



# LE GRAND HALL

## BADRUTT'S PALACE

«Le Grand Hall» has always been known as the living room of St. Moritz. And rightly so. Nowhere else does the grand and breath-taking architecture of Badrutt's Palace Hotel become more apparent, than in the legendary and splendid lobby, which acts as a catwalk for the rich and beautiful of this world. While savouring the special glamour and caviar with sparkling champagne or having afternoon tea with good friends, it is the place to see and be seen. «Le Grand Hall» is a meeting place, panorama and stage all in one – the undisputed heart of Badrutt's Palace Hotel.

Guests can enjoy sweet delicacies from the in-house patisserie, a fine selection of teas and the breath-taking views, all to the musical accompaniment of a live jazz trio or piano player. Whether Charlie Chaplin, Alfred Hitchcock or Herbert von Karajan – many great artists have been inspired by the timeless beauty of «Le Grand Hall» that to this day, has lost nothing of its regal charm.

*Nicht umsonst ist die «Le Grand Hall» seit Ewigkeiten als Wohnzimmer von St. Moritz berühmt. Nirgends kommt die fantastische und atemberaubende Architektur des Badrutt's Palace Hotels so deutlich zum Vorschein wie in der legendären und prächtigen Lobby, die als Catwalk für die Schönen und Reichen dieser Welt dient. Wer sehen und gesehen werden möchte, genießt den unvergleichlichen Glamour von St. Moritz bei Caviar und prickelndem Champagner oder trifft sich mit guten Freunden zu einem Afternoon Tea. «Le Grand Hall» ist Treffpunkt, Panorama und Bühne zugleich – das unangefochtene Herzstück des Badrutt's Palace Hotels.*

*Begleitet von den Klängen eines Jazz-Trios oder eines Piano Spielers können Gäste süsse Kreationen der hauseigenen Pâtisserie, erlesene Teesorten und die beeindruckende Aussicht genießen. Ob Charlie Chaplin, Alfred Hitchcock oder Herbert von Karajan - zahllose große Künstler haben sich von der zeitlosen Schönheit der «Le Grand Hall» inspirieren lassen, die bis zum heutigen Tag nichts von ihrem mondänen Charme eingebüsst hat.*

## OPENING HOURS

Daily from 11am until 11pm

*Täglich von 11-23 Uhr*

## CHAMPAGNE

**RUINART 'R' DE RUINART BRUT**  
Champagne, France

10cl  75cl 

25 160

**RUINART BRUT ROSÉ**  
Champagne, France

29 210

**KRUG GRANDE CUVÉE**  
Champagne, France

49 360

## WHITE & ROSÉ WINES

**LITTLE JAMES BLANC 2021**  
Château de Saint Cosme  
Vin de Pays d'Oc, France

10cl  75cl 

13 75

**SANCERRE 2021**  
Domaine Serge Laloue  
Loire, France

15 90

**FLÄSCHER CHARDONNAY 2021**  
Daniel&Monika Marugg  
Graubünden, Switzerland

17 100

**RIESLING GROSSES GEWÄCHS**  
**«IM GROSSEN GARTEN» 2020**  
Philipp Kuhn  
Pfalz, Germany

19 115

**MEURSAULT 2018**  
Domaine Olivier Leflaive  
Burgundy, France

24 175

**ROSÉ AC CÔTES DE PROVENCE 2020**  
Château Les Valentines  
Provence, France

14 90

## RED WINES

**SYRAH «DE-LÀ» 2020**  
Domaine Gilles Troullier  
Côtes Catalanes, France

10cl  75cl 

13 70

**MERLOT «ULTIMA GOCCIA» 2018**  
Cantina Chiodi, Ticino, Switzerland

16 100

**MALANSER PINOT NOIR WEISSTORKEL 2019**  
Peter Wegelin  
Graubünden, Switzerland

18 130

**BRUNELLO DI MONTALCINO 2017**  
Tenuta Silvio Nardi, Toscana, Italy

20 140

**ECHO DE LYNCH-BAGES 2016**  
Château Lynch-Bages  
Pauillac, Bordeaux, France

23 155



## SANDWICHES & BURGERS

- «PALACE» CLUB SANDWICH** <sup>A.C.E.G.M.O.</sup> 47  
 Toasted white bread, slow cooked turkey, bacon, egg  
 Boston lettuce, tomato and mayonnaise  
*Geröstetes Weißbrot, langsam gegarter Truthahn, Speck, Ei  
 Boston-Salat, Tomate und Mayonnaise*
- «PALACE» BURGER** <sup>A.C.E.G.N.O.</sup> 47  
 Dry aged Black Angus beef, bacon, Gruyère cheese  
 Port-glazed caramelised onions and BBQ sauce  
*Dry aged Black Angus Rindsfleisch, Speck  
 Portweinzwiebeln, Gruyère und BBQ Sauce*
- ③ **PLANT-BASED «BEYOND MEAT» BURGER** <sup>A.E.N.O.</sup> 39  
 With port-glazed caramelised onions  
*Beyond Meat Burger mit Portweinzwiebeln*
- TANDOORI CHICKEN WRAP** <sup>A.G.H.O.</sup> 42  
 Bell peppers, onion, gravy and mint yoghurt  
*Paprika, zwiebeln, Poulet-Jus und Minzjoghurt*
- KATSU-SANDO SANDWICH** <sup>A.C.E.F.G.O.</sup> 50  
**WITH SWISS BEEF RIB-EYE**  
 Asian-style coleslaw with peanuts and sesame oil  
*Japanisches Sandwich mit schweizer Rinds Rib-Eye  
 Asiatischem Krautsalat mit Erdnüssen und Sesamöl*
- REUBEN SANDWICH** <sup>A.C.G.M.O.</sup> 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 TOAST ON MULTIGRAIN BREAD** <sup>A.C.N.O.</sup> 38  
 With poached egg, tomatoes and coriander  
 ④ *Avocado Toast auf Mehrkornbrot  
 Mit pochierem Ei, Tomaten und Koriander*

