



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
Maison Ruinart, Champagne, France

RUINART BRUT ROSÉ
Maison Ruinart, Champagne, France

KRUG GRANDE CUVÉE
Maison Krug, Champagne, France

WHITE & ROSÉ WINES



TEMPRANILLO BLANCO EL YERGO 2023
Paco Garcia
Rioja, Spain

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

FLÄSCHER CHARDONNAY 2023
Marugg
Grisons, Switzerland

CHABLIS TERROIR DE LA CHAPELLE 2022
Patrick Piuze
Burgundy, France



ROSÉ AC CÔTES DE PROVENCE 2023
Château Les Valentines Provence
Côtes de Provence, France



30 180

40 260

65 550



14 80

15 90

17 110

19 110

16 100

RED WINES

MUGA RESERVA 2020
Bodegas Muga
Rioja, Spain

BOLGHERI ROSSO 2023
Azienda Agricola Le Macchiole
Tuscany, Italy

PINOT NOIR TRADITION 2023
Martin Donatsch
Grisons, Switzerland

LA DAME DE MONTROSE 2019
Château Montrose
Bordeaux, France

ALCOHOL-FREE WINE

SPARKLING TEA "LYSERØD"
Silver Needle Organic



15 90

17 100

18 110

25 150



15 90



SANDWICHES & BURGERS

«PALACE» CLUB SANDWICH ^{A.C.E.G.M.O.}	48
Toasted white bread, slow cooked turkey, bacon, egg Boston lettuce, tomato, mayonnaise <i>Geröstetes Weissbrot, langsam gegarter Truthahn, Speck, Ei Boston-Salat, Tomaten, Mayonnaise</i>	
«PALACE» BURGER ^{A.C.E.G.N.O.}	48
Dry aged Black Angus beef, bacon, Gruyère cheese Port-glazed caramelised onions, BBQ sauce <i>Dry aged Black Angus Rindsfleisch, Speck, Gruyère Portweinzwiebeln, BBQ Sauce</i>	
③ BEYOND MEAT BURGER ^{A.E.H.M.N.O.}	42
Plant based burger with mashed avocado Onion relish, coleslaw, lettuce, tomato, wholegrain bun <i>Beyond Meat Burger mit pürrierter Avocado, Zwiebelrelish Krautsalat, Salat, Tomate, Vollkornbrötchen</i>	
CHICKEN WRAP ^{A.E.F.G.H.N.O.}	42
Zaatar, bell pepper, Cheddar, coriander Red onion, iceberg lettuce, jalapeño <i>Zaatar, Paprika, Cheddar, Koriander Rote Zwiebel, Eisbergsalat, Jalapeño</i>	
REUBEN SANDWICH ^{A.C.G.M.O.}	47
Toasted country bread with garlic butter Pastrami, sauerkraut, Swiss cheese Horseradish mayonnaise dressing <i>Geröstetes Landbrot mit Knoblauchbutter Pastrami, Sauerkraut, Schweizer Käse Meerrettich-Mayonnaise Dressing</i>	
⑤ AVOCADO AND EGG TOAST ^{A.C.N.O.}	38
Multigrain bread, poached egg, tomatoes, coriander <i>Mehrkornbrot, pochiertes Ei, Tomaten, Koriander</i>	

SALADS

⑤ CAESAR SALAD ^{A.C.D.G.M.O.}	39
With chicken / <i>mit Hühnchen</i> ^{A.C.D.G.M.O.}	46
With shrimps / <i>mit Shrimps</i> ^{A.B.C.D.G.M.O.}	59
With half lobster / <i>mit halbem Hummer</i> ^{A.B.C.D.G.M.O.}	80
⑤ ARTICHOKE SALAD WITH BURRATA ^{G.M.O.}	48
Summer truffle, Parmesan, vinaigrette <i>Artischockensalat mit Burrata Sommertrüffel, Parmesan, Vinaigrette</i>	
③ Vegan option / <i>Vegane Option</i>	48
TRADITIONAL NICOISE SALADE ^{C.D.L.M.O.}	45
With olive oil poached tuna <i>«Nizza Salat» mit in Olivenöl eingelegtem Thunfisch</i>	
⑤ «CAPRESE» SALAD ^{G.}	39
Tomato, Buffalo mozzarella, basil, olive oil <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl</i>	

