



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 breathtaking architecture of Badrutt's Palace Hotel become more apparent, than in the legendary and splendid lobby, which acts as a catwalk for the glamorous and elegant individuals 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 breathtaking views, all to the musical accompaniment of a live jazz trio or piano player. Whether it's Charlie Chaplin, Alfred Hitchcock, or Herbert von Karajan, many great artists have drawn inspiration from the timeless beauty of “Le Grand Hall,” which, to this day, has not lost any 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 10am until midnight

Täglich von 10 Uhr bis Mitternacht

CHAMPAGNE

RUINART 'R' DE RUINART BRUT
Champagne, France

10cl  75cl 

26 160

RUINART BRUT ROSÉ
Champagne, France

32 210

KRUG GRANDE CUVÉE
Champagne, France

52 360

WHITE & ROSÉ WINES

SANCERRE 2022
Domaine Serge Laloue
Loire, France

10cl  75cl 

15 90

RIESLING GROSSES GEWÄCHS
«IM GROSSEN GARTEN» 2022
Philipp Kuhn
Pfalz, Germany

18 115

ETNA BIANCO 2022
Benanti
Sicily, Italy

19 130

FLÄSCHER CHARDONNAY 2022
Daniel & Monika Marugg
Graubünden, Switzerland

21 135

 **BOURGOGNE BLANC 2021**
Domaine Henri Boillot
Bourgogne, France

24 140

 **ROSÉ AC CÔTES DE PROVENCE 2021**
Château Les Valentines
Provence, France

15 90

RED WINES

 **CROZES HERMITAGE AOP**
"LES MEYSONNIERS" 2021

10cl  75cl 

15 90

Clos Saint-Jean
Rhône Valley, France

MERLOT «ULTIMA GOCCIA» 2021
Cantina Chiodi
Ticino, Switzerland

17 100

MAIENFELDER PINOT NOIR BARRIQUE 2021
Weinbau Levanti
Graubünden, Switzerland

18 120

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO DOC 2016
Tommasi
Veneto, Italy

25 150

ECHO DE LYNCH-BAGES 2020
Château Lynch-Bages
Pauillac, Bordeaux, France

26 155

ALCOHOL-FREE WINE

 **SPARKLING TEA LYSERØD**
Silver Needle Bio

10cl  75cl 

15 90



TRUFFLE SPECIALTIES

SCALLOP CARPACCIO WITH TRUFFLES

PUMPKIN AND HAZELNUT DRESSING, LONG PEPPER ^{G.H.O.R.}

akobsmuschel-Carpaccio mit Trüffel

Kürbis-Haselnuss Vinaigrette, Langer Pfeffer

with 5g black truffle / mit 5g schwarzem Trüffel 115

with 5g white truffle / mit 5g weissem Trüffel 150

* * * * *

CREAMY TRUFFLE TAGLIATELLE ^{A.C.G.}

Trüffel Tagliatelle mit Crèmesauce

with 5g black truffle / mit 5g schwarzem Trüffel 65

with 5g white truffle / mit 5g weissem Trüffel 120

* * * * *

RISOTTO WITH TRUFFLES ^{G.O.}

Trüffelrisotto

with 5g black truffle / mit 5g schwarzem Trüffel 65

with 5g white truffle / mit 5g weissem Trüffel 120

* * * * *

WILD MUSHROOM CANNELLONI WITH TRUFFLE ^{A.C.G.}

Pilz-Cannelloni mit Trüffel

with 5g black truffle / mit 5g schwarzem Trüffel 65

with 5g white truffle / mit 5g weissem Trüffel 120

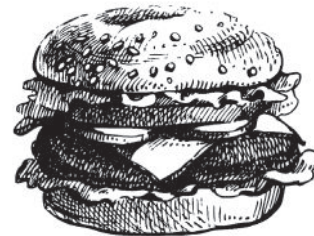
ADDITIONAL BLACK TRUFFLE 9 per gram
ADDITIONAL WHITE TRUFFLE 20 per gram