## SALADS

- ④ **CAESAR SALAD** <sup>A.C.D.G.M.O.</sup> 38  
 With chicken / *mit Hühnchen* <sup>A.C.D.G.M.O.</sup> 45  
 With shrimps / *mit Shrimps* <sup>A.B.C.D.G.M.O.</sup> 58  
 With lobster / *mit Hummer* <sup>A.B.C.D.G.M.O.</sup> 68
- ④ **ARTICHOKE SALAD WITH BURRATA** <sup>G.M.O.</sup> 48  
 Black truffle, Parmesan and vinaigrette  
*Artischocken Salat mit Burrata  
 Schwarzer Trüffel, Parmesan und Vinaigrette*
- ③ **SUMMER SALAD** <sup>H.M.O.</sup> 38  
 Endive and baby spinach salad  
 Blueberries, pear, grapes, pecan nuts  
 Mint, wholegrain mustard dressing  
*Endivien und Jungspinat  
 Blaubeeren, Birne, Trauben, Pecannüsse  
 Minze, Vollkorn-Senf Dressing*
- ④ **«CAPRESE» SALAD** <sup>G.</sup> 32 / 39  
 With tomato, Buffalo mozzarella, basil and olive oil  
*Caprese Salat mit Büffelmozzarella*



The club sandwich and the burgers are served with a choice of French fries <sup>A.</sup>, sweet potato fries <sup>A.</sup> with Parmesan <sup>G.</sup> or a mixed salad. <sup>M.O.</sup>

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

## APPETIZERS

<b>GILLARDEAU OYSTERS NO. 2 (HALF DOZEN)</b> <sup>A.B.G.O.</sup>	<b>80</b>
Toasted rye bread, seaweed butter, mignonette sauce <i>Gillardeau No. 2 Austern (halbes Dutzend)</i> <i>Roggen Toast, Algenbutter, Mignonette Sauce</i>	
<b>SMOKED SALMON WITH TRADITIONAL GARNISH</b> <sup>A.D.G.O.</sup>	<b>44</b>
<i>Geräucherter Lachs mit klassischer Beilage</i>	
<b>RÖSTI WITH SMOKED SALMON AND SOUR CREAM</b> <sup>D.G.</sup>	<b>52</b>
<i>Rösti mit Lachs und Sauerrahm</i> With 10g Oscietra caviar / mit 10g Oscietra Kaviar	
<b>ENGADINE COLD CUT PLATTER</b> <sup>A.G.H.</sup>	<b>34 / 48</b>
With pickles and sourdough bread <i>Bündner Fleischspezialitäten</i> <i>Mit Essiggurken, Silberzwiebeln, Sauerteigbrot</i>	
<b>BEEF FILET TARTAR (180G)</b> <sup>A.C.G.M.O.</sup>	<b>58</b>
With black truffle, Parmesan and French fries <i>Tatar vom Rindsfilet mit schwarzem Trüffel</i> <i>Parmesan und Pommes Frites</i>	
<b>PINSA ROMANA FLATBREAD</b> <sup>A.G.</sup>	<b>48</b>
With artisanal porchetta, stracciatella di burrata Summer truffle, rocket salad, rosemary <i>Mit Porchetta, Stracciatella di Burrata, Sommertrüffel</i> <i>Rucola Salat und Rosmarin</i>	

## SOUPS

Ⓟ <b>SUMMER MINESTRONE SOUP</b> <sup>A.G.H.L.</sup>	<b>29</b>
<i>Sommer Minestrone</i>	
<b>GRISONS-STYLE BARLEY SOUP</b> <sup>A.G.L.</sup>	<b>29</b>
Chives and air-dried meat <i>Bündner Gerstensuppe</i>	
<b>CLEAR OXTAIL SOUP</b> <sup>A.C.L.O.</sup>	<b>29</b>
With Sherry scented vegetable pearls <i>Klare Ochschwanzsuppe</i> <i>Mit Sherry parfümierten Gemüseperlen</i>	

## PASTA & RISOTTO

<b>PENNETTE OR SPAGHETTI PREPARED TO YOUR LIKING</b> <sup>A</sup>	<b>35</b>
<i>Pennette oder Spaghetti mit Sauce nach Ihrer Wahl</i> Napoletana – tomatoes and basil <sup>A</sup> Ⓟ <i>Napoletana – Tomaten und Basilikum</i> Pesto – basil, garlic, pine nuts <sup>A.G.H.</sup> Ⓟ <i>Pesto – Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne</i> Bolognese – minced beef, tomato <sup>A.L.</sup> <i>Bolognese – Rindshackfleisch, Tomaten</i> Carbonara – bacon, egg yolk, parmesan and cream <sup>A.C.G.</sup> <i>Carbonara – Speck, Eigelb, Parmesan und Sahne</i>	
<b>CICATELLI PASTA</b>	<b>58</b>
<b>WITH CLAMS AND CRUSTACEANS</b> <sup>A.B.C.O.R.</sup>	
Broccolini, tomato confit, Taggiasca olives <i>Cicatelli mit Muscheln und Krustentieren</i> <i>Broccolini, Tomaten Confit, Taggiasche Oliven</i>	
<b>GREEN PEA RISOTTO</b> <sup>G.O.</sup>	<b>40</b>
Ⓟ <b>Parmigiano dentelle, smoked milk, sprouts</b>	
<i>Erbsen Risotto mit Parmesan-Dentelle</i> <i>Geräucherter Milch und Sprossen</i>	

## MAIN COURSES

- GRILLED DOVER SOLE** <sup>A.D.H.O.</sup> 88  
Green asparagus, vegetable-dressing and croûtons  
*Grillierte Seezunge*  
*Grüne Spargeln, Gemüse-Dressing und Croûtons*
- BRAISED OCTOPUS** <sup>A.B.C.G.L.O.R.</sup> 82  
Served with lemon-scented Fregola Sarda risotto  
Iberico chorizo, gremolata  
*Brasierter Oktopus mit Zitrone parfümierter Fregola Sarda Risotto*  
*Iberico Chorizo und Gremolata*
- «**PAILLARD RUCOLINA**» <sup>A.G.M.L.O.</sup> 68  
With mustard, herbs, rocket salad and tomato  
*Mit Senf, Kräutern, Rucola Salat und Tomaten*
- TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL** <sup>A.C.D.E.G.M.O.</sup> 72  
With French fries  
*Traditionelles Wiener Schnitzel mit Pommes Frites*
- WAGYU BEEF SHORT RIB** <sup>F.G.L.O.</sup> 88  
Mashed potato, glazed spring onion, crispy quinoa  
*Wagyu Short Rib mit Kartoffelpürée*  
*Glasierten Frühlingzwiebeln und knusprigem Quinoa*

