL</i>		<i>HIGHBALL</i>	
Tequila Blanco, Lime and Grapefruit Juice, Agave Nectar		Earl Grey Tea Infused Gin, Tonic Water	
Lime Bitters, Pink Grapefruit Soda, Maldon Salt			
CALL ME ROSE	30	NICARAGUA	30
<i>MARTINI</i>		<i>MARTINI</i>	
Gin, Elderflower Liqueur, Lime Cordial, Rose Water		Gin, Kahlua, Red Port 20 years, Tonka Bean	
Cucumber Extract			
CAPRI MARTINI	30	OAK MARTINI	30
<i>MARTINI</i>		<i>MARTINI</i>	
Vodka, Dry Sherry, Basil-Flavored Tomato Water, Red Tabasco		Gin Citadelle Réserve, Tia Maria Liqueur	
		Orange, Cinnamon	
COLONY	30	OLD SCOTS	30
<i>MARTINI</i>		<i>OLD FASHIONED</i>	
Cognac, Dark Rum, Chartreuse Jaune		Glenfiddich Special Reserve, Tia Maria Liqueur, Saffron Bitter	
Psychaud's Bitters, Lime Juice		Bitter Orange Jam, Mustard	
FAIRY FROM THE TOWER	35	PALACE ROYAL	35
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>		<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Mezcal, Absinthe, Pineapple Juice, Passionfruit Syrup, Champagne		Fresh Wild Berries, Grand Marnier, Rosé Champagne	

POLANCO	30
<i>MARTINI</i>	
Tequila Blanco, Suze Aperitif, Sherry dry Homemade Saffron and Cardamom Bitter	
SOON IN CANCUN	30
<i>HIGHBALL</i>	
Tequila Blanco, Elderflower Liqueur, Lime Juice, Pineapple Soda Spicy Honey Homemade Syrup, Fresh Mint	
ST. MORITZINO	30
<i>MARTINI</i>	
Vodka, Cointreau, Orgeat Syrup, Lemon Juice	
U-2	30
<i>HIGHBALL</i>	
Vodka, Apricot Brandy, Fresh Peach Purée, Cranberry Juice	
VINTAGE NEGRONI	30
<i>OLD FASHIONED</i>	
Carpano Antica Formula Vermouth, Bitter Campari, Vieille Prune Gin Citadelle Réserve	

CHAMPAGNE COCKTAILS

BELLINI	35
Fresh Peach Purée, Franciacorta Brut	
FRENCH 75	35
Gin, Lemon Juice, Sugar, Champagne	
LIES	35
BES Gin, Bitter Campari, Grapefruit Juice, Champagne	
PRINCE OF WALES	35
Cognac, Cointreau, Angostura Bitters, Champagne	
ROSSINI	35
Fresh Strawberry Purée, Franciacorta Brut	
TESTA ROSSA	35
Fresh Raspberry Purée, Champagne	



COCKTAIL LIBRARY A-Z

30.-

ALEXANDER

Cognac, Double Cream, Crème de Cacao, Nutmeg

APOTHEKE

Cognac, Fernet Branca, Crème de Menthe Vert

APPLE MARTINI

Vodka, Apple Cordial, Apple Juice

COSMOPOLITAN

Vodka, Lime Juice, Cointreau, Cranberry Juice

DAIQUIRI

Light Rum, Lemon Juice, Sugar

GIBSON

Gin or Vodka, Vermouth Dry, Pearl Onion

GIMLET

Gin or Vodka, Rose's Lime Cordial, Lime Juice

GODFATHER

Scotch Whisky, Amaretto Liqueur

GODMOTHER

Vodka, Amaretto Liqueur

GOLDEN CADILLAC

Galliano, Crème de Cacao Blanche, Double Cream

GRASSHOPPER

Crème de Cacao Blanche, Crème de Menthe Vert
Double Cream

MANHATTAN

Rye Whisky, Red Vermouth, Angostura Bitters

MARTINI COCKTAIL

Gin or Vodka, Dry Vermouth, Olive or Lemon Twist

MILANO-TORINO

Bitter Campari, Carpano Punt e Mes

NEGRONI

Gin, Bitter Campari, Red Vermouth

OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Soda, Angostura Bitters
Lump of Sugar