SANDWICHES & BURGERS

- «PALACE» CLUB SANDWICH** ^{A.C.E.G.M.O.} **48**
 Toasted white bread, slow cooked turkey, bacon, egg
 Boston lettuce, tomato, mayonnaise
*Geröstetes Weißbrot, langsam gegarter Truthahn, Speck, Ei
 Boston-Salat, Tomate, Mayonnaise*
- «PALACE» BURGER** ^{A.C.E.G.N.O.} **48**
 Dry aged Black Angus beef, bacon, Gruyère cheese
 Port-glazed caramelised onions, BBQ sauce
*Dry aged Black Angus Rindsfleisch, Speck, Gruyère
 Portweinzwiebeln, BBQ Sauce*
- ③ **PLANT-BASED «BEYOND MEAT» BURGER** ^{A.E.N.O.} **40**
 With port-glazed caramelised onions, vegan Cheddar
Beyond Meat Burger mit Portweinzwiebeln, veganem Cheddar
- CRISPY CHICKEN WRAP** ^{A.E.G.N.O.} **42**
 Bacon, lettuce, tomato, gherkin, Thousand Island Sauce
*Poulet-Wrap
 Knuspriges Poulet, Speck, Lattich, Tomaten, Gurken
 Thousand Island Sauce*
- BLACK TRUFFLE CROQUE FONDUE** ^{A.C.G.O.} **50**
 Oven-baked bread, porchetta ham
 Swiss fondue cheese, white wine, black truffle, Mornay sauce
*Im Ofen gebackenes Brot, Porchetta-Schinken
 Schweizer Käsefondue, Weisswein, schwarzer Trüffel
 Mornay-Sauce*
- REUBEN SANDWICH** ^{A.C.G.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*
- ④ **AVOCADO ON MULTIGRAIN BREAD** ^{A.C.N.O.} **38**
 With poached egg, tomatoes, coriander
*Avocado auf Mehrkornbrot
 Mit pochierter Ei, Tomaten, Koriander*

SALADS

- ④ **CAESAR SALAD** ^{A.C.D.G.M.O.} **39**
 With chicken / *mit Hühnchen* ^{A.C.D.G.M.O.} **46**
 With shrimps / *mit Shrimps* ^{A.B.C.D.G.M.O.} **59**
 With lobster / *mit Hummer* ^{A.B.C.D.G.M.O.} **69**
- ④ **ARTICHOKE SALAD WITH BURRATA** ^{G.M.O.} **48**
 Black truffle, Parmesan, vinaigrette
*Artischocken Salat mit Burrata
 Schwarzer Trüffel, Parmesan, Vinaigrette*
- ③ **Vegan option / Vegane Option** **39**
- ③ **WINTER SALAD** ^{A.M.O.} **38**
 Roasted pumpkin, beetroot, baby spinach, crispy kale
 Mandarin, sunflower seeds, yuzu dressing
*Gerösteter Kürbis, Randen, Jungspinat, Kale
 Mandarinen, Sonnenblumenkerne, Yuzu Dressing*
- ④ **«CAPRESE» SALAD** ^{G.} **39**
 Tomato, Buffalo mozzarella, basil, olive oil
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl



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

EXOTIC SEA BASS CEVICHE ^{A.D.L.O.}	50
Avocado, mango, coriander, bergamot oil, lime juice <i>Exotische Wolfsbarsch Ceviche</i> Avocado, Mango, Koriander, Bergamotte Öl, Limettensaft	
GILLARDEAU OYSTERS NO. 2 (HALF DOZEN) ^{A.B.G.O.}	80
Toasted rye bread, seaweed butter, mignonette sauce <i>Gillardeau No. 2 Austern (halbes Dutzend)</i> Roggen Toast, Algenbutter, Mignonette Sauce	
SMOKED SALMON WITH TRADITIONAL GARNISH ^{A.D.G.O.}	44
<i>Geräucherter Lachs mit klassischer Beilage</i>	
RÖSTI WITH SMOKED SALMON AND SOUR CREAM ^{D.G.}	52
<i>Rösti mit Lachs und Sauerrahm</i> With 10g Oscietra caviar / mit 10g Oscietra Kaviar	98
ENGADINE COLD CUT AND CHEESE PLATTER ^{A.G.H.}	34 / 48
With pickles and sourdough bread <i>Bündner Fleischspezialitäten und Käse</i> Mit Essiggurken, Silberzwiebeln, Sauerteigbrot	
BEEF FILET TARTAR (180G) ^{A.C.G.M.O.}	58
With black truffle, Parmesan, French fries <i>Tatar vom Rindsfilet, schwarzem Trüffel</i> Parmesan, Pommes Frites	
BEEF TARTAR «CONTE ROSSI» (180G) ^{C.M.O.}	58
Pan-seared beef tartar, French fries <i>Rindstatar «Conte Rossi»</i> Mit Pommes Frites	
PINSA ROMANA FLATBREAD ^{A.G.}	48
With artisanal porchetta, stracciatella di burrata Black truffle, rocket salad, rosemary <i>Mit Porchetta, Stracciatella di Burrata, Schwarzer Trüffel</i> Rucolasalat, Rosmarin	
SEARED DUCK FOIE GRAS ESCALOPE ^{A.C.G.L.O.}	50
Poire tapée poached in spiced muscat wine Gingerbread crumble, apple strudel <i>Scharf angebratene Entenleber</i> Poire Tapée in gewürztem Muskat Wein eingelegt Lebkuchen Crumble, Apfelstrudel	

