



# 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.*

Dining Wi-Fi



## OPENING HOURS

Daily from 11am until 11pm

Täglich von 11-23 Uhr

## CHAMPAGNE

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

10cl  75cl 

28 170

**RUINART BRUT ROSÉ**  
Champagne, France

38 240

**KRUG GRANDE CUVÉE**  
Champagne, France

55 400

## WHITE & ROSÉ WINES

**SANCERRE 2022**  
Jean-Max Roger  
Loire, France

10cl  75cl 

16 95

 **MALANSER PINOT GRIS 2022**  
Georg Fromm  
Grisons, Switzerland

18 110

 **ETNA BIANCO 2022**  
Benanti  
Sicilia, Italy

19 120

**FLÄSCHER CHARDONNAY 2022**  
Marugg  
Grisons, Switzerland

22 135

 **BOURGOGNE BLANC 2020**  
Henri Boillot  
Burgundy, France

23 140

 **ROSÉ AC CÔTES DE PROVENCE 2022**  
Château Les Valentines  
Provence, France

16 95

## RED WINES

 **CROZES HERMITAGE AOP**  
"LES MEYSONNIERS" 2021  
M. Chapoutier, Tain l'Hermitage  
Cote du Rhône, France

10cl  75cl 

15 90

**BOLGHERI ROSSO 2021**  
Azienda Agricola Le Macchiole  
Tuscany, Italy

16 95

**GAMAY SAUVAGE SÉLECTION 2021**  
Weinbau Levanti  
Grisons, Switzerland

17 100

**PINOT NOIR SÜSSTRUNK 2022**  
Levanti  
Grisons, Switzerland

19 120

**ECHO DE LYNCH-BAGES 2018**  
Château Lynch-Bages  
Pauillac, Bordeaux, France

25 145

## ALCOHOL-FREE WINE

 **SPARKLING TEA LYSERØD**  
Silver Needle Bio

10cl  75cl 

14 80



## SANDWICHES & BURGERS

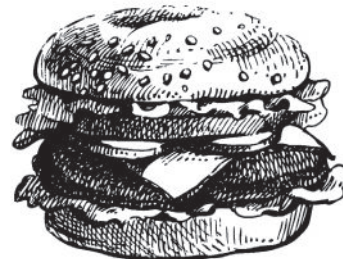
- «PALACE» CLUB SANDWICH <sup>A.C.E.G.M.O.</sup> 48  
 Toasted white bread, slow cooked turkey, bacon, egg  
 Boston lettuce, tomato, mayonnaise  
*Geröstetes Weissbrot, langsam gegarter Truthahn, Speck, Ei  
 Boston-Salat, Tomaten, Mayonnaise*
- «PALACE» BURGER <sup>A.C.E.G.N.O.</sup> 48  
 Dry aged 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 <sup>A.E.N.O.</sup> 41  
 With port-glazed caramelised onions, vegan Cheddar  
*Beyond Meat Burger mit Portweinzwiebeln, veganem Cheddar*
- CRISPY CHICKEN WRAP <sup>A.E.G.N.O.</sup> 42  
 With mashed avocado, Cheddar cheese, lettuce, tomato salsa  
*Knuspriges Poulet-Wrap  
 Mit Avocado, Cheddarkäse, Kopfsalat und Tomatensalsa*
- 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*
- ④ AVOCADO TOAST WITH POACHED EGG <sup>A.C.N.O.</sup> 38  
 On multigrain bread with tomato and coriander  
*Mehrkornbrot, Tomaten und Koriander*

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.*

## SALADS

- ④ CAESAR SALAD <sup>A.C.D.G.M.O.</sup> 39  
 With chicken / mit Hühnchen <sup>A.C.D.G.M.O.</sup> 46  
 With shrimps / mit Shrimps <sup>A.B.C.D.G.M.O.</sup> 59  
 With half lobster / mit Hummer <sup>A.B.C.D.G.M.O.</sup> 70
- ④ ARTICHOKE SALAD WITH BURRATA <sup>G.M.O.</sup> 48  
 Summer truffle, Parmesan, vinaigrette  
*Artischocken Salat mit Burrata  
 Sommer Trüffel, Parmesan, Vinaigrette*
- ③ Vegan option / Vegane Option 39
- ③ FATTOUSH SALAD <sup>A.B.N.O.</sup> 38  
 Baby gem lettuce, cucumber, tomato, mint  
 Pita bread croûtons, pomegranate molasses dressing  
*Baby-Edelstein-Salat, Gurke, Tomaten, Minze  
 Pitabrot-Croûtons, Granatapfel-Melasse-Dressing*
- ④ «CAPRESE» SALAD <sup>G.</sup> 39  
 Tomato, Buffalo mozzarella, basil, olive oil  
*Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl*