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

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



APPETIZERS

GOLDEN “RÉSERVE DU PALACE” CAVIAR 50G ^{A.C.D.G.O.}	310
Served with classic condiments and blinis <i>Serviert mit klassischen Gewürzen und Blinis</i>	
SEA BASS CARPACCIO ^{D.H.L.O.}	55
Seaweed tartare, yuzu marinade <i>Wolfsbarsch-Carpaccio</i> <i>Seetang-Tartar, Yuzu-Marinade</i>	
GILLARDEAU OYSTERS NO. 2 (HALF DOZEN) ^{A.B.G.O.R.}	85
Toasted rye bread, seaweed butter, mignonette sauce <i>Gillardeau No. 2 Austern (halbes Dutzend)</i> <i>Roggen-Toast, Algenbutter, Mignonette Sauce</i>	
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 caviar / mit 10g Kaviar	100
BEEF FILET TARTARE (160G) ^{A.C.G.M.O.}	70
Summer truffle, Parmesan, French fries <i>Sommertrüffel, Parmesan, Pommes Frites</i>	
PINSA ROMANA FLATBREAD ^{A.G.}	48
Artisanal porchetta, stracciatella di burrata Summer truffle, rocket salad, rosemary <i>Porchetta, Stracciatella di Burrata, Sommertrüffel</i> <i>Rucolasalat, Rosmarin</i>	
HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE ^{A.C.G.L.O.}	54
Marinated with Sauternes, apricot and vanilla marmalade Toasted brioche <i>Mariniert mit Sauternes, Aprikosen- und Vanillemarmelade</i> <i>Geröstetes Brioche</i>	

SOUPS

⑤ SUMMER MINESTRONE SOUP ^{A.G.H.L.}	29
<i>Sommerminestrone</i>	
GRISONS-STYLE BARLEY SOUP ^{A.G.L.}	30
<i>Chives, air-dried meat</i> <i>Schnittlauch und Bündnerfleisch</i>	
CLEAR OXTAIL CONSOMMÉ ^{A.C.L.O.}	30
Sherry scented vegetable pearls <i>Klare Ochsenchwanzsuppe</i> <i>Sherry parfümierte Gemüseperlen</i>	

PASTA & RISOTTO

PENNETTE OR SPAGHETTI PREPARED TO YOUR LIKING ^A	36
<i>Pennette oder Spaghetti mit Sauce nach Ihrer Wahl</i>	
⑤ Napoletana – tomato, basil ^A	
<i>Napoletana – Tomaten, Basilikum</i>	
⑤ Pesto – basil, garlic, pine nuts ^{A.G.H.}	
<i>Pesto – Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne</i>	
Bolognese – minced beef, tomato ^{A.O.L.}	
<i>Bolognese – Rindshackfleisch, Tomaten</i>	
Carbonara – bacon, egg yolk, Parmesan ^{A.C.G.}	
<i>Carbonara – Speck, Eigelb, Parmesan</i>	
CALAMARATA PASTA WITH MUSSELS ^{A.C.H.O.R.}	47
With tomato compote, Taggiasca olives, basil, pine nuts <i>Mit Tomatenkompott, Taggiasca-Oliven</i> <i>Basilikum, Pinienkernen</i>	
⑤ GREEN ASPARAGUS RISOTTO ^{G.L.O.}	45
Finished with Ricotta and lemon zest <i>Verfeinert mit Ricotta und Zitronenzesten</i>	

MAIN COURSES

GRILLED DOVER SOLE ^{A.D.H.O.}	80
Green asparagus, vegetable dressing and croûtons <i>Grillierte Seezunge</i> <i>Grüne Spargeln, Gemüsedressing und Croûtons</i>	
GRILLED BLACK TIGERS PRAWNS ^{B.}	78
Niçoise vegetables, Taggiasca olives, basil <i>Grillierte Riesengarnelen</i> <i>Niçoise-Gemüse, Taggiasca-Oliven, Basilikum</i>	
«PAILLARD RUCOLINA» ^{A.G.M.L.O.}	68
Mustard, herbs, rocket salad, tomato <i>Senf, Kräutern, Rucolasalat, Tomaten</i>	
TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL ^{A.C.D.E.G.O.}	72
French fries, cranberry sauce <i>Pommes Frites, Preiselbeer-Sauce</i>	
GRILLED LAMB CHOPS ^{A.G.H.L.O.}	68
Eggplant caviar, almond-broccolini, herbs oil, jus <i>Auberginenkaviar, Mandel-Broccolini, Kräuteröl, Jus</i>	