PARADISE

Gin, Apricot Brandy, Orange Juice

ROB ROY

Red Vermouth, Scotch Whisky, Angostura Bitters

RUSTY NAIL

Scotch Whisky, Drambuie

SAZERAC

Rye Whiskey, Absinthe, Peychaud's Bitters
Lump of Sugar

SIDE CAR

Cognac, Cointreau, Lemon Juice

SUISSESSE

Absinthe, Orgeat Syrup, Lemon Juice
Egg White, Sugar

STINGER

Cognac, Crème de Menthe Blanche

VESPER MARTINI

Gin, Vodka, Lillet Blanc Aperitif

LONGDRINKS

BAHAMA MAMA	30
Dark Rum, Overproof Rum, Crème de Banane, Coffee Liqueur Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Coconut Milk	
CAIPIRINHA	30
Cachaça, Lime, Brown Sugar	
FRESAS COLADA	30
Rum, Strawberry, Coconut Cream, Pineapple Juice	
HARVEY WALLBANGER	30
Vodka, Galliano, Orange Juice	
HURRICANE	30
White Rum, Dark Rum, Pineapple Juice, Orange Juice Lime Juice, Grenadine Syrup, Passionfruit Syrup	
LADYKILLER	30
Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Pineapple Juice Passionfruit, Syrup Fresh Mint	
MAI TAI	30
Dark Rum, Overproof Rum, Triple Sec, Lime Juice Orgeat Syrup, Grenadine Syrup	
MINT JULEP	30
Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Mint Leaves, Sugar Angostura, Bitters	
MOJITO	30
Light Cuban Rum, Lime, Mint Leaves, Sugar	
PIÑA COLADA	30
Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream	
RAFFLES' SINGAPORE SLING	30
Gin, Cointreau, DOM Bénédictine, Fresh Lime Juice Cherry Heering, Pineapple Juice, Angostura Bitters	
SEA BREEZE	30
Vodka, Grapefruit Juice, Cranberry Juice	

SEX ON THE BEACH	30
Vodka, Orange Juice, Cranberry Juice, Peach Liqueur	
SOUTH SIDE	30
Vodka, Mint Leaves, Fresh Lemon Juice, Sugar, Soda	
TEQUILA SUNRISE	30
Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup	
ZOMBIE	30
Dark Rum, Overproof Rum, Falernum, Angostura Bitters Pernod, Lime Juice, Grenadine Syrup	

COLLINS

JOHN COLLINS	30
Whiskey, Lemon Juice, Sugar, Soda	
RUM COLLINS	30
Rum, Lemon Juice, Sugar, Soda	
SLOE COLLINS	30
Sloe Gin, Lemon Juice, Sugar, Soda	
TOM COLLINS	30
Gin, Lemon Juice, Sugar, Soda	



SOURS

ALFREDO 30
Scotch Whisky, Lemon Juice, Orange Juice, Sugar

AMARETTO SOUR 30
Amaretto Liqueur, Lemon Juice, Sugar

PISCO SOUR 30
Pisco, Angostura Bitters, Egg White, Lemon Juice, Sugar

WHISKEY SOUR 30
Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar

FIZZES & RICKEY

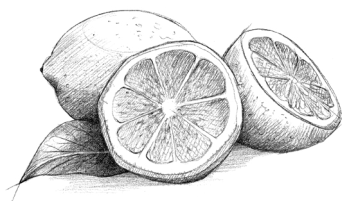
GIN RICKEY 30
Gin, Soda, Lemon Juice

GIN FIZZ 30
Gin, Soda, Lemon Juice, Sugar

GOLDEN FIZZ 30
Gin, Soda, Lemon Juice, Egg Yolk, Sugar

SILVER FIZZ 30
Gin, Soda, Lemon Juice, Egg White, Sugar

SKINNY BITCH 30
Vodka, Lemon Juice, Soda



FOR DRIVERS

EVA 20
Strawberry Juice, Orange Juice, Lemon Juice
Passionfruit Syrup, Ginger Ale

GARDENER BREEZE 20
Homemade Green Pepper Marmalade
Lime and Pink Grapefruit Juice, Basil Leaves
Cucumber and Basil Tonic Water