## APPETIZERS

<b>SEA BASS CARPACCIO</b> <sup>D.H.L.O.</sup> Seaweed tartare, yuzu marinade <i>Wolfsbarsch-Carpaccio</i> <i>Seetang-Tartar, Yuzu-Marinade</i>	50
<b>GILLARDEAU OYSTERS NO. 2 (HALF DOZEN)</b> <sup>A.B.G.O.R.</sup> Toasted rye bread, seaweed butter, mignonette sauce <i>Gillardeau No. 2 Austern (halbes Dutzend)</i> <i>Roggen-Toast, Algenbutter, Mignonette Sauce</i>	80
<b>SMOKED SALMON WITH TRADITIONAL GARNISH</b> <sup>A.D.G.O.</sup> <i>Geräucherter Lachs mit klassischer Beilage</i>	44
<b>RÖSTI WITH SMOKED SALMON AND SOUR CREAM</b> <sup>D.G.</sup> <i>Rösti mit Lachs und Sauerrahm</i> With 10g Oscietra caviar / mit 10g Oscietra Kaviar	52 98
<b>BEEF FILET TARTARE (160G)</b> <sup>A.C.G.M.O.</sup> With summer truffle, Parmesan, French fries <i>Tatar vom Rindsfilet, Sommer Trüffel</i> <i>Parmesan, Pommes Frites</i>	65
<b>PINSA ROMANA FLATBREAD</b> <sup>A.G.</sup> With artisanal porchetta, stracciatella di burrata Summer truffle, rocket salad, rosemary <i>Mit Porchetta, Stracciatella di Burrata, Sommer Trüffel</i> <i>Rucolasalat, Rosmarin</i>	49
<b>HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE</b> <sup>A.C.G.O.</sup> Marinated with Sauternes, vanilla apricot jam Toasted brioche <i>Hausgemachte Foie Gras Terrine</i> <i>Mariniert mit Sauternes, Vanille-Aprikosen Konfitüre</i> <i>Geröstetes Brioche</i>	54

## SOUPS

Ⓟ <b>SUMMER MINESTRONE</b> <sup>A.G.H.L.</sup> <i>Sommer Minestrone</i>	29
<b>GRISONS-STYLE BARLEY SOUP</b> <sup>A.G.L.</sup> <i>Chives, air-dried meat</i> <i>Bündner Gerstensuppe</i>	30
<b>CLEAR OXTAIL CONSOMMÉ</b> <sup>A.C.L.O.</sup> With Sherry-scented vegetable pearls <i>Ochsenschwanzsuppe</i> <i>Mit Sherry parfümierte Gemüseperlen</i>	30
<b>PASTA &amp; RISOTTO</b>	
<b>PENNETTE OR SPAGHETTI PREPARED TO YOUR LIKING</b> <sup>A</sup>	36
Ⓟ <i>Pennette oder Spaghetti mit Sauce nach Ihrer Wahl</i>	
Ⓟ <i>Napoletana – tomato, basil</i> <sup>A</sup> <i>Napoletana – Tomaten, Basilikum</i>	
Ⓟ <i>Pesto – basil, garlic, pine nuts</i> <sup>A.G.H.</sup> <i>Pesto – Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne</i>	
<i>Bolognese – minced beef, tomato</i> <sup>A.O.L.</sup> <i>Bolognese – Rindshackfleisch, Tomaten</i>	
<i>Carbonara – bacon, egg yolk, Parmesan</i> <sup>A.C.G.</sup> <i>Carbonara – Speck, Eigelb, Parmesan</i>	
<b>CALAMARATA PASTA ALLA NERANO</b> <sup>A.B.C.O.</sup>	62
<i>Red prawn tartare, fior di latte, zucchini flowe</i> <i>Calamarata-Pasta alla Nerano</i> <i>Rotes Garnelen-Tatar, Fior di Latte, Zucchini Blüten</i>	
Ⓟ <b>SAFFRON AND ASPARAGUS RISOTTO</b> <sup>G.L.O.</sup>	45
<i>Served with Belper Knolle cheese shavings</i> <i>Safran-Spargel-Risotto</i> <i>Serviert mit Belper Knolle Käsespänen</i>	

## MAIN COURSES

- GRILLED JUMBO PRAWNS** <sup>A.B.N.O.</sup> 78  
 Salsa verde, green asparagus, smoked paprika corn rib  
*Gegrillte Jumbo-Garnelen*  
*Salsa verde, grüner Spargel, geräucherte Mais mit Paprika*
- SEARED WILD SEA BASS** <sup>D.</sup> 80  
 Niçoise vegetables, Taggiasca olives, basil  
*Gebratener Wolfsbarsch*  
*Niçoise-Gemüse, Taggiasca-Oliven, Basilikum*
- «PAILLARD RUCOLINA»** <sup>A.G.M.L.O.</sup> 68  
 With mustard, herbs, rocket salad, tomato  
*Mit Senf, Kräutern, Rucolasalat, Tomaten*
- TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL** <sup>A.C.D.E.G.O.</sup> 72  
 With French fries and cranberry sauce  
*Traditionelles Wiener Schnitzel mit Pommes Frites*  
*Preiselbeer-Sauce*
- SWISS BEEF ENTRECÔTE** <sup>A.C.G.O.</sup> 88  
 French fries, mesclun salad with citronette  
 Béarnaise sauce  
*Schweizer Rindsentrecôte*  
*mit Pommes Frites, Mesclun-Salat mit Zitronette*  
*Sauce Béarnaise*



- POKE BOWL** <sup>D.F.N.O.</sup> 45  
 Tuna, avocado, wakame, nori, mango  
 Rice, sesame ponzu dressing  
*Thunfisch, Avocado, Wakame, Nori, Mango*  
*Reis, Sesam Ponzu Dressing*

- ③ **KING OYSTER MUSHROOM** <sup>A.H.L.O.</sup> 52  
 Romesco, asparagus, crispy barley, almond dressing  
*Kräuterseitling mit Romesco*  
*Spargeln, knuspriger Gerste und Mandeldressing*