SOUPS

Ⓟ WINTER MINESTRONE SOUP ^{A.G.H.L.}	29
<i>Winter Minestrone</i>	
GRISONS-STYLE BARLEY SOUP ^{A.G.L.}	30
<i>Chives, air-dried meat</i> <i>Bündner Gerstensuppe</i>	
CLEAR OXTAIL SOUP ^{A.C.L.O.}	30
With Sherry scented vegetable pearls <i>Klare Ochschwanzsuppe</i> Mit Sherry parfümierten Gemüseperlen	

PASTA & RISOTTO

PENNETTE OR SPAGHETTI PREPARED TO YOUR LIKING ^A	36
<i>Pennette oder Spaghetti mit Sauce nach Ihrer Wahl</i>	
Ⓟ Napoletana – tomatoes, basil ^A	
<i>Napoletana – Tomaten, Basilikum</i>	
Ⓟ Pesto – basil, garlic, pine nuts ^{A.G.H.}	
<i>Pesto – Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne</i> Bolognese – minced beef, tomato ^{A.L.} <i>Bolognese – Rindshackfleisch, Tomaten</i> Carbonara – bacon, egg yolk, Parmesan ^{A.C.G.} <i>Carbonara – Speck, Eigelb, Parmesan</i>	
CICATELLI PASTA	58
WITH CLAMS AND CRUSTACEANS ^{A.B.C.O.R.}	
Broccolini, tomato confit, Taggiasca olives <i>Cicatelli mit Muscheln und Krustentieren</i> Broccolini, Tomaten Confit, Taggiasche Oliven	
Ⓟ PORCINI RISOTTO ^{A.G.H.L.O.}	45
Parmesan dentelle, braised chestnut <i>Steinpilz Risotto</i> Parmesan Dentelle, Brasierte Kastanien	

MAIN COURSES

DOVER SOLE <small>D.G.L.O.R.</small>	88
Filled with mussels, spinach, mushrooms Confit potatoes, Pinot Noir jus <i>Seezunge</i> <i>Gefüllt mit Muscheln, Spinat, Pilzen</i> <i>Confit Kartoffeln, Pinot Noir Jus</i>	
GRILLED WILD SEA BASS <small>A.D.H.O.</small>	80
Artichoke, parsley purée, black garlic, Champagne sauce <i>Grillierter wilder Wolfsbarsch</i> <i>Artischocken, Petersilien-Pürée, schwarzer Knoblauch</i> <i>Champagner Sauce</i>	
LOBSTER THERMIDOR <small>A.B.C.G.O.</small>	120
Gratinated lobster, tarragon, wilted spinach, Mornay sauce <i>Hummer Thermidor</i> <i>Gratinierte Hummer, Tarragon, Spinat, Mornay Sauce</i>	
«PAILLARD RUCOLINA» <small>A.G.M.L.O.</small>	68
With mustard, herbs, rocket salad, tomato <i>Mit Senf, Kräutern, Rucolasalat, Tomaten</i>	
TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL <small>A.C.D.E.G.M.O.</small>	72
With French fries <i>Traditionelles Wiener Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
WAGYU BEEF SHORT RIB <small>F.G.L.O.</small>	88
Mashed potato, crispy quinoa <i>Wagyu Short Rib mit Kartoffelpürée</i> <i>Knuspriges Quinoa</i>	

ASIAN SPECIALTIES

POKE BOWL <small>D.F.L.N.O.</small>	45
Tuna, avocado, wakame, nori, mango Rice, sesame ponzu dressing <i>Thunfisch, Avocado, Wakame, Nori, Mango</i> <i>Reis, Sesam Ponzu Dressing</i>	
TOM YUM GOONG <small>B.D.F.L.N.O.</small>	38
Thai soup with coconut milk, shrimps, ginger Shallots, mushrooms and chicken <i>Thailändische Suppe mit Kokosnussmilch, Krevetten Ingwer,</i> <i>Schalotten, Champignons, Hühnchen</i>	
CANTONESE-STYLE CRISPY BEEF WITH CHILI <small>A.B.C.D.F.H.N.O.R.</small>	52
Spring onion, red bell pepper, sesame seeds, chili sauce Basmati rice <i>Frühlingszwiebel, rote Paprika, Sesam, Chilisauce</i> <i>Basmati Reis</i>	
NASI GORENG <small>A.B.C.E.F.N.O.</small>	52
Indonesian fried rice, Sambal Oelek, soy sauce Chicken thighs, fried egg, shrimp crackers, tomatoes, cucumber <i>Indonesischer gebratener Reis, Sambal Oelek, Sojasauce</i> <i>Hühnchenschenkel, Spiegelei, Shrimp Cracker, Tomaten, Gurken</i>	