## ASIAN SPECIALTIES

- POKE BOWL** <sup>D.F.L.N.O.</sup> 45  
Tuna, avocado, wakame, nori, mango  
Rice with a sesame ponzu dressing  
*Thunfisch, Avocado, Wakame, Nori, Mango*  
*Reis mit Sesam Ponzu Dressing*
- TOM YUM GOONG** <sup>B.D.F.L.N.O.</sup> 38  
Thai soup with coconut milk, shrimps, ginger  
Shallots, mushrooms and chicken  
*Thailändische Suppe mit Kokosnussmilch, Krevetten Ingwer,*  
*Schallotten, Champignons, Hühnchen*
- PHAD THAI** <sup>A.B.C.D.E.H.L.N.O.</sup> 48  
Rice noodles, soybean sprouts, broccoli, shrimps, eggs  
*Reisnudeln, Soja Sprossen, Broccoli, Krevetten, Eier*
- Or vegetarian / oder vegetarisch <sup>C.F.L.N.</sup> 38

## NASI GORENG

52

Indonesian fried rice with Sambal Oelek, soy sauce  
Chicken thighs, fried egg, shrimp crackers, tomatoes, cucumber  
*Indonesischer gebratener Reis mit Sambal Oelek*  
*Und Sojasauce, Hühnchenschenkel, Spiegelei*  
*Shrimp Cracker, Tomaten, Gurken*

## SUSHI & SASHIMI

Erhältlich Dienstag bis Sonntag  
12 - 15 Uhr und 18 - 22 Uhr  
Available Tuesday to Sunday  
12 noon - 3pm and 6pm - 10pm

- SASHIMI (2 PIECES)** 14  
*Salmon* <sup>D.F.</sup>  
*Tuna* <sup>D.F.</sup>  
*Octopus* <sup>F.R.</sup>
- NIGIRI SUSHI (2 PIECES)** 14  
*Salmon* <sup>D.F.</sup>  
*Tuna* <sup>D.F.</sup>  
*Yellow fin tuna* <sup>D.E.</sup>  
*Octopus* <sup>F.R.</sup>  
*Ebi Shrimp* <sup>B.F.</sup>  
*Tamago Yaki* <sup>C.F.</sup>  
*Tobiko* <sup>D.F.</sup>
- MAKI SUSHI (6 PIECES)** 25  
*Cucumber* <sup>F.N.</sup>  
*Avocado* <sup>F.N.</sup>  
*Tuna* <sup>D.F.</sup>  
*Yellow fin tuna* <sup>D.E.</sup>  
*Salmon* <sup>D.F.</sup>  
*Shrimp tempura inside-out* <sup>A.B.D.F.</sup>  
*California* <sup>A.B.D.F.N.</sup>  
*Spicy tuna or salmon* <sup>A.B.D.E.N.</sup>  
*Philadelphia* <sup>G.F.N.</sup>



## INDIAN SPECIALTIES

### STARTERS

	<b>MURGH TIKKA</b> <sup>G.O.</sup>	<b>38</b>
	Roasted chicken marinated with yoghurt and Indian spices <i>Gebratenes Hühnchen mariniert mit Joghurt und Kardamom</i>	
③	<b>VEGETABLE SAMOSAS</b> <sup>A.G.H.</sup>	<b>35</b>
	Savoury pastry triangles filled with potato, cashew nuts, raisins and green peas, served with condiments <i>Gemüse Samosas</i> <i>Knuspriges Gebäck gefüllt mit Kartoffeln, Cashewnüssen</i> <i>Rosinen und grünen Erbsen, serviert mit Saucen und Chutney</i>	
	<b>ALOO CHANA CHAT</b> <sup>G.O.</sup>	<b>32</b>
	Chickpea and potato salad, mint chutney Tamarind sauce, pomegranate <i>Kichererbsen Kartoffel Salat, Minz-Chutney, Tamarindensauce</i> <i>Granatapfel with the plantbased signe in advance</i>	
<b>MAIN COURSES</b>		
	<b>BUTTER CHICKEN</b> <sup>A.G.H.</sup>	<b>58</b>
	Chicken cooked in tomato and cashew nut gravy Cream and fenugreek <i>Hühnchen in Tomaten und Cashewnüssen gekocht</i> <i>Mit Sahne und Fenugreek</i>	
	<b>LAMB ROGAN JOSH</b> <sup>A.E.G.</sup>	<b>64</b>
	Boneless lamb curry with a base of browned onions and chilies <i>Lammcurry mit einer Basis aus gebräunten Zwiebeln und Chilis</i>	
	<b>MURGH BIRYANI</b> <sup>A.G.H.</sup>	<b>54</b>
	Slow cooked chicken with Basmati rice and saffron <i>Langsam gegartes Hühnchen mit Basmati Reis und Safran</i>	
	<b>PATRI NI MACCHI</b> <sup>D.G.O.</sup>	<b>60</b>
	Sea bass marinated with coconut chutney, steamed in a banana leaf <i>In Kokosnuss-Chutney marinierter Wolfsbarsch, gedämpft in Bananenblatt</i>	

### VEGETARIAN MAIN COURSES

⑤	<b>PANEER MAKHANI</b> <sup>A.G.H.</sup>	<b>42</b>
	Indian cottage cheese cooked in tomato and cashew nut gravy With cream and fenugreek <i>Indischer Hüttenkäse in Tomaten und Cashewnüssen gekocht</i> <i>Mit Sahne und Fenugreek</i>	
⑤	<b>YELLOW DAL TADKA</b> <sup>A.G.</sup>	<b>42</b>
	Lentils tempered with Indian spices, fenugreek Tomato and garlic <i>Linsen mit indischen Gewürzen, Fenugreek</i> <i>Tomaten und Knoblauch</i>	
③	<b>VEGETARIAN BIRYANI MASALA</b> <sup>A.G.H.</sup>	<b>46</b>
	Carrots, green beans, green peas, broccoli Masala spices and basmati rice <i>Karotten, grüne Bohnen, Erbsen, Brokkoli</i> <i>Masala-Gewürz und Basmati Reis</i>	
③	<b>VEGETABLES BAHAR</b> <sup>A.G.H.</sup>	<b>44</b>
	Mixed vegetables cooked in tomato Garam Masala gravy <i>Gemüse geschmort in Tomaten-Garam Masala Sauce</i>	

### SIDE DISHES

⑤	<b>BURANI RAITA</b> <sup>G.</sup>	<b>10</b>
	Cucumber and yogurt dip tempered with ginger, garlic and cumin <i>Gurken und Joghurt Dip mit Koriander und mildem Gewürzen</i>	
③	<b>STEAMED HIMALAYAN BASMATI RICE</b>	<b>10</b>
	<i>Gedämpfter Basmati Reis</i>	
⑤	<b>NAAN BREAD</b> <sup>A.G.</sup>	<b>9</b>
	<i>Naan Brot</i>	