GIN-VIC 20
Ceder's Pink Rose Non-Alcoholic Spirit, Lime Juice
Agave Syrup, Grapefruit Juice, Soda

SPICY PUNCH 20
Grapefruit Juice, Lemon Juice, Spiced Honey Syrup

SUNSHINE FIZZ 20
Rebels 0.0% Alcohol Free Amaretto, Lime Juice, Egg White
Thyme Flavored Soda Water

VIRGIN NEGRONI 20
Tanqueray 0.0% Alcohol Free Gin
Alcohol Free Swiss Red Vermouth, Alcohol Free Swiss Bitter

VIRGIN 'N' STORMY 20
Rebels 0.0% Rum Alternative, Lime Juice, Black Tea Syrup
Ginger Beer

VIRGIN SPRITZ 20
Rebels 0.0% Alcohol Free Spritz, Orange Juice, Tonic Water

VIRGINIA 20
Cranberry Juice, Lime Juice, Maple Syrup, Soda

ZEROQUIRI 20
Rebels 0.0% Rum Alternative, Lime Juice, Sugar

SPARKLING TEA LYSERØD 15
Silver Needle Bio



10cl

PREMIUM SOFT DRINKS

THREE CENTS AEGEAN TONIC WATER		9
THREE CENTS CHERRY SODA		9
THREE CENTS GINGER BEER		9
THREE CENTS MANDARIN & BERGAMOT SODA		9
THREE CENTS PINEAPPLE SODA		9
THREE CENTS PINK GRAPEFRUIT SODA		9
THREE CENTS SPARKLING LEMONADE		9

SHERRY (5cl)

GONZALES BYASS "ELEGANTE" MEDIUM	17.0 %	23
HARVEY'S BRISTOL CREAM	17.5 %	23
TIO PEPE FINO	15.8 %	23

PORT (5cl)

GRAHAM'S PORT 30 YEARS	20.0 %	35
GRAHAM'S TAWNY	20.0 %	23
NIEPOORT DRY WHITE	20.0 %	23
TAYLOR'S 20 YEARS	20.0 %	26

RUM (4cl)

BAHAMAS

BACARDI CARTA BLANCA	37.5 %	23
BACARDI CARTA ORO	40.0 %	23

CUBA

HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	45.0 %	34
HAVANA CLUB MAXIMO	40.0 %	280/440
HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS	37.5 %	23
HAVANA CLUB 7 AÑOS	40.0 %	25

DOMINICAN REPUBLIC

BRUGAL 1888	40.0 %	34
-------------	--------	----

GUATEMALA

ZACAPA 23 AÑOS	40.0 %	42
ZACAPA X.O.	40.0 %	65

GUYANA

ELDORADO DEMERARA 15 AÑOS	43.0 %	35
---------------------------	--------	----

JAMAICA

MYERS'S RUM	40.0 %	23
-------------	--------	----

MARTINIQUE

CHANTAL COMTE L'ARBRE DU VOYAGEUR	45.1 %	45
J. BALLY 2006	45.0 %	39
SAINT JAMES	40.0 %	26
RHUM JM X.O.	45.0 %	65

PERU

MILLIONARIO X.O.	40.0 %	45
------------------	--------	----

PUERTO RICO

RON DEL BARRILITO SUPERIOR	43.0 %	30
----------------------------	--------	----

VENEZUELA

DIPLOMATICO MANTUANO	40.0 %	32
----------------------	--------	----

GIN (4cl)

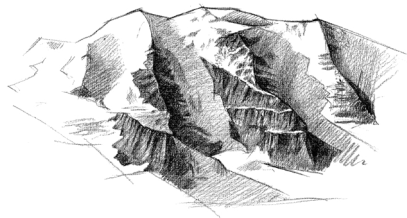
BOMBAY SAPPHIRE	40.0 %	23
BES	43.5 %	26
CITADELLE RÉSERVE	44.7 %	26
GORDON'S	37.5 %	23
HENDRICK'S	41.0 %	26
MARTIN MILLER'S	40.0 %	26
MOMBASA CLUB	41.5 %	26
MONKEY 47	47.0 %	26
MONKEY 47 SLOE GIN	29.0 %	26
NICEY	41.0 %	23
PLYMOUTH NAVY STRENGTH	57.0 %	26
PLYMOUTH ORIGINAL	41.2 %	23
ROKU	43.0 %	23
TANQUERAY	47.3 %	23
TANQUERAY N.10	47.3 %	26
TANQUERAY 00	00.0 %	18