INDIAN SPECIALTIES

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

STARTERS

- MURGH TIKKA** ^{G.O.} 38
Roasted chicken marinated with yoghurt and Indian spices
Gebratenes Hühnchen mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen
- ③ **VEGETABLE SAMOSAS** ^{A.G.H.} 35
Savoury pastry triangles filled with potato, cashew nuts
Raisins, green peas, served with condiments
Gemüse Samosas
Knuspriges Gebäck gefüllt mit Kartoffeln, Cashewnüssen
Rosinen, grünen Erbsen, serviert mit Saucen und Chutney
- ④ **ALOO CHANA CHAT** ^{G.O.} 32
Chickpea and potato salad, mint chutney
Tamarind sauce, pomegranate
Kichererbsen-Kartoffel-Salat, Minz-Chutney
Tamarindensauce, Granatapfel

MAIN COURSES

- BUTTER CHICKEN** ^{A.G.H.} 58
Chicken cooked in tomato and cashew nut gravy
Cream, fenugreek, Basmati rice
Hühnchen in Tomaten und Cashewnüssen gekocht
Sahne, Fenugreek, Basmati Reis
- LAMB PATIALA SHAHI** ^{A.G.H.} 64
Boneless lamb curry, brown onion, cashew nuts, chili
Basmati rice
Lamm-Curry, braunen Zwiebeln, Cashewnüssen, Chili
Basmati Reis
- MURGH BIRYANI** ^{A.G.H.} 54
Slow cooked chicken, saffron, Basmati rice
Langsam gegartes Hühnchen, Safran, Basmati Reis
- PRAWNS MASALA** ^{A.B.G.H.} 64
Creamy semi-gravy with spices and tomato, Basmati rice
arnelen in cremiger Sauce mit Gewürzen und Tomaten
Basmati Reis

VEGETARIAN MAIN COURSES

- ④ **SAAG PANEER** ^{A.G.M.} 42
Classic Punjabi dish of cooked paneer and mustard leaves
Klassisches Punjab-Gericht mit Paneer und Senfblättern
- ④ **YELLOW DAL TADKA** ^{A.G.} 42
Lentils tempered with Indian spices, fenugreek
Tomato, garlic
Linsen mit indischen Gewürzen, Fenugreek
Tomaten, Knoblauch
- ③ **VEGETARIAN BIRYANI MASALA** ^{A.G.H.} 46
Carrots, green beans, green peas, broccoli
Masala spices, Basmati rice
Karotten, grüne Bohnen, Erbsen, Brokkoli
Masala-Gewürz, Basmati Reis
- ④ **DIWANI HANDI** ^{A.G.H.} 44
Creamy curry with vegetables and Garam Masala
Cremiges Gemüse-Curry mit Garam Masala

SIDE DISHES

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

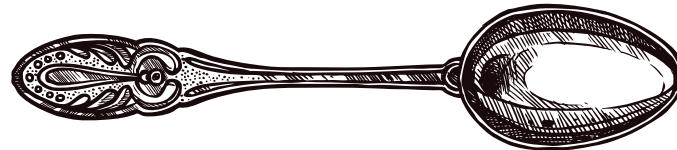
All main courses are served with pickles chutneys ^{E.M} and Poppadoms
Alle Hauptgerichte werden mit Pickles Chutneys und Poppadoms serviert

DESSERTS

- CHOICE OF TARTS AND PASTRIES (PER PIECE)** ^{A.D.G.O.} 16
Auswahl an Torten und Kuchen (pro Stück)
- FRUIT PLATTER** 26
Früchteteller
- CLASSIC TIRAMISU** ^{A.C.E.G.H.} 26
Klassisches Tiramisu
- ÎLE FLOTTANTE** ^{C.G.H.} 26
Floating island with pink praline caramel
Île Flottante
Mit rosa Karamell-Pralinen
- VANILLA CRÈME BRULÉE** ^{A.C.G.H.} 26
Vanille Crème Brulée
- MADAGASCAR CHOCOLATE MOUSSE** ^{A.C.G.H.} 26
Schokoladenmousse aus Madagaskar

ICE CREAM & COUPES

- 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
- OUR SORBETS** 5 / Scoop
Mango, strawberry, lemon, blackcurrant, passion fruit
Unsere Sorbets
Mango, Erdbeere, Zitrone, Johannisbeere, Passionsfrucht
- BANANA SPLIT** ^{A.C.G.H.} 30
Chocolate, vanilla, strawberry ice cream
Chantilly, chocolate sauce
Schokolade, Vanille und Erdbeereis
Mit Chantilly, Schokoladensauce