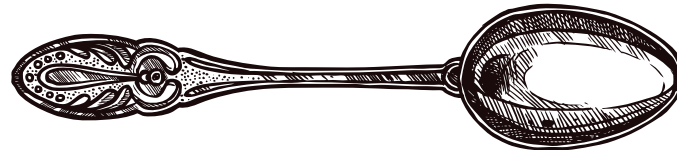
All main courses are served with pickles chutneys <sup>E.M</sup> and Poppadoms  
*Alle Hauptgerichte werden mit Pickles Chutneys und Poppadoms serviert*

## DESSERTS

<b>CHOICE OF TARTS AND PASTRIES (PER PIECE)</b> <sup>A.D.G.O.</sup> <i>Auswahl an Torten und Kuchen (pro Stück)</i>	14
<b>SEASONAL FRUIT PLATTER</b> <i>Saisonaler Früchte Teller</i>	26
<b>CLASSIC TIRAMISU</b> <sup>A.C.E.G.</sup> <i>Klassisches Tiramisu</i>	26
<b>SICILIAN CANNOLI</b> <sup>A.C.E.G.</sup> Fresh cheese filling with candied fruit <i>Sizilianische Cannoli</i> <i>Frische Käsefüllung mit kandierten Früchten</i>	26
<b>VANILLA CRÈME BRULÉE</b> <sup>A.C.G.H.</sup> <i>Vanille Crème Brulée</i>	26
<b>MADAGASCAR CHOCOLATE MOUSSE</b> <sup>A.C.G.</sup> <i>Schokoladenmousse aus Madagaskar</i>	26

## ICE CREAM & COUPES

<b>HOMEMADE ICE CREAM</b> <sup>C.G.H.</sup> Tahiti vanilla, Swiss dark chocolate, pistachio Arabica coffee, Piedmont hazelnut, Fleur de Sel caramel <i>Hausgemachte Glacé</i> <i>Tahiti Vanille, Schweizer Zartbitterschokolade, Pistazien</i> <i>Arabica Kaffee, Piemontesische Haselnuss, Fleur de Sel Karamell</i>	5 / Scoop
<b>OUR SORBETS</b> Mango, strawberry, lemon <i>Unsere Sorbets</i> <i>Mango, Erdbeere, Zitrone</i>	5 / Scoop
<b>BANANA SPLIT</b> <sup>C.G.</sup> Chocolate, vanilla, strawberry ice cream Chantilly and chocolate sauce <i>Schokolade, Vanille und Erdbeereis</i> <i>Mit Chantilly und Schokoladensauce</i>	30





# SUMMER AFTERNOON TEA

FROM 2PM TO 6PM

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 <sup>A.C.E.G.H.</sup>

Swiss carrot cake  
Salted caramel choux  
Vanilla macaron  
Chocolate mint after-eight  
Rhubarb tartelette  
Pistachio financier  
Lemon tart

\* \* \* \* \*

## ASSORTED FINGER SANDWICHES <sup>A.C.D.E.G.H.M.O.R.</sup>

Salmon mille-feuilles, nori, dill cream cheese  
Steamed brioche, smoked tuna, onion jam  
Cucumber, brown bread, chives-cream  
Beef pastrami sandwich with mustard-mayonnaise  
Parmesan sablé, smoked carrot

\* \* \* \* \*

## HOMEMADE SCONES SERVED WARM <sup>A.C.G.</sup>

Strawberry compote  
Clotted cream <sup>G.</sup>

## AUSWAHL AN PATISSERIE <sup>A.C.E.G.H.</sup>

Schweizer Karottenkuchen  
Caramel Fleur de Sel Choux  
Vanille Macaron  
Schokoladen-Minze After-Eight  
Rhabarber Tartelette  
Pistazien Financier  
Zitronen Tartelette

\* \* \* \* \*

## ASSORTIERTE FINGER-SANDWICHES <sup>A.C.D.E.G.H.M.O.R.</sup>

Lachs Millefeuille, Nori, Dill Frischkäse  
Brioche, geräucherter Thunfisch, Zwiebel Confiture  
Gurkensandwich mit Schnittlauch-Crème  
Rinds-Pastrami Sandwich mit Senf-Mayonnaise  
Parmesan Sablé mit geräucherter Karotte

\* \* \* \* \*

## WARME HAUSGEMACHTE SCONES <sup>A.C.G.</sup>

Zwetschgen Zimt Kompott with Erdbeermarmelade  
Clotted Cream <sup>G.</sup>

**AFTERNOON TEA FOR TWO WITH A CHOICE OF TEA**

**85**

*Afternoon Tea für zwei mit einer Auswahl an Tee*

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

**125**

*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 Weissstees aus China, die den Namen „Weisse Pfingstrose“ tragen. Ein feiner, weicher und doch hoch aromatischer Tee.*

### BLACK TEA | PU ER

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.

*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.*

### 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, majoram, Edelweiss. Fresh and spicy.

*Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermánteli, Majoran, 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 eines chinesischen Keemun, woher auch ursprünglich die georgischen Teepflanzen 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 malziges 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 from a very better quality of a typical Gunpowder (Zhucha - "pearl tea") from the Zhejiang province. Strong and tart in the cup, slightly smoky.

*Ein chinesischer Grüntee aus sehr besserer Qualität eines typischen Gunpowder (Zhucha - „Perlente“) aus der Provinz Zhejiang. 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

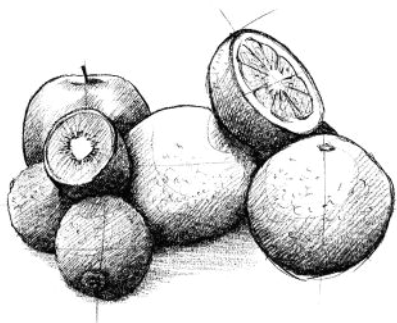
Excellent quality green tea scented with jasmine blossoms. Balanced proportion of green tea and jasmine aroma.