## ASIAN SPECIALTIES

- 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,*  
*Schalotten, Champignons, Hühnchen*

- SINGAPORE-STYLE NOODLES** <sup>A.B.C.E.F.H.N.O.</sup> 56  
 Rice noodles, Char Siu pork belly, prawns  
 Egg, curry, bell pepper  
*Singapur-Nudeln*  
*Reisnudeln, Char Siu-Schweinebauch, Garnelen*  
*Ei, Curry, Paprika*

- NASI GORENG** <sup>A.B.C.E.F.N.O.</sup> 52  
 Indonesian fried rice, Sambal Oelek, soy sauce  
 Chicken thighs, fried egg, shrimp crackers, tomato, cucumber  
*Indonesischer gebratener Reis, Sambal Oelek, Sojasauce*  
*Hühnchenschenkel, Spiegelei, Shrimp Cracker, Tomaten, Gurken*

# SUSHI & SASHIMI

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

## SASHIMI (2 PIECES)

14

*Salmon* <sup>A.D.F.</sup>

*Tuna* <sup>A.D.F.</sup>

*Yellowtail* <sup>A.D.F.</sup>

*Octopus* <sup>A.F.R.</sup>

## SPECIAL SASHIMI WITH YUZU AND DRY MISO (2 PIECES)

16

*Salmon* <sup>A.D.F.</sup>

*Tuna* <sup>A.D.F.</sup>

*Yellowtail* <sup>A.D.F.</sup>

*Octopus* <sup>A.F.R.</sup>

*Ebi Shrimp* <sup>A.B.F.</sup>

Ⓟ *Tamago* <sup>C.O.</sup>



## NIGIRI SUSHI (2 PIECES)

14

*Salmon* <sup>A.D.F.</sup>

*Tuna* <sup>A.D.F.</sup>

*Yellowtail* <sup>A.D.F.</sup>

*Octopus* <sup>A.F.R.</sup>

*Eel* <sup>A.D.F.</sup>

*Ebi Shrimp* <sup>A.B.F.</sup>

Ⓟ *Tamago Yaki* <sup>A.C.F.</sup>

## CLASSICS MAKI ROLL (6 PIECES)

25

Ⓟ *Cucumber* <sup>A.F.N.</sup>

Ⓟ *Avocado* <sup>A.F.N.</sup>

*Tuna* <sup>A.C.D.F.</sup>

*Salmon* <sup>A.C.D.F.</sup>

## INSIDE-OUT MAKI ROLL (6 PIECES)

29

Ⓟ *Mushroom tempura with Hinamoro sauce* <sup>A.F.N.</sup>

*Prawn Konsatsu, jack fruit marmalade* <sup>A.B.D.F.</sup>

*Rainbow roll, Asian salsa, ginger jelly* <sup>A.B.D.E.N.</sup>

*California* <sup>A.B.D.F.N.</sup>

# INDIAN SPECIALTIES

Available Wednesday to Monday - 12 noon until 3pm and 6pm until 10pm – *Erhältlich Mittwoch bis Montag - 12-15 Uhr und 18-22 Uhr*

## STARTERS

- MURGH TIKKA** <sup>G.O.</sup> **38**  
Roasted chicken marinated with yoghurt and Indian spices  
*Gebratenes Hühnchen mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen*
- ③ **VEGETABLE SAMOSAS** <sup>A.G.H.</sup> **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*
- Ⓧ **VADA PAPDI CHAAT** <sup>A.G.H.</sup> **32**  
Popular Indian Street food with soft lentil fritters  
Crispy fried bread, sweet yogurt, tamarind sauce  
*Beliebtes indisches Street Food mit weichen Linsenbällchen*  
*Knusprig frittiertes Brot, süßem Joghurt und Tamarindsauce*

## MAIN COURSES

- BUTTER CHICKEN** <sup>A.G.H.</sup> **58**  
Chicken cooked in tomato and cashew nut gravy  
Cream, fenugreek, Basmati rice  
*Hühnchen in Tomaten und Cashewnüssen gekocht*  
*Sahne, Fenugreek, Basmati Reis*
- ALOO GOSHT** <sup>G.H.</sup> **64**  
Traditional lamb stew with potato and fresh coriander  
*Traditioneller Lammeintopf mit Kartoffeln und frischem Koriander*
- MURGH BIRYANI** <sup>A.G.H.</sup> **54**  
Slow-cooked chicken, saffron, Basmati rice  
*Langsam gegartes Hühnchen, Safran, Basmati Reis*
- PRAWNS MASALA** <sup>A.B.G.H.</sup> **64**  
Creamy semi-gravy with spices and tomato, Basmati rice  
*Garnelen in cremiger Sauce mit Gewürzen und Tomaten*  
*Basmati Reis*

## VEGETARIAN MAIN COURSES

- Ⓧ **PALAK PANEER** <sup>G.</sup> **42**  
Stewed cottage cheese with spinach and spices  
*Geschmorter Hüttenkäse mit Spinat und Gewürzen*
- Ⓧ **DAL MAKANI** <sup>G.</sup> **40**  
Black lentils slow-cooked with spices and cream  
*Schwarze Linsen, langsam gekocht mit Gewürzen und Sahne*
- ③ **VEGETARIAN BIRYANI MASALA** <sup>A.G.H.</sup> **46**  
Carrots, green beans, green peas, broccoli  
Masala spices, Basmati rice  
*Karotten, grüne Bohnen, Erbsen, Brokkoli*  
*Masala-Gewürzen, Basmati Reis*
- Ⓧ **KADAI SABZI** <sup>G.H.</sup> **44**  
Vegetables simmered with onions, tomato and Masala spices  
*Gemüse gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und Masala-Gewürzen*