SWISS BEEF ENTRECÔTE ^{A.C.G.O.}	85
French fries, Béarnaise sauce <i>Schweizer Rindsentrecôte</i> <i>Pommes Frites, Sauce Béarnaise</i>	

PARMIGIANA ^{A.H.}	40
Plant-based mozzarella, tomato coulis <i>Pflanzlicher Mozzarella, Tomatencoulis</i>	

ASIAN SPECIALTIES

TOM YUM GOONG ^{B.D.F.L.N.O.}	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>	

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

POKE BOWL ^{A.D.F.N.O.}	45
Tuna, avocado, wakame, nori, mango Rice, sesame ponzu dressing <i>Thunfisch, Avocado, Wakame, Nori, Mango</i> <i>Reis, Sesam Ponzu Dressing</i>	

SUSHI & SASHIMI

Available from Thursday to Tuesday 12pm-3pm and 6pm-10pm – *Erhältlich Donnerstag bis Dienstag von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 22 Uhr*

SASHIMI (2 PIECES)

14

Sake / Salmon ^{A.D.F.}
Maguro / Tuna ^{A.D.F.}
Hamachi / King fish ^{A.D.F.}
Tako / Octopus ^{A.F.R.}
Unagi / Eel ^{A.F.R.}

NIGIRI SUSHI (2 PIECES)

14

Sake / Salmon ^{A.D.F.}
Sake Aburi / Torched salmon ^{A.D.F.}
Maguro / Tuna ^{A.D.F.}
Hamachi / King fish ^{A.D.F.}
Tako / Octopus ^{A.F.R.}
Unagi / Eel ^{A.D.F.}
Ebi / Shrimp ^{A.B.F.}

HOSOMAKI

CLASSICS MAKI ROLL (6 PIECES)

25

① Kappamaki / Cucumber ^{A.F.N.}
① Avocado Maki / Avocado ^{A.F.N.}
Tekamaki / Tuna ^{A.C.D.F.}
Sakemaki / Salmon ^{A.C.D.F.}

URAMAKI

INSIDE-OUT MAKI ROLL (6 PIECES)

29

⑤ Vegetarian ^{A.F.N.}
Prawn tempura ^{A.B.D.F.}
Spicy tuna with avocado ^{A.D.N.O.C.}
Salmon and Philadelphia cheese ^{A.C.D.G.F.}
Dragon crab, avocado, tuna, king fish
and crispy tempura ^{A.B.D.N.O.}



INDIAN SPECIALTIES

Available from Wednesday to Sunday 12pm-3pm and 6pm-10pm – *Erhältlich Mittwoch bis Sonntag 12-15 Uhr und 18-10 Uhr*

STARTERS

MURGH MALAI ROAST ^{G.H.O.} **38**
Roasted chicken marinated with Malai and Indian spices
Gebratenes Huhn mariniert mit Malai 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

⑤ **SHAKARKAND CHAAT** ^{A.G.H.} **32**
Steamed sweet potato toasted with spices
Served with a dash of lemon juice and sev
Gedämpfte, mit Gewürzen geröstete Süßkartoffel
Serviert mit einem Spritzer Zitronensaft und Sev

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 ROGAN JOSH ^{G.} **64**
Classic lamb stew from Kashmir, Basmati rice
Klassischer Lammeintopf aus Kaschmir, Basmati-Reis

MURGH BIRYANI ^{A.G.H.} **54**
Slow-cooked chicken, saffron, Basmati rice
Langsam gegartes Hühnchen, Safran, Basmati Reis

SEA BASS CURRY ^{D.M.} **64**
Coconut base gravy with pieces of sea bass, Basmati rice
Kokosnusssauce mit Stücken vom Wolfsbarsch, Basmati-Reis

VEGETARIAN MAIN COURSES

⑤ **PANEER LAZEEZ** ^{G.H.} **42**
Stewed cottage cheese with onion and tomato gravy
Geschmorter Hüttenkäse mit Zwiebeln und Tomatensauce

⑤ **DAL MAKANI** ^{G.} **40**
Whole black lentils slow-cooked with spices and cream
Schwarze Linsen, langsam gekocht mit Gewürzen und Rahm

③ **VEGETARIAN BIRYANI MASALA** ^{A.G.H.} **46**
Carrots, green beans, green peas, broccoli
Masala spices, Basmati rice
Karotten, grüne Bohnen, Erbsen, Brokkoli
Masala-Gewürzen, Basmati Reis