WINTER 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-Tagere.*

ASSORTED PASTRIES AND TARTLETS ^{A.C.E.G.H.O.}

*Raspberry mille-feuille
Walnut frangipane tartelette Mascarpone crémeux
After Eight
Pistachio Financier
Salted caramel chou
Carrot cake
Lemon curd tartelette, long pepper meringue*

* * * * *

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

*Smoked salmon and Albedo lemon filled crispy potato, salmon roe
Steamed brioche with cured ham, red radish, creamy harissa
Beef pastrami sandwich with mustard-mayonnaise
Parmesan sablé, beetroot hummus, smoked carrots
Swiss cheese gougère, truffle Mornay*

* * * * *

HOMEMADE SCONES SERVED WARM ^{A.C.G.}

*Plum and cinnamon compote
Clotted cream ^{G.O.}*

AUSWAHL AN PATISSERIE ^{A.C.E.G.H.}

*Himbeeren Mille-Feuille
Walnuss Frangipane Tartelette Crémeux mit Mascarpone
After Eight
Pistazien Financier
Caramel Fleur de Sel Chou
Karotten-Kuchen
Zitronen Tartelette mit Stangenpfeffer Meringue*

* * * * *

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

*Knusprige Kartoffel mit Rauchlachs und Albedo Zitrone, Lachskaviar
Gedämpfte Brioche mit Schinken, Radieschen und cremiger Harissa
Rinds-Pastrami Sandwich mit Senf-Mayonnaise
Parmesan Sablé, Rote Beete Hummus, geräucherte Karotten
Schweizer Käse Gougère, Trüffel Mornay Sauce*

* * * * *

WARME HAUSGEMACHTE SCONES ^{A.C.G.}

*Pflaumen Kompott mit Zimt
Clotted Cream ^{G.O.}*

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-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.

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, marjoram, Edelweiss. Fresh and spicy.

Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermünteli, 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

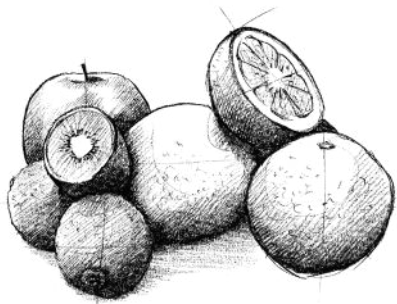
Excellent quality green tea scented with jasmine blossoms. Balanced proportion of green tea and jasmine aroma.

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



FRESH FRUIT JUICES

ORANGE	20cl	12
GRAPEFRUIT	20cl	12
MANDARIN	20cl	16
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 ^{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



BARTENDERS TREASURES

STARDUST BELLINI	490
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Cognac Remy Martin Louis XIII, Dom Perignon 2008 Lump of Sugar, Gold Powder, Angostura Bitters, Peach Sphere	
ZAR DE CUBA	490
<i>OLD FASHIONED</i>	
Havana Club Maximo, house-made Safran Bitter Dubonnet Vermouth, Tonka Bean	
MITCHY	280
<i>OLD FASHIONED</i>	
The Mcallan Rare Cask ed.2022, Grand Marnier Cuvee du 150aire	
BOULEVARDIER DES ILES	350
<i>MARTINI</i>	
Whisky Brora 30 years, Carpano Punt e Mes, Bitter Campari, Crème de Cacao Brown filtered in Coffee	

WINTER HIGHLIGHTS

«PUNCH TALES»

To honor the timeless elegance of Le Grande Hall at Badrutt's Palace Hotel, a favorite among St. Moritz's international jet set, we introduce a unique cocktail experience. Served in communal bowls, these drinks are designed to be shared with your guests, embodying Le Grand Hall's communal spirit. Each cocktail, a fusion of exotic spices, fine spirits, and premium teas, captures the magical essence of this iconic venue, delighting the senses and enhancing the shared joy and luxury of this renowned gathering place.

Please note that one bowl is meant for six people.

GINGER BREAD CRUSH	180
Cognac X.O., Jamaican Dark Rum, Apple Juice, Indian Chai, Sparkling Tea, Christmas Spices	

SIPS & DREAMS	180
Tequila & Mezcal, Homemade Caribbean Cordial, Lychee Liqueur, Champagne Rosé	

HIGHLANDER CUP	180
<i>Hendrick's Gin, Clear Lime Juice, Cranberry Juice, Edelweiss Mountain Tea, Ginger Beer</i>	

SIGNATURE COCKTAILS

AL PACINO	30
<i>SOUR</i>	
Vodka, Sugar, Mandarin Juice, Lemon Juice	

BREAKFAST IN JALISCO	30
Tequila Plata, Mezcal Joven, Green Pepper Liqueur Homemade Jalapeño Marmalade, Lime Juice	

FLYING ST. MORITZINO	35
<i>MARTINI</i>	
Vodka, Cointreau, Orgeat Syrup Lemon Juice, Champagne	