## SIDE DISHES

- Ⓧ **CUCUMBER RAITA** <sup>G.</sup> **10**  
Cucumber and yogurt dip tempered with cumin seeds  
*Gurken-Joghurt-Dip mit Kreuzkümmel*
- ③ **STEAMED HIMALAYAN BASMATI RICE** **10**  
*Gedämpfter Basmati Reis*
- Ⓧ **NAAN BREAD** <sup>A.G.</sup> **9**  
*Naan Brot*

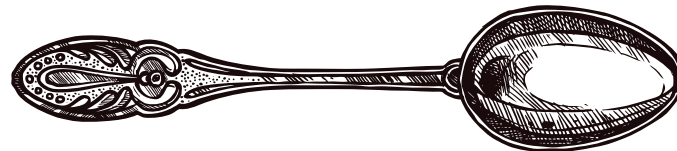
All main courses are served with pickles chutneys <sup>E.M</sup> and Poppadoms  
*Alle Hauptgerichte werden mit Pickles Chutneys und Poppadoms serviert*

## DESSERTS

- CHOICE OF TARTS AND PASTRIES (PER PIECE)** <sup>A.D.G.H.O.</sup> 16  
*Auswahl an Torten und Kuchen (pro Stück)*
- ③ **FRUIT PLATTER** 26  
*Früchteteller*
- ④ **CLASSIC TIRAMISU** <sup>A.C.E.G.H.</sup> 26  
*Klassisches Tiramisu*
- ④ **ÎLE FLOTTANTE** <sup>C.G.H.</sup> 26  
Floating island with pink praline caramel  
*Mit rosa Karamell-Pralinen*
- ④ **VANILLA CRÈME BRÛLÉE** <sup>A.C.G.H.</sup> 26  
*Vanille Crème Brûlée*
- ④ **MADAGASCAR CHOCOLATE MOUSSE** <sup>A.C.G.H.</sup> 26  
*Schokoladenmousse aus Madagaskar*
- ③ **PLANT-BASED VANILLA CHEESECAKE** <sup>A.H.</sup> 26  
*Veganer Vanilla-Cheesecake*

## ICE CREAM & COUPES

- ④ **HOMEMADE ICE CREAM** <sup>C.G.H.</sup> 5 / Scoop  
Tahiti vanilla, Swiss dark chocolate, pistachio  
Arabica coffee, Piedmont hazelnut, caramel Fleur de Sel  
*Hausgemachte Glacé*  
*Tahiti Vanille, Schweizer Zartbitterschokolade, Pistazien*  
*Arabica Kaffee, Piemontesische Haselnuss, Fleur de Sel Karamell*
- ③ **OUR SORBETS** 5 / Scoop  
Mango, strawberry, lemon, raspberry, passion fruit  
*Unsere Sorbets*  
*Mango, Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht*
- ④ **BANANA SPLIT** <sup>A.C.G.H.</sup> 30  
Chocolate, vanilla, strawberry ice cream  
Chantilly, chocolate sauce  
*Schokolade, Vanille und Erdbeereis*  
*Chantilly, Schokoladensauce*





# SUMMER AFTERNOON TEA

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

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

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

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

Chocolate-hazelnut éclair  
Mango ganache tartelette, passion fruit jelly  
Carrot cake  
Cheesecake  
Frangipane and raspberry tartelette  
Sicilian cannoli  
Lemon tart with bergamot marmalade

\* \* \* \* \*

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

Smoked salmon on black bread  
with Mascarpone dill cream and roe  
Goat cheese, honey and walnut toast with pequillos and chives  
Beef pastrami sandwich with mustard-mayonnaise  
Parmesan sablé with beetroot hummus and smoked carrots  
Swiss cheese gougère with truffle Mornay sauce

\* \* \* \* \*

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

Strawberry compote  
Clotted cream

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

Schokoladen-Haselnuss Éclair  
Mango-Ganache-Tartelette, Passionsfrucht-Pâte de Fruit  
Karottenkuchen  
Cheesecake  
Frangipane-Himbeer Tartelette  
Sizilianische Cannoli  
Zitronentörtchen mit Bergamotte-Marmelade

\* \* \* \* \*

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

Geräucherter Lachs auf Schwarzem Brot  
mit Mascarpone-Dill-Crème und Rogen  
Ziegenkäse, Honig und Walnusstoa mit Pequillos und Schnittlauch  
Beef-Pastrami-Sandwich mit Senf-Mayonnaise  
Parmesan-Sablé mit Rote-Bete-Hummus und geräucherten Karotten  
Schweizer Käse-Gougère mit Trüffel-Mornay Sauce

\* \* \* \* \*

## WARME HAUSGEMACHTE SCONES A.C.G.

Erdbeerkompott  
Clotted Cream

**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

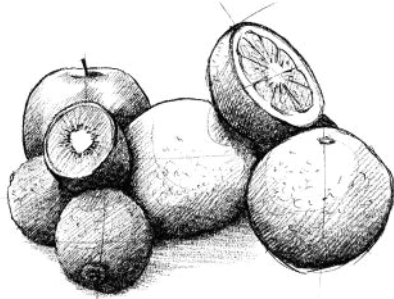
Excellent quality green tea scented with jasmine blossoms. Balanced proportion of green tea and jasmine aroma.

