



Die gemütliche Lounge, ideal für Aperitifs,  
Cocktails, Snacks und Digestifs, ist ab 11.00 Uhr  
geöffnet

The cosy lounge-bar is an ideal place for aperitifs,  
cocktails, snacks and digestives open from 11 am  
daily

<b>Champagner &amp; Prosecco</b>	<b>1dl</b>
Perrier-Jouët Grand Brut	18
Ruinart Rosé	22
Antica Fratta Brut	14
<b>Weisswein</b>	<b>1dl</b>
2017 «Sympa», Halser Vin	9
<i>Chasselas</i>	
<i>Alfermeè - Bern</i>	
2018 Pinot Blanc, Annatina Pellizatti	10
<i>Pinot Blanc</i>	
<i>Jenins - Graubünden</i>	
2018 Sauvignon Blanc, Peter und Rosi Hermann	12
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<i>Fläsch - Graubünden</i>	
2018 Grüner Veltliner Holzgasse, Walter Buchegger	10
<i>Grüner Veltliner</i>	
<i>Dross - Österreich</i>	
2017 Chablis Vaillons 1er cru AOC, Jean Dauvissat	14
<i>Chardonnay</i>	
<i>Burgund - Frankreich</i>	
<b>Rotwein</b>	<b>1dl</b>
2017 Humagne Rouge, Domain des Crêtes	10
<i>Humagne Rouge</i>	
<i>Sierre - Wallis</i>	
2018 Pinot Noir Klassisch, Irene Grünenfelder	13
<i>Pinot Noir</i>	
<i>Jenins - Graubünden</i>	
2015 Sestallino, Finca Ses Talaioles	12
<i>Callet, Cabernet Sauv., Syrah, Tempranillo</i>	
<i>Ses Talaioles - Mallorca</i>	
2015 Haut Faugères	14
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Bordeaux - Frankreich</i>	
2016 Amarone Classico DOCG Cantina Negrar	13
<i>Corvina, Rondinella</i>	
<i>Veneto - Italien</i>	
<b>Aperitif &amp; Bitter</b>	<b>4cl</b>
Amaro Averna	9
Aperol	9
Appenzeller	9
Bermontis, Kräuterlikör aus Wattwil	9
Campari	9
Martini rosso, bianco, extra dry	9
Montenegro Amaro	9
Ramazotti	9
Punt e Mes	9

**Champagner Cocktails** 20

Kir Royal

*Crème de Cassis, Champagner*

Berry breez

*Vodka, Chambord, Beeren, Vanille, Champagner*

Old Cuban

*Rum, Minze, Limette, Champagner*

Lillet Wildberry

*Lillet, Wildberry, Champagner, Beeren*

**Classic Drinks** 18

Bloody Mary

*Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Gewürze*

Dry Martini

*Gin oder Vodka, Noilly Prat, Olive*

Manhattan

*Rye Whiskey, Roter Vermouth, Cocktail bitters*

Gimlet

*Gin, Limettensaft, Lime Cordial*

Cosmopolitan

*Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft*

Gin Fizz

*Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda*

Negroni

*Campari bitter, Vermouth rosso, Gin*

Margarita

*Tequila Blanco, Cointreau, Limettensaft*

Sours

*Wählen Sie aus: Whisky, Amaretto, Aperol*

Blood and Sand

*Whiskey, Vermouth rosso, Cherry Heering, Orangensaft*

**Highballs** 17

Moscow Mule

*Vodka, Ginger Beer, Limettensaft*

Pimm's Cup No. 1

*Pimm's No. 1, Ginger Ale, Zitronensaft*

Harvey Wallbanger

*Vodka, Galliano, Orangensaft*

Dark & Stormy

*Gosling's Rum, Limettensaft, Ginger Beer*

Horses Neck

*Bourbon, Angostura, Orange, Ginger Ale*

## Empfehlungen des Teams

18

### Black Mojito

*Bacardi Carta Negra, Velvet Falernum, Chambord, Minze, Brombeerpüree*

### Pink Temptation

*Vodka, Cointreau, Zitrusfürchte, Cranberry, Holunder, Ginger Ale*

### Flower Mate

*Gin, Gurke, Basilikum, Zitronensaft, Holunderblütensirup*

### Honey Rye

*Rye Whiskey, Honig, Ginger Beer, frischer Ingwer*

### Caramel Espresso Martini

*Vodka, Espresso, Kaluha, Karamellsirup*

### Chrüter Chraft

*Bermontis Kräuterlikör, Zitrusfrüchte*

## Fancy & Caribbean Drinks

18

### Mai Tai

*Rum weiss & braun, Curaçao Orange, Velvet Falernum, Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft*