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



## FRESH FRUIT JUICES

ORANGE	20cl	12
GRAPEFRUIT	20cl	12
POMGRANAT	20cl	12
FRESH MIXED JUICES	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
SCHWEPES BITTER LEMON OR TONIC	20cl	9
SCHWEPES GINGER ALE	20cl	9
FEVER-TREE GINGER BEER	20cl	9
ORANGINA	25cl	9
RED BULL	25cl	9
RIVELLA ROT	33cl	9
RIVELLA REFRESH	33cl	9
RIVELLA BLAU	33cl	9
SAN BITTER ANALCOLICO RED	10cl	9
MICHEL JUICES	20cl	9
Grape, Orange, Pear or Apricot		

## HEALTH DRINK

KOMBUCHA CARPE DIEM	33cl	9
---------------------	------	---

## MINERAL WATER

### SPARKLING

VALSER	33cl	9
PASSUGGER	35cl	9
SAN PELLEGRINO	45cl	9
PERRIER	33cl	9

### STILL

VALSER	33cl	9
ALLEGRA	35cl	9
EVIAN	50cl	9

## COFFEE & TEA

COFFEE PORTION	9
ESPRESSO	8
DOUBLE ESPRESSO	12
CAPPUCCINO <sup>G.</sup>	11
LATTE MACCHIATO <sup>G.</sup>	11
IRISH COFFEE <sup>G.</sup>	25
CHOICE OF TEA AND INFUSION	12
HOT SWISS CHOCOLATE OR OVOMALTINE <sup>G.</sup>	12
MULLED WINE	16



## BARTENDERS TREASURES

<b>STARDUST BELLINI</b>	490
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Cognac Remy Martin Louis XIII, Dom Perignon Lump of Sugar, Gold Powder, Angostura Bitter, Peach Sphere	
<b>ZAR DE CUBA</b>	490
<i>OLD FASHIONED</i>	
Havana Club Maximo, house-made Safran Bitter Dubonnet Vermouth, Tonka Bean	
<b>MITCHY</b>	350
<i>OLD FASHIONED</i>	
Chivas Regal 62 Guns, Grand Marnier Cuvee du 150aire	
<b>BOULEVARDIER DES ILES</b>	350
<i>MARTINI</i>	
Whisky Brora 30 years, Carpano Punt e Mes Bitter Campari, Crème de Cacao Brown filtered in Coffee	

## SUMMER HIGHLIGHTS

### *NEGRONI'S JOURNEY"*

*Try to imagine a hypothetical train journey of Count Negroni around the world, who tries to adapt his favorite tastes to the different countries.*

<b>CORCOVADO (BRASIL)</b>	30
Cachaça, Red Vermouth, Bitter Campari, Coffee	
<b>JACOBITE (SCOTLAND)</b>	30
Malt Whisky, Red Vermouth, Bitter Campari	
<b>BULLET TRAIN (JAPAN)</b>	30
Sake, Sloe Gin, Bitter Campari, Umeboshi	
<b>CHEPE EXPRESS (MEXICO)</b>	30
Mezcal, Bitter Campari, Red Vermouth, Jalapeno Marmelade	
<b>GLACIER EXPRESS (SWITZERLAND)</b>	30
Swiss Vodka, Absinth, Red Vermouth, Bitter Campari	

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>FLYING ST.MORITZINO</b>	35
<i>MARTINI</i>	
Vodka, Cointreau, Orgeat Sirup Lemon Juice, Champagne	
<b>PALACE ROYAL</b>	35
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Fresh Wild Berries, Grand Marnier, Rosé Champagne	
<b>FAIRY FROM THE TOWER</b>	35
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Mezcal, Absinth, Pineapple Juice, Passion Fruit Sirup, Champagne	
<b>VINTAGE NEGRONI</b>	30
<i>OLD FASHIONED</i>	
Carpano Antica Formula Vermouth Bitter Campari, Vielle Prune, Gin Citadelle Reserve	
<b>1956</b>	30
<i>MARTINI</i>	
Rye Whiskey, Ramazzotti, Black Tea Sirup, Angostura Bitter	
<b>ADVANI</b>	30
<i>HIGHBALL</i>	
Hennessy Cognac, Mandarine Napoleon Angostura Bitter, Ginger Ale, Cloves, Nutmeg	
<b>AL PACINO</b>	30
<i>SOUR</i>	
Vodka, Fresh Mandarin Juice, Lemon Juice, Sugar	
<b>CAPRI MARTINI</b>	30
<i>MARTINI</i>	
Vodka, Dry Sherry, Basil Flavored Tomato Water, Red Tabasco	
<b>COLONY</b>	30
<i>MARTINI</i>	
Cognac, Dark Rum, Chartreuse Jaune Peychaud's Bitter, Lime Juice	
<b>DORIAN</b>	30
<i>HIGHBALL</i>	
Absinth, Cointreau, Passionfruit Syrup, Pineapple Juice	

<b>FLEUR DU MAL</b> <i>HIGHBALL</i> Absinth, Ginger Beer, Mint Leaves Lemon Juice, Sugar	30
<b>MADAME L.</b> <i>MUG</i> Gin, Frangelico, Ginger Beer Black Tea Syrup, Lime Juice	30
<b>MALOJA SNAKE</b> <i>OLD FASHIONED</i> Amaro Braulio, Brown Sugar, Fresh Lime	30
<b>M.P.</b> <i>HIGHBALL</i> Earl Grey Tea Infused Gin, Tonic Water	30
<b>NICARAGUA</b> <i>MARTINI</i> Gin, Kahlua, Red Port 20 years, Tonka Bean	30
<b>OAK MARTINI</b> <i>MARTINI</i> Gin Citadelle Reserve, Tia Maria Liqueur, Orange, Cinnamon	30
<b>OLD SCOTS</b> <i>OLD FASHIONED</i> Glenfiddich Special Reserve, Tia Maria Liqueur Safran Bitter, Bitter Orange Jam, Mustard	30
<b>ST. MORITZINO</b> <i>MARTINI</i> Vodka, Cointreau, Orgeat Sirup, Lemon Juice	30
<b>ST.MORITZ MULE</b> <i>MUG</i> Vodka, Schwunk, Lime Juice	30
<b>U-2</b> <i>HIGHBALL</i> Vodka, Apricot Brandy, Fresh Peach Purée Cranberry Juice	30

## CHAMPAGNE COCKTAILS

<b>BELLINI</b> Fresh Peach Purée, Franciacorta Brut	35
<b>FRENCH 75</b> Gin, Lemon Juice, Sugar, Champagne	35
<b>ROSSINI</b> Fresh Strawberry Purée, Franciacorta Brut	35
<b>PRINCE OF WALES</b> Cognac, Cointreau, Angostura Bitter, Champagne	35
<b>TESTA ROSSA</b> Fresh Raspberry Purée, Champagne	35