⑤ **JEERA ALOO** ^{G.} **44**
One of the most popular potato recipes across India
Ghee-roasted potato with cumin, with Basmati rice.
Eines der beliebtesten Kartoffelrezepte in Indien
In Ghee gebratene Kartoffel mit Kreuzkümmel, mit Basmati-Reis

SIDE DISHES

⑤ **CUCUMBER RAITA** ^{G.} **10**
Cucumber and yogurt dip tempered with cumin seeds
Gurken-Joghurt-Dip mit Kreuzkümmel

③ **STEAMED HIMALAYAN BASMATI RICE** **10**
Gedämpfter Basmati Reis

⑤ **NAAN BREAD** ^{A.G.} **9**
Naan Brot

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

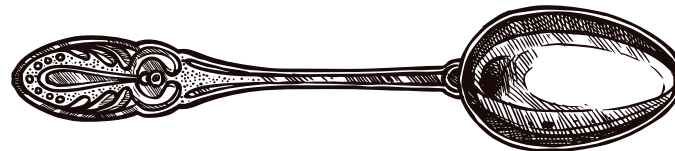
Alle Hauptgerichte werden mit Pickles Chutneys und Poppadoms serviert

DESSERTS

- CHOICE OF TARTS AND PASTRIES (PER PIECE)** ^{A.D.G.H.O.} 16
Auswahl an Torten und Kuchen (pro Stück)
- ③ **FRUIT PLATTER** 26
Früchteteller
- ⑤ **CLASSIC TIRAMISU** ^{A.C.E.G.H.} 26
Klassisches Tiramisu
- ⑤ **VANILLA CRÈME BRÛLÉE** ^{A.C.G.H.} 26
Vanille Crème Brûlée
- ⑤ **MADAGASCAR CHOCOLATE MOUSSE** ^{A.C.G.H.} 26
Schokoladenmousse aus Madagaskar
- ③ **PLANT-BASED VANILLA CHEESECAKE** ^{A.H.} 26
Veganer Vanilla-Cheesecake

ICE CREAM & COUPES

- ⑤ **HOMEMADE ICE CREAM** ^{C.G.H.} 5 / Scoop
Tahiti vanilla, Swiss dark chocolate, pistachio
Arabica coffee, Piedmont hazelnut, caramel Fleur de Sel
Hausgemachte Glacé
Tahiti Vanille, Schweizer Zartbitterschokolade, Pistazien
Arabica Kaffee, Piemontesische Haselnuss, Fleur de Sel Karamell
- ③ **OUR SORBETS** 5 / Scoop
Mango, strawberry, lemon, raspberry, passion fruit
Unsere Sorbets
Mango, Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht
- ⑤ **BANANA SPLIT** ^{A.C.G.H.} 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 profiterole
Passion fruit tartelette
Carrot cake
Cheesecake
Frangipane and raspberry tartelette
Vanilla macaroon
Lemon tart

* * * * *

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 piquillos 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-Profiterole
Maracuja-Tartelette
Karottenkuchen
Käsekuchen
Tartelette mit Frangipane und Himbeeren
Vanille-Makrone
Zitronentartelette

* * * * *

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.O.

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

BLACK TEA | PU-ERH

12

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

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

EARL GREY

12

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

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

QIMEN HAOYA

12

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

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

ASSAM HALMARI

12

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

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

INDIAN CHAI

12

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

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

OOLONG TEA | TIE GUAN YIN

12

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

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

PHOENIX

12

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

Klassischer chinesischer Oolong aus Stecklingen von Jahrhunderte 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, Silbermänteli, 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.

OO LONG 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 süß 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

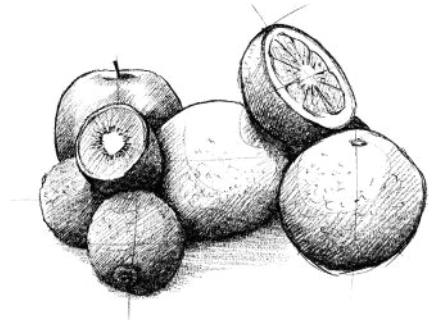
Excellent quality green tea scented with jasmine blossoms. Balanced proportion of green tea and jasmine aroma.