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



## FRESH FRUIT JUICES

ORANGE	20cl	12
GRAPEFRUIT	20cl	12
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		

## 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>	<b>490</b>
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Cognac Rémy Martin Louis XIII, Dom Perignon 2008 Lump of Sugar, Gold Powder, Angostura Bitters, Peach Sphere	
<b>ZAR DE CUBA</b>	<b>490</b>
<i>OLD FASHIONED</i>	
Havana Club Maximo, house-made Saffron Bitter, Dubonnet Vermouth, Tonka Bean	
<b>MITCHY</b>	<b>280</b>
<i>OLD FASHIONED</i>	
The Macallan Rare Cask ed. 2022, Grand Marnier Cuvee du 150aire	
<b>BOULEVARDIER DES ILES</b>	<b>350</b>
<i>MARTINI</i>	
Whisky Balvenie 25 years old, Carpano Punt e Mes, Bitter Campari, Crème de Cacao Brown filtered in Coffee	

## SUMMER HIGHLIGHTS

«ELIXIR OF A LONG NIGHT»

*As in the search for the perfect balance of flavours in a cocktail, this selection of ours leads us to discover the possibility of using what nature offers us in the magnificent summer season and what has always accompanied us in every bar. The alchemy created through mixing ingredients and atmosphere.*

<b>B.PALOMA</b>	<b>30</b>
<i>HIGHBALLS</i>	
Tequila Blanco, Lime and Grapefruit Juice, Agave Nectar Lime Bitters, Pink Grapefruit Soda, Maldon salt	
<b>CALL ME ROSE</b>	<b>30</b>
<i>MARTINI</i>	
Gin, Elderflower Liqueur, Lime Cordial, Rose Water Cucumber Extract	

<b>RUBY BLOSSOM</b>	<b>30</b>
<i>HIGHBALL</i>	
Butterwash Vanilla Infused Jamaican Rum, Lemon Juice, Beetroot Juice, Sour Cherry Soda	
<b>PIMIENTO CONNECTION</b>	<b>30</b>
<i>MARTINI</i>	
Metzcal, Campari Bitter, Lime Juice, Red Pepper Extract	
<b>GARDEN MULE</b>	<b>30</b>
<i>OLD FASHIONED</i>	
100 Herbs Infused Vodka, Bergamot Liqueur, Lemon Juice Ginger Beer	

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>ADVANI</b>	<b>30</b>
<i>HIGHBALL</i>	
Hennessy Cognac, Mandarin Napoleon, Angostura Bitters, Ginger Ale, Cloves, Nutmeg	
<b>AL PACINO</b>	<b>30</b>
<i>SOUR</i>	
Vodka, Sugar, Mandarin Juice, Lemon Juice	
<b>BACKFIRE MARTINI</b>	<b>30</b>
<i>MARTINI</i>	
Horseradish Infused Vodka, Lillet Blanc Aperitif, Capers	
<b>BREAKFAST IN JALISCO</b>	<b>30</b>
Tequila Plata, Mezcal Joven, Green Pepper Liqueur Homemade Jalapeño Marmalade, Lime Juice	
<b>CA.SA</b>	<b>30</b>
<i>OLD FASHIONED</i>	
Pisco, Lime Juice, Homemade Pistacchio Orgeat, Egg Caramel Lollipop	
<b>CAPRI MARTINI</b>	<b>30</b>
<i>MARTINI</i>	
Vodka, Dry Sherry, Basil-Flavored Tomato Water, Red Tabasco	



<b>COLONY</b>	<b>30</b>
<i>MARTINI</i>	
Cognac, Dark Rum, Chartreuse Jaune Peychaud's Bitters, Lime Juice	
<b>FAIRY FROM THE TOWER</b>	<b>35</b>
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Mezcal, Absinthe, Pineapple Juice Passionfruit Syrup, Champagne	
<b>FLEUR DU MAL</b>	<b>30</b>
<i>HIGHBALL</i>	
Absinthe, Ginger Beer, Mint Leaves, Lemon Juice, Sugar	
<b>FLYING ST. MORITZINO</b>	<b>35</b>
<i>MARTINI</i>	
Vodka, Cointreau, Orgeat Syrup, Lemon Juice, Champagne	
<b>MADAME L.</b>	<b>30</b>
<i>MUG</i>	
Gin, Frangelico, Ginger Beer, Black Tea Syrup, Lime Juice	
<b>MALOJA SNAKE</b>	<b>30</b>
<i>OLD FASHIONED</i>	
Amaro Braulio, Brown Sugar, Fresh Lime	
<b>MISTER K.</b>	<b>30</b>
<i>SILVER MUG</i>	
Chartreuse Verte, Amaretto Liqueur, Absinthe, Lime Juice Ginger Beer	
<b>M.P.</b>	<b>30</b>
<i>HIGHBALL</i>	
Earl Grey Tea Infused Gin, Tonic Water	
<b>1956</b>	<b>30</b>
<i>MARTINI</i>	
Rye Whiskey, Ramazzotti, Black Tea Syrup, Angostura Bitters	
<b>NICARAGUA</b>	<b>30</b>
<i>MARTINI</i>	
Gin, Kahlua, Red Port 20 years, Tonka Bean	
<b>OAK MARTINI</b>	<b>30</b>
<i>MARTINI</i>	
Gin Citadelle Réserve, Tia Maria Liqueur, Orange, Cinnamon	