## COCKTAIL LIBRARY A-Z

30.-

### **APOTHEKE**

Cognac, Fernet Branca, Crème de Menthe Vert

### **ALEXANDER**

Cognac, Double Crème, Crème de Cacao, Nutmeg

### **APPLE MARTINI**

Vodka, Apple Cordial, Apple Juice

### **COSMOPOLITAN**

Vodka, Lime Juice, Cointreau, Cranberry Juice

### **CLOVER CLUB**

Gin, Lemon Juice, Grenadine Syrup, Egg White

### **CLARIDGE**

Gin, Vermouth Dry, Apricot Brandy, Cointreau

### **DAIQUIRI**

Light Rum, Lemon Juice, Sugar

### **GIBSON**

Gin or Vodka, Vermouth Dry, Pearl Onion

### **GIMLET**

Gin or Vodka, Rose's Lime Cordial  
Lime Juice

### **GRASSHOPPER**

Crème de Cacao Blanche, Crème de Menthe Vert  
Double Crème

### **GODFATHER**

Scotch Whisky, Amaretto Liquer

### **GODMOTHER**

Vodka, Amaretto Liquer

### **GOLDEN CADILLAC**

Galliano, Crème de Cacao Blanche, Double Crème

### **MANHATTAN**

Rye Whisky, Red Vermouth, Angostura Bitter

### **MARTINI COCKTAIL**

Gin or Vodka, Dry Vermouth, Olive or Lemon Twist

### **MILANO-TORINO**

Campari, Carpano Punt e Mes

### **NEGRONI**

Gin, Campari, Red Vermouth

### **OLD FASHIONED**

Bourbon Whiskey, Soda, Angostura, Lump of Sugar

### **PARADISE**

Gin, Apricot Brandy, Orange Juice

### **ROB ROY**

Red Vermouth, Scotch Whisky, Angostura Bitter

### **RUSTY NAIL**

Scotch Whisky, Drambuie

### **SAZERAC**

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

### **SIDE CAR**

Cognac, Cointreau, Lemon Juice

### **SUISSESSE**

Absinthe, Orgeat Sirup, Lemon Juice  
Egg White, Sugar

### **STINGER**

Cognac, Crème de Menthe Blanche

### **VESPER MARTINI**

Gin, Vodka, Lillet Blanc

## LONGDRINKS

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

<b>SEX ON THE BEACH</b>	30
Vodka, Orange Juice, Cranberry Juice Melon & Peach Liqueur	
<b>SOUTH SIDE</b>	30
Vodka, Mint Leaves Fresh Lemon Juice, Sugar, Soda	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	30
Tequila, Orange Juice, Grenadine Syrup	
<b>ZOMBIE</b>	30
Dark Rum, Overproof Rum, Falernum Angostura Bitter, Pernod, Lime Juice Grenadine Sirup	

## COLLINS

<b>TOM COLLINS</b>	30
Gin, Lemon Juice, Sugar, Soda	
<b>JOHN COLLINS</b>	30
Whisky, Lemon Juice, Sugar, Soda	
<b>RUM COLLINS</b>	30
Rum, Lemon Juice, Sugar, Soda	
<b>SLOE COLLINS</b>	30
Sloe 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 Bitter, Egg White, Lemon Juice, Sugar

**WHISKEY SOUR** 30  
Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar

## FIZZES & RICKEY

**GIN FIZZ** 30  
Gin, Soda, Lemon Juice, Sugar

**GIN RICKEY** 30  
Gin, Soda, Lemon Juice

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

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

## FOR DRIVERS

**TUTTIFRUTTI** 20  
Various Fresh Juices

**SPICY PUNCH** 20  
Grapefruit Juice, Lemon Juice, Spiced Honey Sirup

**SUMMER COOLER** 20  
Ginger Ale, Lime, Mint, Sugar

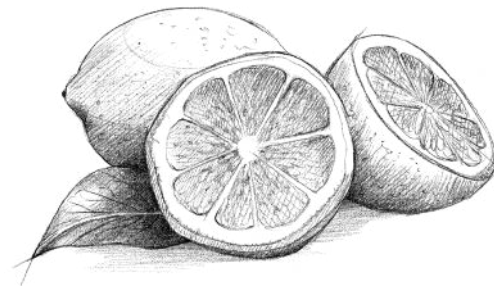
**VIRGINIA** 20  
Cranberry Juice, Lime Juice, Maple Syrup, Soda

**VIRGIN NEGRONI** 20  
Rebels 0.0% Gin Alternative  
Rebels 0.0% Aperitif Alternative, San Bitter

**GIN & INNOCENCE** 20  
Rebels 0.0% Gin Alternative  
Rebels 0.0% Aperitif Alternative

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

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



## **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
RICARD	45.0 %	23
RABARBARO ZUCCA	16.0 %	23

## **BITTERS (4cl)**

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

## **SHERRY (5cl)**

TIO PEPE FINO	15.8 %	22
DRY SACK MEDIUM	19.5 %	22
HARVEY'S BRISTOL CREAM	17.5 %	22

## **PORT (5cl)**

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

## **ABSINTHE (4cl)**

GREEN VELVET «LA BLEUE»	48.0 %	22
GREEN VELVET «VERTE»	53.0 %	26



## RUM SELECTION (4cl)

### BAHAMAS

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

### CUBA

HAVANA CLUB MAXIMO	45.0 %	280/440
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	45.0 %	30
HAVANA CLUB 7 AÑOS	40.0 %	25
HAVANA CLUB AÑEJO BLANCO 3 AÑOS	37.5 %	22

### DOMINICAN REPUBLIC

BRUGAL 1888	40.0 %	25
-------------	--------	----

### GUYANA

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

### JAMAICA

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

### PUERTO RICO

RON DEL BARRILITO SUPERIOR	43.0 %	23
----------------------------	--------	----

### MARTINIQUE

J. BALLY 2006	45.0 %	35
CHANTAL COMTE L'ARBRE DU VOYAGEUR	45.1 %	45
SAINT JAMES	40.0 %	23

### PERU

MILLIONARIO XO	40.0 %	32
----------------	--------	----

### GUATEMALA

ZACAPA 23 AÑOS	40.0 %	45
ZACAPA XO	40.0 %	75

## GIN (4cl)

HENDRICK'S	41.0 %	26
BOMBAY SAPPHIRE	40.0 %	23
TANQUERAY	47.3 %	23
KRANEWITT	43.0 %	28
GORDON'S	37.5 %	22
MARTIN MILLER'S	40.0 %	26
CITADELLE RESERVE	44.7 %	26
MONKEY 47	47.0 %	26
MONKEY 47 SLOE GIN	29.0 %	26
MOMBASA CLUB	41.5 %	26
PLYMOUTH NAVY STRENGTH	57.0 %	22
HENDRICK'S ORBIUM	43.4 %	28