### Planter's Punch

*Rum weiss & braun, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Angostura bitter*

### Singapore Sling

*Gin, Cherry Heering, Bénédictine DOM, Cointreau, Angostura bitter, Ananassaft*

### Mojito

*Bacardi Bianco, Limette, Minze, Rohrzucker, Limettensaft, Soda*

### Caipirinha

*Cachaça, Rohrzucker, Limette*

## Alkoholfreie Cocktails

14

### Shirley Temple

*Grenadine Sirup, Orangensaft, Ginger Ale*

### Beerenbände

*Himbeeren, Brombeeren, Vanillesirup, Limettensaft, Cranberrysaft, Traubensaft*

### Ipanema

*Limette, Rohrzucker, Ginger Ale*

### Pink Dream

*Cranberry, Zitrusfürchte, Ginger Ale, Holunder*

### Mosquito

*Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Zitronenlimonade*

<b>Single Malt Whisky</b>	<b>4cl</b>
<b>Highland</b>	
Oban, 14 years	18
Oban, Distillers Edition, 1998	28
Glenmorangie, 10 Years	18
Glenmorangie, 12 Years Port Cask	25
Dalwhinnie, 15 years	20
<b>Lowland</b>	
Glenkinchie, Malt, 12 years	20
Glenkinchie, Distillers Ed. 2000	29
<b>Speyside</b>	
The Glenlivet 12 years	15
The Glenlivet Nadurra Oloroso	29
Aberlour, 12 years	18
Aberlour a bunadh	27
Longmorn, 16 years	21
Laphroaig, Islay, 10 Years	15
Laphroaig, Islay, 18 Years	22
Cragganmore, 12 years	18
Cragganmore, Distillers Ed. 2003	22
Glenfiddich, 12 years	18
<b>Islay</b>	
Caol Ila, 12 years	26
Talisker, 10 years	18
Talisker, Distillers Ed. 2003	26
Lagavulin, 16 years	20
Lagavulin, Distillers Ed. 2000	26
Scapa the Orcadian	18
Scapa, Isle of Orkney, 16 years	21
<b>Schweiz</b>	
Whisky Familie Boner Malans 60%	28
Säntins Malt	18
<b>Japan</b>	
Suntory Yamazaki Distillers Reserve, Japan	20
<b>Scotch Whisky</b>	<b>4cl</b>
Glen Grant	13
J & B	13
Haig Gold Label	15
Dimple, 15 years	17
Ballantines	13
Ballantines, 12 years	18
Chivas Regal, 12 years	17
Chivas Regal Gold Signature, 18 years	25
Chivas Regal Royal Salute, 21 years	35
Chivas Regal, 25 years	40
Johnnie Walker Red Label	18
Johnnie Walker Black Label	23
Johnnie Walker Platinum Label	24
Johnnie Walker Blue Label	35

<b>Canadian Whisky</b>	<b>4cl</b>
Crown Royal	15,5
Seagrams V.O.	16,5
Canadian Club, 1858	13,5
Canadian Club, 12 years	15,5
<b>Bourbon Whiskey</b>	<b>4cl</b>
Bulleit Bourbon Frontier	13
Jim Beam	13
Four Roses	13,5
Jack Daniels	14
Jack Daniels Honey	14,5
Evan Williams	14
Wild Turkey, 8 Years	14,5
<b>Blended</b>	<b>4cl</b>
YAMAZAKURA, Sasanokawa Shuzo, Japan	20
<b>Irish Whiskey</b>	<b>4cl</b>
Jameson	14,5
Jameson, Black Barrel	16
Tullamore Dew	14,5
Paddy Old Irish Whiskey	14
Bushmills Original	14,5
Bushmills Black Bush	15,5
<b>Grappa</b>	<b>2cl</b>
Grappa di Brunello die Montalcino Col d'Orcia	16
Grappa di Tignanello	15
Eligo dell Ornellaia	18
Grappa di Brancaia	18
Vecchio Roverer Delea, Merlot	18
Avignonesi 1997, Vin Santo	19
Berta Elisi	16
Berta Tre soli tre, 2010	20
Berta Bric del Gaian, 2010	20
Berta Roccanivo, 2009	20
Berta Magia, 2008	25
Berta Paolo Berta Riserva Fondatore, 1997	30
Di Poli Sarpa Oro, Grappa Jacopo Poli	12
Lamponi Di Poli Barrique, Grappa Jacopo Poli	15
Luce della vite, Grappa Jacopo Poli	20
Grappa di Sassicaia	25
Nonino Fragolino	16
Nonino Verduzo	20
<b>Marc</b>	<b>2cl</b>
Marc, Anjan Boner Malans	15
Marc Barrique, Hermann Walenstatz	16
Heida Marc, Humbel	18