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

SUMMER HIGHLIGHTS

«THE TERRACE COLLECTION »	
This summer, our hotel lobby terrace becomes the vibrant stage for the new Terrace Collection—a cocktail menu crafted for sunny afternoons and elegant sunsets. Featuring floral notes, local ingredients, and refined mixing techniques, each drink is a nod to the season and the surrounding landscape.	
Let the light and breeze guide you—The Terrace Collection is your new summer ritual.	
THE ENGADIN SPRITZ	35
Amber Vermouth, Dwarf pine liqueur, Champagne	
Pine tincture, Mini iced lemon and pine Lollipop	
ST. MORITZ NEGRONI	30
Gin, Alpine bitter, aged vermouth	
Absinthe, rosehip mist	
PALACE BLOOM	30
Homemade Chamomile infused vodka	
Elderflower cordial, lemon, white peach water	

BERNINA SUNSET	30
Alpine Bitter , Aperol	
Rhododendron honey, green apple soda	
WHITE GLACIER MARTINI	30
Gin, white cacao Liqueur, French dry vermouth	
Elderflower bitter, Gold Leaf, CBD oil drops	

SIGNATURE COCKTAILS

ADVANI	30
HIGHBALL	
Hennessy Cognac, Mandarin Napoleon, Angostura Bitters	
Ginger Ale, Cloves, Nutmeg	
AL PACINO	30
SOUR	
Vodka, Sugar, Mandarin Juice, Lemon Juice	
BACKFIRE MARTINI	30
MARTINI	
Horseradish Infused Vodka, Lillet Blanc Aperitif, Capers	
BREAKFAST IN JALISCO	30
MARTINI	
Tequila Plata, Mezcal Joven, Green Pepper Liqueur	
Homemade Jalapeño Marmalade, Lime Juice	
B. PALOMA	30
HIGHBALLS	
Tequila Blanco, Lime and Grapefruit Juice, Agave Nectar	
Lime Bitters, Pink Grapefruit Soda, Maldon Salt	
CALL ME ROSE	30
MARTINI	
Gin, Elderflower Liqueur, Lime Cordial, Rose Water	
Cucumber Extract	
CA.SA	30
OLD FASHIONED	
Pisco, Lime Juice, Homemade Pistachio Orgeat, Egg	
Caramel Lollipop	
CAPRI MARTINI	30
MARTINI	
Vodka, Dry Sherry, Basil-Flavored Tomato Water, Red Tabasco	

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

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

CHAMPAGNE COCKTAILS

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

COCKTAIL LIBRARY A-Z

30.-

ALEXANDER

Cognac, Double Cream, Crème de Cacao, Nutmeg

APOTHEKE

Cognac, Fernet Branca, Crème de Menthe Verte

APPLE MARTINI

Vodka, Apple Cordial, Apple Juice

COSMOPOLITAN

Vodka, Lime Juice, Cointreau, Cranberry Juice

DAIQUIRI

Light Rum, Lemon Juice, Sugar

GIBSON

Gin or Vodka, Vermouth Dry, Pearl Onion

GIMLET

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

GODFATHER

Scotch Whisky, Amaretto Liqueur

GODMOTHER

Vodka, Amaretto Liqueur

GOLDEN CADILLAC

Galliano, Crème de Cacao Blanche, Double Cream

GRASSHOPPER

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

MANHATTAN

Rye Whisky, Red Vermouth, Angostura Bitters

MARTINI COCKTAIL

Gin or Vodka, Dry Vermouth, Olive or Lemon Twist

MILANO-TORINO

Bitter Campari, Carpano Punt e Mes

NEGRONI

Gin, Bitter Campari, Red Vermouth

OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Soda, Angostura Bitters
Lump of Sugar

PARADISE

Gin, Apricot Brandy, Orange Juice

ROB ROY

Red Vermouth, Scotch Whisky, Angostura Bitters

RUSTY NAIL

Scotch Whisky, Drambuie

SAZERAC

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

SIDE CAR

Cognac, Cointreau, Lemon Juice

SUISSESSE

Absinthe, Orgeat Syrup, Lemon Juice
Egg White, Sugar

STINGER

Cognac, Crème de Menthe Blanche

VESPER MARTINI

Gin, Vodka, Lillet Blanc Aperitif

LONGDRINKS

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

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

COLLINS

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



SOURS

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

AMARETTO SOUR 30
Amaretto Liqueur, Lemon Juice, Sugar

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

WHISKEY SOUR 30
Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Sugar

FIZZES & RICKEY

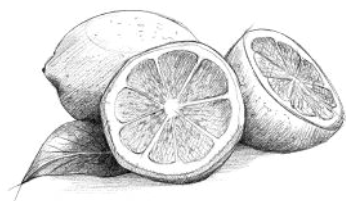
GIN RICKEY 30
Gin, Soda, Lemon Juice

GIN FIZZ 30
Gin, Soda, Lemon Juice, Sugar

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

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

SKINNY BITCH 30
Vodka, Lemon Juice, Soda



FOR DRIVERS

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

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

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

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

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

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

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

VIRGIN '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 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