## VODKA (4cl)

BELVEDERE	40.0 %	26
GREY GOOSE	40.0 %	26
RUSSIAN STANDARD IMPERIAL	40.0 %	26
RUSSIAN STANDARD PLATINUM	40.0 %	19
XELLENT SWISS VODKA	40.0 %	23
ABSOLUT SWEDEN	40.0 %	23
GRASOVKA BISON GRASS	40.0 %	23
MOSKOVSKAYA	40.0 %	23
RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	40.0 %	26
STOLICHNAYA	37.5 %	23
VAN HOO	40.0 %	23
KOSKENKORVA ORIGINAL	38.0 %	23
KETEL ONE	40.0 %	23



## **BLENDED WHISKY (4cl)**

CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 62 GUNS	43.0 %	300
CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 38 YEARS	40.0 %	160
CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 21	40.0 %	42
CHIVAS REGAL 25 YEARS	40.0 %	30
CHIVAS REGAL 18 YEARS	43.0 %	28
CHIVAS REGAL 12 YEARS	40.0 %	26
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	40.0 %	45
JOHNNIE WALKER CELEBRITY	43.0 %	26
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40.0 %	24
JOHNNIE WALKER RED LABEL	40.0 %	18
J & B 15 YEARS	43.0 %	24
J & B RARE	40.0 %	23
FAMOUS GROUSE	40.0 %	23
CUTTY SARK	40.0 %	23

## **BOURBON WHISKY (4cl)**

WOODFORD RESERVE	40.0 %	23
WOODFORD RESERVE STRAIGHT RYE	45.2 %	23
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED	43.2 %	32
FOUR ROSES	40.0 %	23
MICHTER'S BOURBON	45.7 %	32
OLD FORESTER 1920 PROHIBITION STYLE	57.5 %	32

## **TENNESEE WHISKY (4cl)**

JACK DANIEL'S OLD NO 7	40.0 %	23
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL SELECT	45.0 %	32

## **CANADIAN WHISKY (4cl)**

SEAGRAM'S CROWN ROYAL	40.0 %	20
CANADIAN CLUB	40.0 %	23

## **JAPANESE WHISKY (4cl)**

SUNTORY YAMAZAKI, 12 YEARS	43.0 %	41
NIKKA FROM THE BARREL	51.4 %	26
SUNTORY HIBIKI HARMONY	43.0 %	28

## **TAIWANESE SINGLE MALT (4cl)**

KAVALAN 8 YEARS	40.0 %	28
-----------------	--------	----

## **IRISH WHISKEY (4cl)**

BUSHMILL'S 10 YEARS	40.0 %	23
JAMESON	40.0 %	23
TULLAMORE DEW	40.0 %	23

## **WHISKY (4cl)**

### *LOWLANDS*

AUCHENTOSHAN TRIPLE DISTILLED	43.0 %	38
GLENKINCHIE 10 YEARS	43.0 %	23

### *HIGHLANDS*

GLENMORANGIE 18 YEARS	43.0 %	30
GLENMORANGIE ORIGINAL	43.0 %	23
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN	46.0 %	23
BRORA 30 YEARS	54.3 %	240
DALWHINNIE 15 YEARS	43.0 %	30
CRAGGANMORE 12 YEARS	40.0 %	30
CLYNELISH 14 YEARS	46.0 %	26
GLENTURRET 12 YEARS	40.0 %	22
OBAN 14 YEARS	43.0 %	22

### *SPEYSIDE*

GLENLIVET SIGNATORY 1971	54.6 %	75
GLENLIVET 21 YEARS	40.0 %	45
GLENLIVET 18 YEARS	40.0 %	36
GLENLIVET NADÛRRA 16 YEARS	40.0 %	26
GLENLIVET 12 YEARS	40.0 %	23
GLENFIDDICH SOLERA 15 YEARS	40.0 %	26
THE MACALLAN 18 YEARS TRIPLE CASK	43.0 %	52
THE MACALLAN 12 YEARS DOUBLE CASK	40.0 %	26
GLENFARCLAS 12 YEARS	43.0 %	24
STRATHISLA 12 YEARS	43.0 %	24
BALVENIE 21 YEARS PORTWOOD FINISH	40.0 %	45

*ISLAND*

HIGHLAND PARK 12 YEARS	43.0 %	23
ISLE OF JURA 16 YEARS	40.0 %	26
TALISKER ISLE OF SKYE 10 YEARS	45.8 %	22
ARRAN	43.0 %	22
ADD TALISKER 25 YEARS	45.8 %	45

*ISLAY*

LAGAVULIN DOUBLE 18 YEARS	43.0 %	32
LAGAVULIN SINGLE 16 YEARS	43.0 %	24
LAPHROAIG 10 YEARS	43.0 %	24

**MARC (2.5cl)**

MARC DE CHAMPAGNE GOYARD	40.0 %	20
MARC DE BOURGOGNE HÉRITIER GUYOT	40.0 %	20
JENINSER MARC G.B. VON TSCHARNER	41.0 %	20

**BRANDY (4cl)**

CARLOS PRIMERO	38.0 %	20
METAXA 5*	38.0 %	20
VECCHIA ROMAGNA	38.0 %	20
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL 15 ANS	41.0 %	20

**GRAPPE (2.5cl)***TOSCANA*

SASSICAIA, BOLGHERI	40.0 %	21
TIGNANELLO, ANTINORI	42.0 %	21
ORNELLAIA, BOLGHERI	42.0 %	21

*FRIULI*

NONINO PICOLIT, UVA BIANCA	50.0 %	30
NONINO PICOLIT, RIBOLLA	45.0 %	24
NONINO PICOLIT, RISERVA 8 YEARS	43.0 %	30

*VENETO*

DI RECIOTO AMARONE, MEZANELLAN	50.0 %	19
--------------------------------	--------	----

*PIEMONTE*

DI BAROLO SPERSS, GAJA	45.0 %	26
BAROLO TRESOLITRE, BERTA	45.0 %	26

*TICINO*

PIAN MARINO, UVA AMERICANA	47.0 %	19
----------------------------	--------	----

**SPIRITS & DIGESTIVES (2.5cl)**

AALBORG AKVAVIT	42.0 %	18
GRAVENSTEINER HUMBEL	40.0 %	19
MASSENEZ FRAMBOISE OR MIRABELLE	43.0 %	17
DETLING KIRSCH RÉSERVE	50.0 %	17
DETLING KIRSCH VIEUX	50.0 %	19
HUMBEL PFLÜMLI	40.0 %	17
VIELLE PRUNE CHÂTEAUX LAUBADE	40.0 %	17
MORAND WILLIAMINE	43.0 %	17
CACHAÇA VELHO BARREIRO GOLD (4cl)	40.0 %	18
PISCO CAPEL	40.0 %	23