<b>Tequila</b>	<b>4cl</b>
Cuervo Tequila 1800 Anejo	18
Jose Cuervo Silver	10
Jose Cuervo Resposado Especial	12
<b>Rum</b>	<b>4cl</b>
Bacardi black	12
Havana Club 3 Años	12
Havana Club 7 Años	15,5
Issan Rhum Blanc	13
J. Bally Ambré	14
Maund The Wild Alps 12Y Swiss Rum	18
Zacapa No.23	22
Zacapa XO	28
<b>Vodka</b>	<b>4cl</b>
Smirnoff	12
Skyy Vodka	12
Absolut Wodka	12
Absolut Wodka Mandarin	18
Absolut Wodka Kurant	20
Xellent	13
Ora / France	14,5
Belvedere	14,5
Grasovka Bison Gras	16
Purity Vodka	18,5
Grey Goose	18,5
Kremlin	21
<b>Swiss Gin</b>	<b>4cl</b>
Genuine Strawberry, Winterthur, ZH	13
Genuine Alpine Herbs, Winterthur, ZH	13
GIN 1948, Kindschi, Schiers, GR	13,5
Morris London Gin The wild Alps, Weggis, LU	14,5
Studers Swiss Highland Dry Gin, Escholzmatt, LU	15
Turicum Dry Gin Nr.3, Zürich, ZH	16
Breil Pur London Dry Gin, Brigels, GR	17
Tschin Käser's Schloss, Elfingen, AG	17
<b>Gin</b>	<b>4cl</b>
Granit Bavarin	13
Hendrick's	14,5
Monkey 47 Schwarzwald Gin	15
Plymouth Navy Strength	15
The Botanist	17
Tanqueray	16
Gin Mare	17

Ihre Lieblings-Spirituosen gerne als Longdrink?

Sie bezahlen die gewünschte Spirituose plus CHF 4 für den dazugehörigen Softdrink.

*Your favourite spirit as longdrink?*

*You will pay the spirit plus CHF 4 for the softdrink*

Preise in CHF, inkl. MwSt.

<b>Cognac</b>	<b>4cl</b>
Bisquit V.S.O.P.	15
Hennessy V.S.	15
Hennessy Fine de Cognac	17
Rémy Martin V.S.O.P.	17
Rémy Martin Extra	25
Martel XO	26
Gaston de Lagrange V.S.O.P.	36
Gaston de Lagrange XO	42
<b>Brandy</b>	<b>4cl</b>
Osborne Veterano, Solera	11
Carlos I, Imperial	17
<b>Calvados</b>	<b>4cl</b>
Calvados Morin Père & Fils Pais d'Age	12
<b>Gunzwiler Destillate</b>	<b>4cl</b>
Kirsch Teresa Barrique	20
Vieille Williams Barrique	20
Vieille Prune Barrique	20
Eichberg Kirschbrand	21
Williamsbrand	22
Die Traube 2003	24
Wald Holunderbrand	32
<b>Kunz-Lipp Keller Maienfeld</b>	<b>4cl</b>
Erdbeere	20
Bündner Bergheu (Heu aus Pirigen)	20
Kirsch	21
Vieille Poire	22
Vieille Prune	22
<b>Destillate von Häseli Oberfrick</b>	<b>4cl</b>
Alte Zwetschge	13
Altes Pflümli	13
Surgrauech Apfel	13
Gravensteiner	13
Gravensteiner Likör	13
Williams	13
<b>Studer Escholzmatt</b>	<b>4cl</b>
Kirsch Vieux Studer	18
Kirsch Cherrylain Barrique Studer	28
<b>Brennerei Humbel (Stetten)</b>	
Löhrpflaumen Brand Nr.1	16
<b>Iva</b>	<b>2cl</b>
Arosa Iva	11



<b>Liköre</b>	<b>4cl</b>
Licor 43	9
Cointreau	9
Kahlúa	9
Frangelico	9
Tia Maria	9
Malibu	9
Bündner Röteli, Kintschi	9
Theos Röteli, Arosa	9
Luxardo Maraschino	9
Southern Comfort	9
White Peach, Karibso	10
Drambuie Scotch Liqueur	10
Amaretto	10
Bailey's Irish Cream	10
Dom Bénédicte	10
Gipfelstürmer	12
Grand Marnier Cordon Rouge	10
Grand Marnier Cuvée de Centenaire	20
<b>Porto</b>	<b>4cl</b>
Porto Sandeman White	9
Porto Sandeman Tawny	9
Taylor's Port, 10 years	16
Taylor's Port, 20 years	20
Taylor's Port, 30 years	24
Quinta de la Rosa 2005 Vintage	21
<b>Sherry</b>	<b>4cl</b>
Sherry Medium Sandeman	9
Sherry Tio Pepe	9
<b>Madeira</b>	<b>4cl</b>
Madère Bual (semi-sweet)	10