PALACE ROYAL	35
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Fresh Wild Berries, Grand Marnier Rosé Champagne	

FAIRY FROM THE TOWER	35
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Mezcal, Absinth, Pineapple Juice Passionfruit Syrup, Champagne	

VINTAGE NEGRONI	30
<i>OLD FASHIONED</i>	
Carpano Antica Formula Vermouth, Bitter Campari Vielle Prune, Gin Citadelle Réserve	

1956	30
<i>MARTINI</i>	
Rye Whiskey, Ramazzotti, Black Tea Syrup Angostura Bitters	

ADVANI <i>HIGHBALL</i> Hennessy Cognac, Mandarin Napoleon Angostura Bitters, Ginger Ale, Cloves, Nutmeg	30
CAPRI MARTINI <i>MARTINI</i> Vodka, Dry Sherry Basil-Flavored Tomato Water, Red Tabasco	30
COLONY <i>MARTINI</i> Cognac, Dark Rum, Chartreuse Jaune Peychaud's Bitters, Lime Juice	30
DORIAN <i>HIGHBALL</i> Absinth, Cointreau, Passionfruit Syrup, Pineapple Juice	30
FLEUR DU MAL <i>HIGHBALL</i> Absinth, Ginger Beer, Mint Leaves, Lemon Juice, Sugar	30
MADAME L. <i>MUG</i> Gin, Frangelico, Ginger Beer, Black Tea Syrup, Lime Juice	30
MISTER K. <i>SILVER MUG</i> Chartreuse Verte, Amaretto Liqueur, Absinthe Lime Juice, Ginger Beer	30
MALOJA SNAKE <i>OLD FASHIONED</i> Amaro Braulio, Brown Sugar, Fresh Lime	30
M.P. <i>HIGHBALL</i> Earl Grey Tea Infused Gin, Tonic Water	30
NICARAGUA <i>MARTINI</i> Gin, Kahlua, Red Port 20 years, Tonka Bean	30

OAK MARTINI <i>MARTINI</i> Gin Citadelle Réserve, Tia Maria Liqueur, Orange, Cinnamon	30
OLD SCOTS <i>OLD FASHIONED</i> Glenfiddich Special Reserve, Tia Maria Liqueur, Safran Bitter Bitter Orange Jam, Mustard	30
ST. MORITZINO <i>MARTINI</i> Vodka, Cointreau, Orgeat Syrup, Lemon Juice	30
SOON IN CANCUN Tequila Blanco, Elderflower Liqueur, Lime Juice Pineapple Soda, Spicy Honey Homemade Syrup, Fresh Mint	30
U-2 <i>HIGHBALL</i> Vodka, Apricot Brandy, Fresh Peach Purée, Cranberry Juice	30

CHAMPAGNE COCKTAILS

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

COCKTAIL LIBRARY A-Z

30.-

APOTHEKE

Cognac, Fernet Branca
Crème de Menthe Vert

ALEXANDER

Cognac, Double Cream
Crème de Cacao, Nutmeg

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

GRASSHOPPER

Crème de Cacao Blanche
Crème de Menthe Vert, Double Cream

GODFATHER

Scotch Whisky, Amaretto Liqueur

GODMOTHER

Vodka, Amaretto Liqueur

GOLDEN CADILLAC

Galliano, Crème de Cacao Blanche, Double Cream

MANHATTAN

Rye Whisky, Red Vermouth, Angostura Bitters

MARTINI COCKTAIL

Gin or Vodka, Dry Vermouth, Olive or Lemon Twist

MILANO-TORINO

Campari Bitter, 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

TOM COLLINS	30
Gin, Lemon Juice, Sugar, Soda	
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	

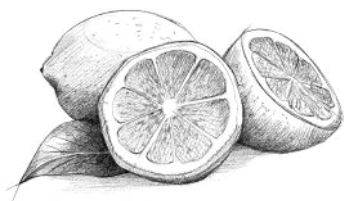


SOURS

ALFREDO Scotch Whisky, Lemon Juice, Orange Juice, Sugar	30
AMARETTO SOUR Amaretto Liqueur, Lemon Juice, Sugar	30
PISCO SOUR Pisco, Angostura Bitters, Egg White, Lemon Juice, Sugar	30
WHISKEY SOUR Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar	30

FIZZES & RICKEY

GIN FIZZ Gin, Soda, Lemon Juice, Sugar	30
GIN RICKEY Gin, Soda, Lemon Juice	30
GOLDEN FIZZ Gin, Soda, Lemon Juice, Egg Yolk, Sugar	30
SILVER FIZZ Gin, Soda, Lemon Juice, Egg White, Sugar	30
SKINNY BITCH Vodka, Lemon Juice, Soda	30