GIN (4cl)

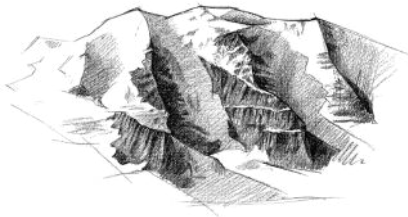
BOMBAY SAPPHIRE	40.0 %	23
BES	43.5 %	26
CITADELLE RÉSERVE	44.7 %	26
GORDON’S	37.5 %	23
HENDRICK’S	41.0 %	26
MARTIN MILLER’S	40.0 %	26
MOMBASA CLUB	41.5 %	26
MONKEY 47	47.0 %	26
MONKEY 47 SLOE GIN	29.0 %	26
NICEY	41.0 %	23
PLYMOUTH NAVY STRENGTH	57.0 %	26
PLYMOUTH ORIGINAL	41.2 %	23
ROKU	43.0 %	23
TANQUERAY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

VODKA (4cl)

ABSOLUT SWEDEN	40.0 %	23
BELVEDERE ORGANIC	40.0 %	26
BELUGA	40.0 %	23
BELUGA GOLD	40.0 %	52
CIROC	40.0 %	26
GRASOVKA BISON GRASS	40.0 %	23
GREY GOOSE	40.0 %	26
HELIX	42.3 %	26
KETEL ONE	40.0 %	23
KOSTENKORVA ORIGINAL	38.0 %	23
MOSKOVSKAYA	38.0 %	23
STOLICHNAYA	40.0 %	23
STOLICHNAYA ELITE	40.0 %	26
VAN HOO	40.0 %	23
XELLENT SWISS VODKA	40.0 %	23

BLENDED WHISKY (4cl)

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



AMERICAN WHISKY (4cl)

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

TENNESEE WHISKY (4cl)

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

CANADIAN WHISKY (4cl)

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

JAPANESE WHISKY (4cl)

NIKKA FROM THE BARREL	51.4 %	26
SUNTORY YAMAZAKI, 12 YEARS	43.0 %	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		CHF
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
Glenloch 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

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

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 AÑEJO	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 AÑEJO CRISTALINO	40.0%	45
TEQUILA PATRON SILVER	40.0%	23
TEQUILA VOLCAN DE MITIERRA 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
DAVIDOFF DE LUXE	40.0 %	27
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, PREMIÈRES 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
TREPOUT APOTHEOSE 30 AÑOS	40.0 %	40

GRAPPA (2.5cl)

TOSCANA		
ORNELLAIA, BOLGHERI	42.0 %	21
SASSICAIA, BOLGHERI	40.0 %	21
TIGNANELLO, ANTINORI	42.0 %	21
FRIULI		
NONINO MONOVITIGNO, RIBOLLA	45.0 %	24
NONINO PICOLIT, RISERVA 8 YEARS	43.0 %	30
NONINO MONOVITIGNO PICOLIT, UVA BIANCA	50.0 %	30
VENETO		
DI RECIOTO AMARONE, MEZZANO	50.0 %	19

PIEMONTE

BAROLO TRESOLITRE, BERTA	45.0 %	26
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

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
NINE BAR, ESPRESSO LIQUEUR	20.0 %	23
SAMBUCA MOLINARI	40.0 %	23
SOUTHERN COMFORT	35.0 %	23
WHITE PEACH KARIBSO	24.0 %	23

APERITIF (4cl)

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



ABSINTHE (4cl)

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

BITTERS (4cl)

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

BEERS

AUGUSTINER EDELSTOFF	GER	50cl	5.5 %	18
BERNINA BIER	CH	32cl	4.8 %	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
①	Plant-based
②	Vegetarian

BREAD ORIGIN

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

All other breads and fine bakery products CH

MEAT ORIGIN

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

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

FISH ORIGIN

Caviar	CHN
Salmon	GB, NOR/Atlantic
Seabass	FR/Atlantic, Mediterranean
Sole	NL/Northeast Atlantic
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
①	Pflanzenbasiert
②	Vegetarisch

BROTHERKUNFT

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

All other breads and fine bakery products CH

FLEISCHHERKUNFT

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

*Kann mit 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