**Mineralwasser**

Allegra, ohne	3.5 dl	6
Allegra, ohne	4.7 dl	7
Allegra, ohne	7.7 dl	9
Passugger, mit	3.5 dl	6
Passugger, mit	4.7 dl	7
Passugger, mit	7.7 dl	9
Evian	5 dl	8
Evian	1 l	10

**Soft Drinks**

Coca-Cola, Zero, Light	3 dl	6
Fanta, Sprite	3 dl	6
Fuse tea lemon	3 dl	6

**Mosterei Möhl, Arbon**

Möhl Apfelschorle	3 dl	6
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	5 dl	7
Möhl Saft vom Fass (Vol. 5%)	5 dl	7

**Rivella Rothrist**

Rivella rot, blau	3 dl	6
-------------------	------	---

**Hustee, Arosa**

Aroser Huustee PET	5 dl	7
--------------------	------	---

**Swiss Mountain Spring**

Classic Tonic Water	2 dl	7
Bitter Lemon	2 dl	7
Ginger Ale	2 dl	7
Ginger Beer	2 dl	7
Salty Grapefruit	2 dl	7

**Orangensaft**

Orangensaft frisch	2 dl	7,5
--------------------	------	-----

**Opaline Säfte, Orsières, Wallis**

Aprikosensaft	2.5 dl	7
Birnen-Quittensaft	2.5 dl	7
Tomatensaft	2.5 dl	7

## Calanda Bräu

Calanda Edelbräu vom Fass	2 dl	4,5
Calanda Edelbräu vom Fass	3 dl	6
Calanda Edelbräu vom Fass	5 dl	8
Calanda Edelbräu, Flasche	3.3 dl	6
Calanda Senza (alkoholfrei)	3.3 dl	6

## Biere vom Arosa Bräu Verein

Arosa Sunna, Pale Ale	3.3 dl	7
1800m IPA, Indian Pale Ale	3.3 dl	7
Kirchlibräu, Klosterbier trüb	3.3 dl	7
Schanfigger Häx, Stout dunkel	3.3 dl	8

## Biera Engiadinaisa

Tschlin cler / Helles, Naturtrübes Lager-Bier	3.3 dl	7
Tschlin Ambra / Amber, Amber Bio-Bier	3.3 dl	7
Edelweiss, Wit-Bier mit Edelweissblumen	3.3 dl	7
BE Weizen, Weizen-/Gerstenmalz aus GR	3.3 dl	7

## Ausländische Biere

Birra Moretti, Italien	3.3 dl	6
Singha Beer, Thailand	3.3 dl	7
Erdinger (alkoholfrei), Deutschland	3.3 dl	7
Erdinger, Deutschland	5 dl	9

## Hot Drinks

Kaffee / Espresso / Ristretto	5
Doppelter Espresso	7,5
Milchkaffee	5,5
Cappuccino	5,5
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / Schokolade	5,5
Corretto Grappa	8,5
Irish Coffee	15

## Tee-Spezialitäten

Kännchen	9,5
Sencha Senpai, Grüntee	
Darjeeling Puttabong, Darjeeling	
English Breakfast St. Andrews, Schwarztee	
Imperial Earl Grey	
Jasmine Ting Yuan, Jasmintee	
Verveine Portugal, Verveintee	
Rooibos Sweet Orange, Rooibos	
Camomile Meadow, Kamillentee	
Bavarian Mint, Minztee	
Wellness Cup, Kräutertee	
Red Fruit Flash, Früchtete	