FOR DRIVERS

EVA Strawberry Juice, Orange Juice, Lemon Juice Passionfruit Syrup, Ginger Ale	20
SPICY PUNCH Grapefruit Juice, Lemon Juice, Spiced Honey Syrup	20
GIN-VIC Ceder's Pink Rose Non-Alcoholic Spirit, Lime Juice Agave Syrup, Grapefruit Juice, Soda	20
VIRGINIA Cranberry Juice, Lime Juice, Maple Syrup, Soda	20
VIRGIN NEGRONI Rebels 0.0% Gin Alternative, Rebels 0.0% Aperitif Alternative San Bitter	20
VIRGIN 'N' STORMY Rebels 0.0% Rum Alternative, Lime Juice Black Tea Syrup, Ginger Beer	20
ZEROQUIRI Rebels 0.0% Rum Alternative, Lime Juice, Sugar	20
VIRGIN SPRITZ Rebels 0.0% Alcohol Free Spritz, Orange Juice, Tonic Water	20
GARDENER BREEZE Homemade Green Pepper Marmalade Lime and Pink Grapefruit Juice, Basil Leaves Cucumber and Basil Tonic Water	20
SUNSHINE FIZZ Rebels 0.0% Alcohol Free Amaretto, Lime Juice, Egg White Thyme Flavoured, Soda Water	20
SPARKLING TEA LYSERØD Silver Needle Bio	10cl  25

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)

TIO PEPE FINO	15.8 %	22
GONZALES BYASS "ELEGANTE" MEDIUM	17.0 %	22
HARVEY'S BRISTOL CREAM	17.5 %	22

PORT (5cl)

GRAHAM'S TAWNY	20.0 %	20
GRAHAM'S PORT 30 YEARS	20.0 %	35
NIEPOORT DRY WHITE	20.0 %	20
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 MAXIMO	40.0 %	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 %	23

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

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

PERU

MILLIONARIO X.O.	40.0 %	35
------------------	--------	----

GUATEMALA

ZACAPA 23 AÑOS	40.0 %	45
ZACAPA X.O.	40.0 %	75

GIN (4cl)

HENDRICK'S	41.0 %	26
HENDRICK'S ORBIUM	43.4 %	28
BOMBAY SAPPHIRE	40.0 %	23
TANQUERAY	47.3 %	23
GORDON'S	37.5 %	23
MARTIN MILLER'S	40.0 %	26
CITADELLE RÉSERVE	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 %	26

VODKA (4cl)

BELUGA	40.0 %	26
BELUGA GOLD LINE	40.0 %	52
BELVEDERE PURE	40.0 %	26
GREY GOOSE	40.0 %	26
RUSSIAN STANDARD IMPERIAL	40.0 %	26
KOSTENKORVA ORIGINAL	38.0 %	23
RUSSIAN STANDARD PLATINUM	40.0 %	23
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 %	23
STOLICHNAYA	37.5 %	23
STOLICHNAYA ELITE	40.5 %	23
VAN HOO	40.0 %	23
KETEL ONE	40.0 %	23

BLENDED WHISKY (4cl)

CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 38 YEARS	40.0 %	160
CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 21 YEARS	40.0 %	42
CHIVAS REGAL 25 YEARS	40.0 %	36
CHIVAS REGAL 18 YEARS	43.0 %	30
CHIVAS REGAL 12 YEARS	40.0 %	26
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	40.0 %	45
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40.0 %	26
JOHNNIE WALKER RED LABEL	40.0 %	23
J & B 15 YEARS	43.0 %	26
J & B RARE	40.0 %	23
FAMOUS GROUSE	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
MAKER'S MARK	45.0 %	23

TENNESEE WHISKY (4cl)

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

CANADIAN WHISKY (4cl)

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

JAPANESE WHISKY (4cl)

SUNTORY YAMAZAKI, 12 YEARS	43.0 %	45
NIKKA FROM THE BARREL	51.4 %	26
SUNTORY HIBIKI HARMONY	43.0 %	28
SUNTORY HIBIKI 21 YEARS	43.0 %	185

TAIWANESE SINGLE MALT (4cl)

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



IRISH WHISKEY (4cl)

BUSHMILL'S 10 YEARS	40.0 %	23
JAMESON	40.0 %	23
REDBREAST 12 YEARS	40.0 %	23
TULLAMORE DEW	40.0 %	23
FLAMING PIG BLACK CASK	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 %	26
BRORA 30 YEARS	54.3 %	240
DALWHINNIE 15 YEARS	43.0 %	30
CRAGGANMORE 12 YEARS	40.0 %	30
CLYNELISH 14 YEARS	46.0 %	26
OBAN 14 YEARS	43.0 %	26