VODKA (4cl)

ABSOLUT SWEDEN	40.0 %	23
BELVEDERE ORGANIC	40.0 %	26
BELUGA	40.0 %	23
BELUGA GOLD	40.0 %	56
CIROC	40.0 %	26
GRASOVKA BISON GRASS	40.0 %	23
GREY GOOSE	40.0 %	26
HELIX	42.3 %	26
KETEL ONE	40.0 %	23
KOSTENKORVA ORIGINAL	38.0 %	23
MOSKOVSKAYA	38.0 %	23
LE FREAK	40.0 %	26
STOLICHNAYA	40.0 %	23
STOLICHNAYA ELITE	40.0 %	28
VAN HOO	40.0 %	23
XELLENT SWISS VODKA	40.0 %	23

BLENDED WHISKY (4cl)

CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 62 GUN	43.0 %	490
CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 38 YEARS	40.0 %	160
CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 21 YEARS	40.0 %	45
CHIVAS REGAL 25 YEARS	40.0 %	62
CHIVAS REGAL 18 YEARS	40.0 %	32
CHIVAS REGAL 12 YEARS	40.0 %	23
J & B 15 YEARS	40.0 %	26
J & B RARE	40.0 %	23
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40.0 %	26
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	40.0 %	55
JOHNNIE WALKER RED LABEL	40.0 %	23
FAMOUS GROUSE	40.0 %	23



AMERICAN WHISKY (4cl)

FOUR ROSES	40.0 %	23
MAKER'S MARK	45.0 %	23
MICHTER'S BOURBON	45.7 %	32
OLD FORESTER 1920 PROHIBITION STYLE	57.5 %	28
WOODFORD RESERVE	40.0 %	26
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED	43.2 %	32
WOODFORD RESERVE STRAIGHT RYE	45.2 %	26
JACK DANIEL'S OLD NO 7	40.0 %	23
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL SELECT	45.0 %	26
SIRDAVIS	44.0 %	34

TENNESEE WHISKY (4cl)

JACK DANIEL'S OLD NO 7	40.0 %	23
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL SELECT	45.0 %	26

CANADIAN WHISKY (4cl)

CANADIAN CLUB	40.0 %	23
SEAGRAM'S CROWN ROYAL	40.0 %	26

JAPANESE WHISKY (4cl)

NIKKA FROM THE BARREL	51.4 %	26
SUNTORY YAMAZAKI, 12 YEARS	43.0 %	52
SUNTORY HIBIKI HARMONY	43.0 %	36
SUNTORY HIBIKI 21 YEARS	43.0 %	195
YAMAZAKURA SINGLE MALT	46.0 %	45

TAIWANESE SINGLE MALT (4cl)

KAVALAN 8 YEARS	40.0 %	38
-----------------	--------	----

IRISH WHISKEY (4cl)

BUSHMILL'S 10 YEARS	40.0 %	23
FLAMING PIG BLACK CASK	40.0 %	23
JAMESON	40.0 %	23
REDBREAST 12 YEARS	40.0 %	26
TULLAMORE DEW	40.0 %	23

WHISKY (4cl)

LOWLANDS

AUCHENTOSHAN TRIPLE DISTILLED	43.0 %	38
GLENKINCHIE 10 YEARS	43.0 %	28

HIGHLANDS

CLYNELISH 14 YEARS	46.0 %	32
CRAGGANMORE 12 YEARS	40.0 %	32
DALWHINNIE 15 YEARS	43.0 %	32
GLENMORANGIE 18 YEARS	43.0 %	36
GLENMORANGIE ORIGINAL	43.0 %	28
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN	46.0 %	28
OBAN 14 YEARS	43.0 %	30