<b>OLD SCOTS</b>	<b>30</b>
<i>OLD FASHIONED</i>	
Glenfiddich Special Reserve, Tia Maria Liqueur, Saffron Bitter Bitter Orange Jam, Mustard	
<b>PALACE ROYAL</b>	<b>35</b>
<i>CHAMPAGNE COCKTAIL</i>	
Fresh Wild Berries, Grand Marnier, Rosé Champagne	
<b>SOON IN CANCUN</b>	<b>30</b>
Tequila Blanco, Elderflower Liqueur, Lime Juice, Pineapple Soda Spicy Honey Homemade Syrup, Fresh Mint	
<b>ST. MORITZINO</b>	<b>30</b>
<i>MARTINI</i>	
Vodka, Cointreau, Orgeat Syrup, Lemon Juice	
<b>U-2</b>	<b>30</b>
<i>HIGHBALL</i>	
Vodka, Apricot Brandy, Fresh Peach Purée, Cranberry Juice	
<b>VINTAGE NEGRONI</b>	<b>30</b>
<i>OLD FASHIONED</i>	
Carpano Antica Formula Vermouth, Bitter Campari, Vielle Prune Gin Citadelle Réserve	

## CHAMPAGNE COCKTAILS

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



## COCKTAIL LIBRARY A-Z

30.-

### ALEXANDER

Cognac, Double Cream, Crème de Cacao, Nutmeg

### APOTHEKE

Cognac, Fernet Branca, Crème de Menthe Vert

### APPLE MARTINI

Vodka, Apple Cordial, Apple Juice

### COSMOPOLITAN

Vodka, Lime Juice, Cointreau, Cranberry Juice

### DAIQUIRI

Light Rum, Lemon Juice, Sugar

### GIBSON

Gin or Vodka, Vermouth Dry, Pearl Onion

### GIMLET

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

### GODFATHER

Scotch Whisky, Amaretto Liqueur

### GODMOTHER

Vodka, Amaretto Liqueur

### GOLDEN CADILLAC

Galliano, Crème de Cacao Blanche, Double Cream

### GRASSHOPPER

Crème de Cacao Blanche, Crème de Menthe Vert,  
Double Cream

### MANHATTAN

Rye Whisky, Red Vermouth, Angostura Bitters

### MARTINI COCKTAIL

Gin or Vodka, Dry Vermouth, Olive or Lemon Twist

### MILANO-TORINO

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

<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
Rum, Strawberry, Coconut Cream, 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 Syrup, Passionfruit Syrup	
<b>LADYKILLER</b>	30
Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Pineapple Juice Passionfruit, Syrup Fresh Mint	
<b>MAI TAI</b>	30
Dark Rum, Overproof Rum, Triple Sec, Lime Juice Orgeat Syrup, Grenadine Syrup	
<b>MINT JULEP</b>	30
Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Mint Leaves, Sugar Angostura, Bitters	
<b>MOJITO</b>	30
Light Cuban Rum, Lime, Mint Leaves, Sugar	
<b>PIÑA COLADA</b>	30
Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream	
<b>RAFFLES' SINGAPORE SLING</b>	30
Gin, Cointreau, DOM Bénédictine, Fresh Lime Juice Cherry Heering, Pineapple Juice, Angostura Bitters	
<b>SEA BREEZE</b>	30
Vodka, Grapefruit Juice, Cranberry Juice	

<b>SEX ON THE BEACH</b>	30
Vodka, Orange Juice, Cranberry Juice, 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 Bitters Pernod, Lime Juice, Grenadine Syrup	

## COLLINS

<b>JOHN COLLINS</b>	30
Whiskey, 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	
<b>TOM COLLINS</b>	30
Gin, Lemon Juice, Sugar, Soda	



## SOURS

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

**AMARETTO SOUR** 30  
Amaretto Liqueur, Lemon Juice, Sugar

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

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

## FIZZES & RICKEY

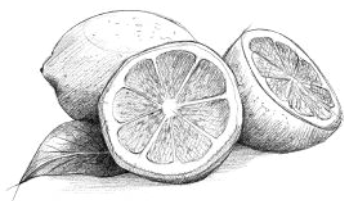
**GIN RICKEY** 30  
Gin, Soda, Lemon Juice

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

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

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

**SKINNY BITCH** 30  
Vodka, Lemon Juice, Soda



## FOR DRIVERS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**SPARKLING TEA LYSERØD** 15  
Silver Needle Bio



## PREMIUM SOFT DRINKS

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

## SHERRY (5cl)

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

## PORT (5cl)

GRAHAM'S PORT 30 YEARS	20.0 %	35
GRAHAM'S TAWNY	20.0 %	20
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 SELECCIÓN DE MAESTROS	45.0 %	30
HAVANA CLUB MAXIMO	40.0 %	280/440
HAVANA CLUB AÑEJO BLANCO 3 AÑOS	37.5 %	23
HAVANA CLUB 7 AÑOS	40.0 %	25

### DOMINICAN REPUBLIC

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

### GUATEMALA

ZACAPA 23 AÑOS	40.0 %	38
ZACAPA X.O.	40.0 %	65

### GUYANA

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

### JAMAICA

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

### MARTINIQUE

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

### PERU

MILLIONARIO X.O.	40.0 %	38
------------------	--------	----

### PUERTO RICO

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

### VENEZUELA

DIPLOMATICO MANTUANO	40.0 %	35
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	40.0 %	42