SPEYSIDE

ABERLOUR 14 YEARS DOUBLE CASK	40.0 %	28
GLENLIVET 21 YEARS	40.0 %	45
GLENLIVET 18 YEARS	40.0 %	36
GLENLIVET NÀDURRA 16 YEARS	40.0 %	26
GLENLIVET 12 YEARS	40.0 %	23
GLENFIDDICH SOLERA 15 YEARS	40.0 %	26
THE MACALLAN RARE CASK 2022 EDITION	43.0 %	190
THE MACALLAN 18 YEARS TRIPLE CASK	43.0 %	38
THE MACALLAN 12 YEARS DOUBLE CASK	40.0 %	26
GLENFARCLAS 15 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 10 YEARS	45.8 %	23
TALISKER 25 YEARS	45.8 %	45

ARRAN AMARONE CASK FINISH	50.0 %	45
ARRAN SHERRY CASK FINISHED	55.8 %	38

ISLAY

LAGAVULIN DOUBLE MATURED 18 YEARS	43.0 %	32
LAPHROAIG 10 YEARS	43.0 %	24

GRAPPA (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, MEZZANO	50.0 %	19
-----------------------------	--------	----

PIEMONTE

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



SPIRITS & DIGESTIVES (2.5cl)

CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL 15 ANS	41.0 %	20
AALBORG AKVAVIT	42.0 %	18
GRAVENSTEINER BY HUMBEL	40.0 %	19
MASSENEZ FRAMBOISE OR MIRABELLE	43.0 %	17
DETTLING KIRSCH RÉSERVE	50.0 %	17
DETTLING KIRSCH VIEUX	50.0 %	19
HUMBEL PFLÜMLI	40.0 %	17
VIELLE PRUNE CHÂTEAUX LAUBADE	40.0 %	17
MORAND WILLIAMINE	43.0 %	17
CHARTREUSE VERT	55.0 %	19
<i>HÄMMERLE EDELBRÄNDE</i>		
VOGELBEERE	42.0 %	19
HERZSTÜCK QUITTE	42.0 %	28
HERZSTÜCK WILDE STEINKIRSCH	42.0 %	30
HERZSTÜCK HIMBEERBRAND	42.0 %	30
HOLUNDER	42.0 %	30
MIRABELLE	42.0 %	30

TEQUILA & MEZCAL (4cl)

TEQUILA CLASE AZUL ULTRA EXTRA ANEJO	40.0 %	600
TEQUILA CLASE AZUL ULTRA EXTRA ANEJO(2.5cl)	40.0 %	400
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO	40.0 %	35
TEQUILA CASA DRAGONES JOVEN	40.0 %	60
TEQUILA CASA DRAGONES ANEJO	40.0 %	49
TEQUILA CASA DRAGONES REPOSADO	40.0 %	40
TEQUILA CASA DRAGONES BLANCO	40.0 %	35
TEQUILA DON JULIO 1942	40.0 %	60
TEQUILA DON JULIO 70 ANEJO CRISTALINO	40.0 %	45
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	38.0 %	26
TEQUILA DON JULIO BLANCO	38.0 %	23
TEQUILA VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO	40.0 %	23
TEQUILA CASAMIGOS BLANCO TEQUILA	40.0 %	23
TEQUILA CASAMIGOS REPOSADO TEQUILA	40.0 %	26
TEQUILA PATRON SILVER	40.0 %	23
MEZCAL ILLEGAL AÑEJO	40.0 %	35
MEZCAL HERENCIA DE SANCHEZ ESPADIN	40.0 %	30

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, PREMIÈRS SAVEURS	40.0 %	23
HENNESSY V.S.	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 V.S.	40.0 %	23
MARTELL CORDON BLEU	40.0 %	34
MARTELL X.O.	40.0 %	38
MARTELL L'OR DE JEAN	43.0 %	260
COGNAC DE L'YEUSE X.O.	40.0 %	28
DAVIDOFF EXTRA	43.0 %	50

ARMAGNAC (2.5cl)

DARROZE 12 YEARS	43.0 %	30
FERTÉ DE PARTENAY 1982	40.0 %	52
LABERDOLIVE VINTAGE 1965	43.0 %	98
TREPOT APOTHEOSE, 30 AÑOS	40.0 %	40

LIQUEURS (4cl)

DISARONNO ORIGINALE	28.0 %	23
ANISETTE MARIE BRIZARD	25.0 %	23
BAILEY'S IRISH CREAM	17.0 %	23
DOM BÉNÉDICTINE	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
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

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



ABSINTHE (4cl)

GREEN VELVET «LA BLEUE»	48.0 %	23
GREEN VELVET «VERTE»	53.0 %	26

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
JÄGERMEISTER	35.0 %	23

BEERS

AUGUSTINER EDELSTOFF	GER	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
<i>NON ALCOHOLIC</i>				
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>