SPEYSIDE

ABERLOUR 14 YEARS DOUBLE CASK	40.0 %	28
BALVENIE 25 YEARS	48.0 %	140
BALVENIE 21 YEARS PORTWOOD FINISH	40.0 %	45
GLENFARCLAS 15 YEARS	43.0 %	34
GLENFIDDICH 21 YEARS	40.0 %	38
GLENFIDDICH 12 YEARS	40.0 %	23
GLENFIDDICH 16 YEARS		
GLENFIDDICH 31 "GRAND CHÂTEAU"	47.6 %	190
GLENLIVET 21 YEARS	40.0 %	45
GLENLIVET 18 YEARS	40.0 %	30
GLENLIVET 12 YEARS	40.0 %	23
GLENLIVET NÀDURRA 16 YEARS	40.0 %	34
GLENTOUCHERS 2008 10 YEARS	46.0 %	30
THE MACALLAN 18 YEARS TRIPLE CASK	43.0 %	48
THE MACALLAN 12 YEARS DOUBLE CASK	40.0 %	32
THE MACALLAN 25 YEARS SHERRY OAK	43.0 %	235
THE MACALLAN RARE CASK 2022 EDITION	43.0 %	125

CHF

ISLAND

ARRAN AMARONE CASK FINISH	50.0 %	45
ARRAN SHERRY CASK FINISHED	55.8 %	38
HIGHLAND PARK 12 YEARS	43.0 %	26
ISLE OF JURA 16 YEARS	40.0 %	28
TALISKER 25 YEARS	45.8 %	145
TALISKER 10 YEARS	45.8 %	30

ISLAY

LAGAVULIN 16 YEARS	43.0 %	28
LAGAVULIN DOUBLE MATURED 18 YEARS	43.0 %	34
LAPHROAIG 10 YEARS	43.0 %	24

MEZCAL (4cl)

CLASE AZUL DURANGO	44.0 %	115
CLASE AZUL GUERRERO	43.0 %	125
CLASE AZUL SAN LUIS POTOSI'	42.0 %	125
DEL MAGUEI CLASICO "SINGLE VILLAGE"	42.0 %	28
ILLEGAL AÑEJO	40.0 %	35
THE LOST EXPLORER ESPADIN	42.0 %	30

TEQUILA (4cl)

AVION CRISTALLINO	40.0 %	70
AVION 44 RESERVA	40.0 %	85
CASA DRAGONES ANEJO	40.0 %	49
CASA DRAGONES BLANCO	40.0 %	35
CASA DRAGONES JOVEN	40.0 %	60
CASA DRAGONES REPOSADO	40.0 %	40
CASAMIGOS BLANCO TEQUILA	40.0 %	23
CASAMIGOS REPOSADO TEQUILA	40.0 %	26
CLASE AZUL REPOSADO	40.0 %	65
CLASE AZUL ULTRA EXTRA AÑEJO	40.0 %	600
CLASE AZUL ULTRA EXTRA AÑEJO (2.5 cl)	40.0 %	400
DON JULIO BLANCO	38.0 %	23
DON JULIO 1942	40.0 %	65
DON JULIO REPOSADO	38.0 %	26
DON JULIO 70 ANEJO CRISTALINO	40.0 %	45
NOT A CELEBRITY TEQUILA BLANCO	40.0 %	23
PATRON SILVER	40.0 %	23
VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO	40.0 %	23

COGNAC (2.5cl)

BISQUIT V.S.O.P.	40.0 %	23
COGNAC DE L'YEUSE X.O.	40.0 %	38
COURVOISIER V.S.O.P.	40.0 %	28
DAVIDOFF EXTRA	43.0 %	50
DAVIDOFF DE LUXE	40.0 %	30
DELAMAIN X.O.	40.0 %	38
HENNESSY V.S.	40.0 %	23
HENNESSY X.O.	40.0 %	34
LÉOPOLD GOURMEL, AGE DES ÉPICES	43.0 %	50
LÉOPOLD GOURMEL, AGE DES FLEURS	42.0 %	34
LÉOPOLD GOURMEL, PREMIÈRES SAVEURS	40.0 %	28
MARTELL CORDON BLEU	40.0 %	34
MARTELL V.S.	40.0 %	23
MARTELL L'OR DE JEAN	43.0 %	290
MARTELL X.O.	40.0 %	42
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	40.0 %	240
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	40.0 %	28
RÉMY MARTIN X.O.	40.0 %	51