## GIN (4cl)

BOMBAY SAPPHIRE	40.0 %	23
CITADELLE RÉSERVE	44.7 %	26
GORDON'S	37.5 %	23
HENDRICK'S	41.0 %	26
HENDRICK'S ORBIUM	43.4 %	28
MARTIN MILLER'S	40.0 %	26
MOMBASA CLUB	41.5 %	26
MONKEY 47	47.0 %	26
MONKEY 47 SLOE GIN	29.0 %	26
PLYMOUTH NAVY STRENGTH	57.0 %	26
TANQUERAY	47.3 %	23
TANQUERAY 00	0.0 %	18

## **VODKA (4cl)**

ABSOLUT SWEDEN	40.0 %	23
BELVEDERE PURE	40.0 %	26
CIROC	40.0 %	26
GRASOVKA BISON GRASS	40.0 %	23
GREY GOOSE	40.0 %	26
KETEL ONE	40.0 %	23
KOSTENKORVA ORIGINAL	38.0 %	23
VAN HOO	40.0 %	23
XELLENT SWISS VODKA	40.0 %	23

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

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

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

FOUR ROSES	40.0 %	23
MAKER'S MARK	45.0 %	23
MICHTER'S BOURBON	45.7 %	32
OLD FORESTER 1920 PROHIBITION STYLE	57.5 %	28
WOODFORD RESERVE	40.0 %	23
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED	43.2 %	28
WOODFORD RESERVE STRAIGHT RYE	45.2 %	23

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

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

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

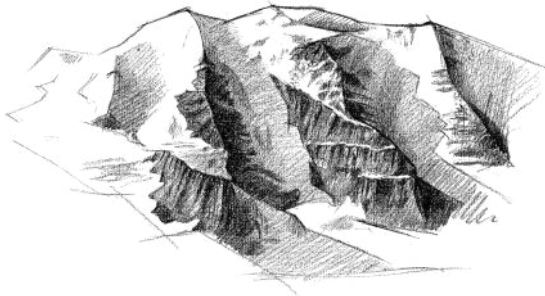
CANADIAN CLUB	40.0 %	23
SEAGRAM'S CROWN ROYAL	40.0 %	26

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

NIKKA FROM THE BARREL	51.4 %	26
SUNTORY YAMAZAKI, 12 YEARS	43.0 %	45
SUNTORY HIBIKI HARMONY	43.0 %	36
SUNTORY HIBIKI 21 YEARS	43.0 %	185
YAMAZAKURA SINGLE MALT	46.0 %	45

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

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



## IRISH WHISKEY (4cl)

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

## WHISKY (4cl)

### LOWLANDS

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

### HIGHLANDS

CLYNELISH 14 YEARS	46.0 %	26
CRAGGANMORE 12 YEARS	40.0 %	26
DALWHINNIE 15 YEARS	43.0 %	26
GLENMORANGIE 18 YEARS	43.0 %	28
GLENMORANGIE ORIGINAL	43.0 %	23
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN	46.0 %	23
OBAN 14 YEARS	43.0 %	26

### SPEYSIDE

ABERLOUR 14 YEARS DOUBLE CASK	40.0 %	28
BALVENIE 25 YEARS	48.0 %	140
BALVENIE 21 YEARS PORTWOOD FINISH	40.0 %	45
GLENFARCLAS 15 YEARS	43.0 %	24
GLENFIDDICH 21 YEARS	40.0 %	32
GLENFIDDICH 12 YEARS	40.0 %	23
GLENFIDDICH SOLERA 15 YEARS	40.0 %	26
GLENLIVET 21 YEARS	40.0 %	45
GLENLIVET 18 YEARS	40.0 %	30
GLENLIVET 12 YEARS	40.0 %	23
GLENLIVET NÀDURRA 16 YEARS	40.0 %	26
GLENTOUCHERS 2008 10 YEARS	46.0 %	32
THE MACALLAN 18 YEARS TRIPLE CASK	43.0 %	38
THE MACALLAN 12 YEARS DOUBLE CASK	40.0 %	26
THE MACALLAN RARE CASK 2022 EDITION	43.0 %	190

### CHF

### ISLAND

ARRAN AMARONE CASK FINISH	50.0 %	45
ARRAN SHERRY CASK FINISHED	55.8 %	38
HIGHLAND PARK 12 YEARS	43.0 %	23
ISLE OF JURA 16 YEARS	40.0 %	26
TALISKER 25 YEARS	45.8 %	60
TALISKER 10 YEARS	45.8 %	23

### ISLAY

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

## GRAPPA (2.5cl)

### TOSCANA

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

### FRIULI

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

### VENETO

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

### PIEMONTE

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



## **SPIRITS & DIGESTIVES (2.5cl)**

AALBORG AKVAVIT	42.0 %	18
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL 15 ANS	41.0 %	20
CHARTREUSE VERT	55.0 %	19
DETLING KIRSCH RÉSERVE	50.0 %	17
DETLING KIRSCH VIEUX	50.0 %	19
GRAVENSTEINER BY HUMBEL	40.0 %	19
HUMBEL PFLÜMLI	40.0 %	17
MASSENEZ FRAMBOISE OR MIRABELLE	43.0 %	17
MORAND WILLIAMINE	43.0 %	17
VIELLE PRUNE CHÂTEAUX LAUBADE	40.0 %	17