Tee aus ausschliesslich kontrolliertem  
biologischem Anbau

## Vorspeisen / Starter

Schweizer Rindstatar mit Bio-Kresse, Toast von der Bäckerei Widmer und Salzbutter <i>Swiss beef tartar with organic cress, toast from bakery Widmer and salted butter</i>	21/28
Hausgebeizter Misoher Lachs, Senf-Dill Sauce, Brioche <i>Pickled fresh salmon from Misoher, mustard dill sauce and brioche</i>	25
Peister Salsiz und Alpkäse vom Peister Bio-Hof Alad, eingelegtes Gemüse und Bauernbrot <i>Alpine platter with salsiz and alpine cheese from Alad farm in Peist, pickled vegetables and bread</i>	34
Caesar Salad mit gebratenem Schweizer Poulet, Speck, Croutons und Parmesan <i>Caesar salad with sautéed Swiss chicken, bacon, croutons and Parmesan cheese</i>	19/26
Schanfigger Tapas Gebratene Ruchwurst vom Hof Alad, Maraner Frischkäse mit Bergthymian und BIO Gemüse sauer eingelegt mit Aceto San Gallico <i>Fried smoked sausage from Alad farm, cream cheese from Maran with mountain thyme organic pickled vegetables and Aceto San Gallico</i>	18
Gschwellti Deluxe Albula Bergkartoffeln, Jersey Blue, Bergficht und Bergmatter dazu Bergschweinsalametti aus Poschiavo <i>Albula Mountainpotatoes, Jersey Blue, Bergficht and Bergmatter with salami from Poschiavo</i>	18
Schweizer Zander-Cakes Panierte Schweizer Zander-Küchlein, Walliser Safran Birnen Kompott, Chili, Umamikresse <i>Deep fried Swiss pike perch cakes, Saffron from Wallis Pear compote, chili, Umami cress</i>	21

## Suppen / Soups

Bündner Gerstensuppe mit Maraner Rahm mit Wienerli vom Bio-Hof Alad in Peist <i>Grisons barley soup with cream from Maran and sausage from organic farm Alad</i>	11/16 + 7
Cremige Rüblisuppe mit Thymian und Aroser Honig <i>Carrot soup with thyme and Arosa honey</i>	9/14

## Nudeln / Pasta dishes

**klein/gross**  
**small/large**

Luftgetrocknete Spaghetti und Rigatoni aus der bekannten Puschlaver Pasta-Manufaktur <i>Air dried spaghetti or rigatoni from Puschlav</i>	
Mit einer hausgemachten Tomatensauce <i>With home made tomato sauce</i>	16/22
Mit Butter und Salbei <i>With butter and sage</i>	16/22
Mit einem Ragù aus Bündner Rindfleisch <i>With ragout of Grisons beef</i>	18/26

## Snacks

Heisser Peister	22
Wurst vom Bio-Hof Alad im Brioche Bun, Senfsauce, Cornichons, Röstzwiebeln <i>Sausage from the organic farm Alad with brioche bun, mustard sauce, cornichons and crispy onions</i>	
Kulm-Burger	32
Rindshacktatschli 180g, Aroser Walserkäse, Kabissalat, Trockenfleisch, Cornichons und Pommes Frites <i>Swiss beef burger in a sesame burger bun with Florian's coleslaw, lettuce, pickled cucumber and French fries</i>	
Kulm Club-Sandwich mit Schweizer Poulet, Spiegelei, Tomaten, Gurken, Speck und Pommes Frites <i>Kulm Club sandwich with Swiss chicken, fried egg, tomatoes, cucumber, bacon and French fries</i>	28
Beyond Burger	28
Vegetarischer Burger mit Beyond Burger Patty, Tomatensugo, Rucola und gegrillter Zucchetti <i>Vegetarian Burger with Beyond Burger Patty, tomatosauce, rocket salad and grilled courgettes</i>	
Alle Snacks werden mit Pommes frites und Connies BIO Ketchup aus Schweizer Manufaktur serviert	
Jede weitere Beilage	
Pommes frites   <i>French fries</i>	6
Kartoffel Wedges   <i>Potato Wedges</i>	6
Süsskartoffel Pommes   <i>Sweet potato fries</i>	6

## Dessert und Käse

Käseteller/ <i>Cheese plate</i>	
Käse von Willi Schmid aus Toggenburg mit 3 Sorten Käse / <i>with 3 kind of cheese</i>	18
mit 5 Sorten Käse / <i>with 5 kind of cheese</i>	24
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleglace <i>Apple strudel with vanilla sauce and vanilla ice cream</i>	17

## Hausgemachtes aus der Pâtisserie

Torten oder Kuchen <i>Cakes</i>	8
Wähen <i>Fruit tarts</i>	7
Portion Schlagrahm <i>Whipped cream</i>	2

## Glacesorten / Sorbetsorten

Ice cream / Sorbet	
Hausgemachte Aromen. Gerne beraten wir Sie mit unserem tagesaktuellen Angebot. <i>House made flavours. Please ask service for the daily choice.</i>	
Pro Kugel / <i>per scoop</i>	5

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Intoleranten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.  
*About ingredients in our dishes that can trigger allergies and intolerants, our staff will inform you on request.*