ARMAGNAC (2.5cl)

DARROZE 12 YEARS	43.0 %	30
FERTÉ DE PARTENAY 1982	40.0 %	52
LABERDOLIVE VINTAGE 1965	43.0 %	125
TREPOUT APOTHEOSE 30 AÑOS	40.0 %	40

GRAPPA (2.5cl)

TOSCANA

ORNELLAIA, BOLGHERI	42.0 %	28
SASSICAIA, BOLGHERI	40.0 %	28
TIGNANELLO, ANTINORI	42.0 %	28

FRIULI

NONINO MONOVITIGNO, RIBOLLA	45.0 %	28
NONINO PICOLIT, RISERVA 8 YEARS	43.0 %	30
NONINO MONOVITIGNO PICOLIT, UVA BIANCA	50.0 %	32

VENETO

DI RECIOTO AMARONE, MEZZANO	50.0 %	23
-----------------------------	--------	----

PIEMONTE

BAROLO TRESOLITRE, BERTA	45.0 %	28
BAROLO SPERSS, GAJA	45.0 %	28

SPIRITS & DIGESTIVES (2.5cl)

AALBORG AKVAVIT	42.0 %	23
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL 15 ANS	41.0 %	28
CHARTREUSE VERT	55.0 %	23
DETLING KIRSCH RÉSERVE	50.0 %	23
DETLING KIRSCH VIEUX	50.0 %	28
GRAVENSTEINER BY HUMBEL	40.0 %	23
HUMBEL PFLÜMLI	40.0 %	23
MASSENEZ FRAMBOISE OR MIRABELLE	43.0 %	23
MORAND WILLIAMINE	43.0 %	23
VIEILLE PRUNE CHÂTEAUX LAUBADE	40.0 %	23

LIQUEURS (4cl)

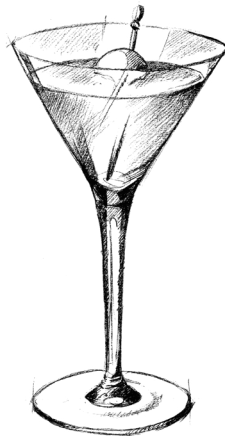
ANISETTE MARIE BRIZARD	25.0 %	23
BAILEY'S IRISH CREAM	17.0 %	23
COINTREAU	40.0 %	23
CRÈME DE BANANE, BOLS	17.0 %	23
CRÈME DE CACAO BLANCHE OU BRUNE	24.0 %	23
CRÈME DE CASSIS, HÉRITIER GUYOT	16.0 %	23
CRÈME DE MENTHE BLANCHE OU VERTE	25.0 %	23
DISARONNO ORIGINALE	28.0 %	23
DOM BÉNÉDICTINE	40.0 %	23
DRAMBUIE	40.0 %	23
GRAND MARNIER	40.0 %	23
GRAND MARNIER 150 YEARS (2,5CL)	40.0 %	65
KAHLUA	20.0 %	23
KÜMMEL GILKA	38.0 %	23
LIMONCELLO DEL SOLE	25.0 %	23
MANDARIN NAPOLEON	38.0 %	23
MARASCHINO	20.0 %	23
NINE BAR, ESPRESSO LIQUEUR	20.0 %	23
SAMBUCA MOLINARI	40.0 %	23
SOUTHERN COMFORT	35.0 %	23
WHITE PEACH KARIBSO	24.0 %	23

APERITIF (4cl)

APEROL	15.5 %	23
BITTER CAMPARI	23.0 %	23
CARPANO PUNT & MES	16.0 %	23
DUBONNET	16.0 %	23
MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY	23.0 %	23
NOILLY PRAT	18.0 %	23
OUZO	40.0 %	23
PASTIS 51	45.0 %	23
PERNOD	40.0 %	23
RABARBARO ZUCCA	16.0 %	23
RICARD	45.0 %	23

ABSINTHE (4cl)

GREEN VELVET "LA BLEUE"	48.0 %	23
GREEN VELVET "FÉE VERTE"	53.0 %	26



BITTERS (4cl)