### *HÄMMERLE EDELBRÄNDE*

HERZSTÜCK HIMBEERBRAND	42.0 %	30
HERZSTÜCK QUITTE	42.0 %	28
HERZSTÜCK WILDE STEINKIRSCH	42.0 %	30
HOLUNDER	42.0 %	30
MIRABELLE	42.0 %	30
VOGELBEERE	42.0 %	19

## **TEQUILA & MEZCAL (4cl)**

MEZCAL HERENCIA DE SANCHEZ ESPADIN	40.0 %	30
MEZCAL ILLEGAL AÑEJO	40.0 %	35
MEZCAL THE LOST EXPLORER ESPADIN	42.0 %	30
MEZCAL CLASE AZUL DURANGO	44.0 %	115
MEZCAL CLASE AZUL GUERRERO	43.0 %	125
MEZCAL CLASE AZUL SAN LUIS POTOSI	42.0 %	125
TEQUILA AVION CRISTALLINO	40.0 %	70
TEQUILA AVION 44 RESERVA	40.0 %	85
TEQUILA CASA DRAGONES ANEJO	40.0 %	49
TEQUILA CASA DRAGONES BLANCO	40.0 %	35
TEQUILA CASA DRAGONES JOVEN	40.0 %	60
TEQUILA CASA DRAGONES REPOSADO	40.0 %	40
TEQUILA CASAMIGOS BLANCO TEQUILA	40.0 %	23
TEQUILA CASAMIGOS REPOSADO TEQUILA	40.0 %	26
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO	40.0 %	60
TEQUILA CLASE AZUL ULTRA EXTRA AÑEJO	40.0 %	600
TEQUILA CLASE AZUL ULTRA EXTRA AÑEJO (2.5 CL)	40.0 %	400
TEQUILA DON JULIO BLANCO	38.0 %	23

TEQUILA DON JULIO 1942	40.0 %	60
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	38.0 %	26
TEQUILA DON JULIO 70 ANEJO CRISTALINO	40.0 %	45
TEQUILA PATRONS SILVER	40.0 %	23
TEQUILA VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO	40.0 %	23

## **COGNAC (2.5cl)**

BISQUIT V.S.O.P.	40.0 %	23
COGNAC DE L'YEUSE X.O.	40.0 %	28
COURVOISIER V.S.O.P.	40.0 %	23
DAVIDOFF EXTRA	43.0 %	50
DELAMAIN X.O.	40.0 %	26
HENNESSY V.S.	40.0 %	23
HENNESSY X.O.	40.0 %	34
LÉOPOLD GOURMEL, AGE DES ÉPICES	43.0 %	50
LÉOPOLD GOURMEL, AGE DES FLEURS	42.0 %	34
LÉOPOLD GOURMEL, PREMIÈRS SAVEURS	40.0 %	23
MARTELL CORDON BLEU	40.0 %	34
MARTELL V.S.	40.0 %	23
MARTELL L'OR DE JEAN	43.0 %	260
MARTELL X.O.	40.0 %	38
RÉMY MARTIN LOUIS XIII	40.0 %	190
RÉMY MARTIN V.S.O.P.	40.0 %	23
RÉMY MARTIN X.O.	40.0 %	51

## **ARMAGNAC (2.5cl)**

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

## **LIQUEURS (4cl)**

ANISETTE MARIE BRIZARD	25.0 %	23
BAILEY'S IRISH CREAM	17.0 %	23
COINTREAU	40.0 %	23
CRÈME DE BANANE, BOLS	17.0 %	23
CRÈME DE CACAO BLANCHE OU BRUNE	24.0 %	23
CRÈME DE CASSIS, HÉRITIER GUYOT	16.0 %	23

CRÈME DE MENTHE BLANCHE OU VERTE	25.0 %	23
DISARONNO ORIGINALE	28.0 %	23
DOM BÉNÉDICTINE	40.0 %	23
DRAMBUIE	40.0 %	23
GRAND MARNIER	40.0 %	23
GRAND MARNIER 150 YEARS (2,5CL)	40.0 %	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
RABARBARO ZUCCA	16.0 %	23
RICARD	45.0 %	23



## ABSINTHE (4cl)

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

## BITTERS (4cl)

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

## BEERS

AUGUSTINER EDELSTOFF	GER	50cl	5.5 %	18
BERNINA BIER	CH	32cl	4.8 %	14
BLACK BOVAL BIER	CH	32cl	4.4 %	14
CALANDA EDELBRÄU	CH	33cl	5.2 %	14
CORONA	MEX	33cl	4.6 %	14
ERDINGER WEIZEN	GER	33cl	5.3 %	14
FÜRSTENBERG	GER	33cl	4.8 %	14
HEINEKEN	NL	33cl	5.0 %	14
PALÜ BIER	CH	32cl	5.0 %	14
PILSNER URQUELL	CZ	33cl	4.4 %	14
WARSTEINER	GER	33cl	4.8 %	14
<i>NON ALCOHOLIC</i>				
CLAUSTHALER	GER	33cl	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

---

**BREAD ORIGIN**      *CH, FR*

---

---

**MEAT ORIGIN**

---

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

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

---

**FISH ORIGIN**

---

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

---

**ALLERGENE**

---

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

---

**BROTHERKUNFT**      *CH, FR*

---

---

**FLEISCHHERKUNFT**

---

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

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

---

**FISCHHERKUNFT**

---

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