*HÄMMERLE EDELBRÄNDE*

HOLUNDER ODER VOGELBEERE	42.0 %	19
HERZSTÜCK QUITTE	42.0 %	28
HERZSTÜCK WILDER STEINKIRSCH	42.0 %	30
HERZSTÜCK HIMBEERBRAND	42.0 %	30

**TEQUILAS & MEZCAL (4cl)**

TEQUILA PATRON SILVER	40.0 %	23
TEQUILA DON JULIO BLANCO	38.0 %	23
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	38.0 %	26
TEQUILA DON JULIO 1942	40.0 %	65
CASAMIGOS BLANCO TEQUILA	40.0 %	23
CASAMIGOS REPOSADO TEQUILA	40.0 %	26
MEZCAL ILLEGAL ANEJO	40.0 %	35
MEZCAL HERENCIA DE SANCEZ ESPADIN	40.0 %	30
TEQUILA INCORRUPTO PLATA	40.0 %	35
TEQUILA INCORRUPTO ANEJO	40.0 %	45
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO	40.0 %	65
TEQUILA CLASE AZUL ULTRAEXTRA ANEJO(2.5cl)	40.0 %	400
TEQUILA CLASE AZUL ULTRAEXTRA ANEJO	40.0 %	600
TEQUILA CLASE AZUL EXTRA ANEJO (75cl)	40.0 %	7'000



## COGNAC (2.5cl)

RÉMY MARTIN V.S.O.P.	40.0 %	23
RÉMY MARTIN X.O.	40.0 %	51
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	40.0 %	190
LÉOPOLD GOURMEL Age des Épices	43.0 %	50
LÉOPOLD GOURMEL Age des Fleurs	42.0 %	34
LÉOPOLD GOURMEL Premiers Saveurs	40.0 %	23
HENNESSY VS	40.0 %	23
HENNESSY X.O.	40.0 %	34
HENNESSY RICHARD	40.0 %	280
DELAMAIN X.O.	40.0 %	26
COURVOISIER V.S.O.P.	40.0 %	23
BISQUIT V.S.O.P.	40.0 %	23
MARTELL CORDON BLEU	40.0 %	34
COGNAC DE L'YEUSE XO	40.0 %	28

## ARMAGNAC (2.5cl)

FERTÉ DE PARTENAY 1982	40.0 %	52
TREPOT APOTHEOSE 30 AÑOS	40.0 %	40
LABERDOLIVE VINTAGE 1965	43.0 %	98

## LIQUEURS (4cl)

AMARETTO	28.0 %	23
ANISETTE MARIE BRIZARD	25.0 %	23
BAILEY'S IRISH CREAM	17.0 %	23
BÉNÉDICTINE DOM	40.0 %	23
CRÈME DE BANANE, BOLS	17.0 %	23
CRÈME DE CACAO BLANCHE OU BRUNE	24.0 %	23
COINTREAU	40.0 %	23
CRÈME DE CASSIS, HÉRITIER GUYOT	16.0 %	23
CRÈME DE MENTHE BLANCHE OU VERTE	25.0 %	23
DRAMBUIE	40.0 %	23
GRAND MARNIER	40.0 %	23
GRAND MARNIER 150 YEARS (2,5cl)	40.0 %	44
KAHLUA	20.0 %	23
KÜMMEL GILKA	38.0 %	23



LIMONCELLO DEL SOLE	25.0%	23
MALIBU	21.0%	23
MANDARIN NAPOLEON	38.0%	23
MARASCHINO	20.0%	23
SAMBUCA MOLINARI	40.0%	23
SOUTHERN COMFORT	35.0%	23
TIA MARIA	20.0%	23
WHITE PEACH KARIBSO	24.0%	23

## ALCOHOLIC SODA (2cl)

SCHWUNK	5.5 %	13
---------	-------	----

## BEERS

AUGUSTINER EDELSTOFF	50cl	5.5 %	18
CALANDA EDELBRÄU	CH 33cl	5.2 %	14
WARSTEINER	GER 33cl	4.8 %	14
CORONA	MEX 33cl	4.6 %	14
HEINEKEN	NL 33cl	5.0 %	14
FÜRSTENBERG	GER 33cl	4.8 %	14
PILSNER URQUELL	CZ 33cl	4.4 %	14
BERNINA BIER	CH 32cl	4.8 %	14
PALÜ BIER	CH 32cl	5.0 %	14
GUINNESS STOUT	IRE 33cl	4.2 %	14
ERDINGER WEIZEN	GER 33cl	5.3 %	14
NON ALCOHOLIC			
CLAUSTHALER	GER	0.0 %	14

---

**ALLERGENS**

---

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

---

**MEAT ORIGIN**

---

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

\*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
Turbo	GB/Northeast Atlantic
Dorade	EU/Northeast Atlantic, Mediterranean
Lobster	CAN
Prawn	VIE, THA, IT/Mediterranean
Carabineros	MAR
Scampi	RSA/Southeast Pacific

---

**ALLERGENE**

---

- A *Glutenhaltiges Getreide*
- B *Krebstiere*
- C *Eier von Geflügel*
- D *Fisch*
- E *Erdnüsse*
- F *Sojabohnen*
- G *Milch vom Säugetieren*
- H *Schalenfrüchte*
- L *Sellerie*
- M *Senf*
- N *Sesam Samen*
- O *Schwefeldioxid und Sulfite*
- P *Lupinen*
- R *Weichtiere*
- Ⓛ *Pflanzenbasiert*
- Ⓥ *Vegetarisch*

---

**FLEISCHHERKUNFT**

---

<i>Rind</i>	<i>CH, US*, AUS*</i>
<i>Wild</i>	<i>CH, AUT*</i>
<i>Lamm</i>	<i>IR, AUS*</i>
<i>Schwein</i>	<i>CH, IT, ESP*</i>
<i>Kalb</i>	<i>CH</i>
<i>Geflügel</i>	<i>CH, FRA*</i>

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

---

**FISCHHERKUNFT**

---

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