AMARO MONTENEGRO	25.0 %	23
APPENZELLER	29.0 %	23
AVERNA	32.0 %	23
BRAULIO	21.0 %	23
CYNAR	16.5 %	23
FERNET BRANCA OR MENTA	40.0 %	23
JÄGERMEISTER	35.0 %	23
RAMAZZOTTI	30.0 %	23
UNDERBERG, 2CL	44.0 %	23
UNICUM	42.0 %	23

BEERS

AUGUSTINER EDELSTOFF	GER	50cl	5.5 %	18
BERNINA BIER	CH	32cl	4.8 %	15
BLACK BOVAL BIER	CH	32cl	4.4 %	15
CALANDA EDELBRÄU	CH	33cl	5.2 %	15
CORONA	MEX	33cl	4.6 %	15
ERDINGER WEIZEN	GER	33cl	5.3 %	15
FÜRSTENBERG	GER	33cl	4.8 %	15
HEINEKEN	NL	33cl	5.0 %	15
PALÜ BIER	CH	32cl	5.0 %	15
PILSNER URQUELL	CZ	33cl	4.4 %	15
WARSTEINER	GER	33cl	4.8 %	15
<i>NON ALCOHOLIC</i>				
CLAUSTHALER	GER	33cl	0.0 %	15
ZUPÒ	CH	33cl	0.0 %	15

ALLERGENS

A	Grain with gluten
B	Shellfish
C	Eggs from chicken
D	Fish
E	Peanuts
F	Soya beans
G	Milk from mammals
H	Nuts
L	Celery
M	Mustard
N	Sesame seeds
O	Sulphur dioxide and sulphites
P	Lupin
R	Mollusca
①	Plant-based
②	Vegetarian
③	Protein-rich

BREAD ORIGIN

Gluten free bread	DE
Rye bread	DE
Pinsa dough	IT
Focaccia	IT
Blinis	FR
Club sandwich bread	FR
Gluten free toast	SE
Naan bread	IN
Tortilla bread	BE

All other breads and fine bakery products CH

MEAT ORIGIN

Beef	CH, US*, AUS*
Game	CH, AUT
Lamb	IR, AUS*
Pork	CH, IT, ESP
Veal	CH
Poultry	CH, FR

*May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics.

FISH ORIGIN

Caviar	CHN
Salmon	GB, NOR/Atlantic
Seabass	FR/Atlantic, Mediterranean
Sole	NL/Northeast Atlantic
Turbot	GB/Northeast Atlantic
Dorade	EU/Northeast Atlantic, Mediterranean
Lobster	CAN
Prawn	VIE, THA, IT/Mediterranean
Carabineros	MAR
Scampi	RSA/Southeast Pacific
Oyster	FR

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch von Säugetieren
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere
①	Pflanzenbasiert
②	Vegetarisch
③	Proteinreich

BROT HERKUNFT

Glutenfreies Brot	DE
Pumpernickel	DE
Pinsa-Teig	IT
Focaccia	IT
Blinis	FR
Club-Sandwich-Brot	FR
Glutenfreies Toastbrot	SE
Naanbrot	IN
Tortillabrot	BE

All other breads and fine bakery products CH

FLEISCHHERKUNFT

Rind	CH, US*, AUS*
Wild	CH, AUT
Lamm	IR, AUS*
Schwein	CH, IT, ESP
Kalb	CH
Geflügel	CH, FR

*Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

FISCHHERKUNFT

Kaviar	CHN
Lachs	GB, NOR/Atlantic
Wolfsbarsch	FR/Atlantic, Mediterranean
Seezunge	NL/Northeast Atlantic
Steinbutt	GB/Northeast Atlantic
Dorade	EU/Northeast Atlantic, Mediterranean
Hummer	CAN
Garnelen	VIE, THA, IT/Mediterranean
Carabineros	MAR
Scampi	RSA/Southeast Pacific
Auster	FR

At Badrutt's Palace Hotel, we are dedicated to sourcing the freshest and most sustainable ingredients. Whenever possible, our menus feature locally sourced fish and seafood, meat, vegetables, herbs, tea, coffee, and water.