

---

# BARKARTE

## INHALT

Champagnercocktails	5
Sours   Fizzes and more	6
Dry-   medium-   sweet cocktails	7
Exotic Cocktails	8
Longdrinks	9
Gin Tonic Specials	11
Alkoholfreie Cocktails	13
Vermouth   Portwein   Sherry	15
Anis   Brandy   Cognac	15
Bitters   Obstdestillate   Grappa	17
Calvados   Tequila   Vodka   Rum	19
Whisk(e)y	21
Gin   Liköre	23
Bier	25
Schaumweine   Champagner	27
Offene Weine	29
Alkoholfreie Getränke	31
Heissgetränke	31
Tee	33
Zino Platinum Cigar Lounge	35
Snacks	37

### JUGENDSCHUTZBESTIMMUNGEN.

Das Grischa geht mit gutem Beispiel voran und schützt die Jugend, indem jeglicher Alkohol erst **ab 18 Jahren** ausgeschenkt wird. Die ServicemitarbeiterInnen dürfen einen Ausweis verlangen.

## Cocktail Geschichte

Die ersten alkoholischen Drinks, die den heutigen Cocktails ähnlich waren, wurden im 17. Jhd. während der britischen Kolonialzeit gemixt. Allerdings nannte man diese Getränke noch nicht Cocktails, dieser Begriff entstand erst später.

Nordamerika des 19. Jahrhunderts ist wohl die Brutstätte der uns heute bekannten Cocktails. Das lag zum Großteil daran, dass Menschen aus allen fernen Ländern in der neuen Welt Fuß fassten. Sie brachten ihre Bräuche und Destillationstechniken gleich mit.

Ein weiterer Begriff ist das Wort „Bar“. Dieses entstand in der Zeit des wilden Westens. Damals servierte man Alkohol in Drugstores (Lebensmittelläden). Es kam natürlich oft zu Streit unter den Gästen, deshalb wurden für den Alkoholkonsum Saloons errichtet. Natürlich kam es auch hier zu Streit. Die Besitzer schützten sich durch eine meist massive hölzerne Barriere (engl. „barrier“), später nannte man diese Barriere kurz „Bar“.

## CHAMPAGNERCOCKTAILS

<b>Rossini</b> Erdbeerpüree, Champagner	17.5
<b>Bellini</b> Pfirsichpüree, Champagner	17.5
<b>Maserati</b> Passoã, Grapefruitsaft, Zuckersirup, Champagner	17.5
<b>Kir Royal</b> Cassis, Champagner	17.5
<b>Röteli Royal</b> Bündner Röteli, Prosecco	11.5
<b>Jöri</b> XuXu, Lillet, Prosecco, Limettensaft, Ginger Ale	14.5
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda	14.5
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Minze, Limettensaft, Prosecco, Soda	14.5
<b>Herbert</b> Magners Berry, Guavesirup, Ginger Beer, Prosecco, Minze	14.5
<b>Heinz</b> Magners Apple, Pfirsichsirup, Prosecco	14.5
<b>Horst</b> Magners Pear, Heidelbeersirup, Prosecco	14.5
<b>Helga</b> Teranino, Rosensirup, Prosecco, Mineral	14.5

## **SOURS | FIZZES AND MORE**

\* zur Auswahl

**Classic Sour** 15.5  
\* Whisky / Vodka / Gin / Tequila / Calvados / Pisco  
Zitronensaft, Zuckersirup

**Exotic Sour** 15.5  
\* Amaretto / Ramazzotti / Aperol / Passoã / Galliano  
Zitronensaft, Orangensaft

**Classic Fizz** 16  
\* Gin / Pisco / Vodka / Tequila / Calvados  
Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

**La Paloma** 16  
Gin, Grapefruitsaft, Guavesirup, Soda

**Old Fashioned** 16  
Bourbon, Würfelzucker, Angostura, Soda (auf Wunsch)

**Moscow Mule** 17  
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

**Mexican Mule** 17  
Tequila, Limettensaft, Salz, Ginger Beer

**Dark and Stormy** 17  
Rum, Limettensaft, Lime Juice, Ginger Beer

## **DRY- | MEDIUM- | SWEET COCKTAILS**

<b>Martini Cocktail</b> Gin, Vermouth	15.5
<b>Manhattan</b> Canadian Club, Vermouth, Angostura	15.5
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Licor 43, Espresso	16.5
<b>Margarita</b> Tequila, Triple Sec, Limettensaft	16.5
<b>Pulsa 43</b> Licor 43, Vodka, Cranberry-, Limettensaft, Chilisirup	16.5
<b>Ginger Gin</b> Gin, Ingwer, brauner Zucker, Limettensaft, Ginger Ale	17
<b>White Cloud</b> Vodka, Crème de Cacao White, Kokossirup, Sahne	17
<b>White Russian</b> Kahlúa, Vodka, Sahne	17
<b>Grasshopper</b> Crème de Cacao White, Crème de Menthe, Sahne	17

## EXOTIC COCKTAILS

\* zur Auswahl

<b>Caipi...</b>	17
* Cachaça / Vodka / XuXu / Jägermeister / Aperol Limette, brauner Zucker	
<b>Mojito</b>	18
Rum, Limettensaft, Minze, brauner Zucker, Soda	
<b>Sex on the Beach</b>	19
Vodka, Pfirsichlikör, Orangen- und Zitronensaft, Cranberrysirup	
<b>Planter's Punch</b>	19
Rum, Ananas-, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine	
<b>Blue Hawaii</b>	19
Rum, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananas- und Zitronensaft	
<b>Flying Kangaroo</b>	19.5
Vodka, Rum, Galliano, Kokossirup, Ananas- und Orangensaft, Sahne	
<b>Solero</b>	19.5
Vodka, Passoa, Maracujasaft, Mangopüree, Sahne	
<b>Singapore Sling</b>	20.5
Gin, Triple Sec, DOM Bénédictine, Cherry Heering, Ananas- und Zitronensaft, Angostura	
<b>Frozen Daiquiri oder Margarita</b>	20.5
Rum oder Tequila, Zitronensaft, Fruchtpüree zur Auswahl	
<b>Mai Tai <sup>1</sup></b>	21
Rum, Mandelsirup, Limettensaft	
<b>Long Island Ice Tea <sup>1</sup></b>	21
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Limettensaft, Coca Cola	

<sup>1</sup> Hoher Alkoholgehalt. Ausschank ab 21 Jahren.

## LONGDRINKS

\* zur Auswahl

<b>Classic Longdrinks</b>	15
* Gin / Vodka / Whisky / Rum / Tequila	
* Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale / Coca Cola / Red Bull	
<b>Cuba Libre</b>	16
Rum, Limette, Coca Cola, (brauner Zucker auf Wunsch)	
<b>Bloody Mary</b>	16
Vodka, Tomaten- und Zitronensaft, Gewürze	
<b>Angel's Kiss</b>	16
Tequila, Amaretto, Maracujasaft, Grenadine	
<b>Jazz</b>	16
Southern Comfort, Sprite, Limettensaft	
<b>Port-Tonic</b>	12.5
Portwein, Tonic	
<b>Zappa</b>	16
Aperol, Galliano, Traubensaft, Bitter Lemon	
<b>Blue Viper</b>	16
Cachaça, Blue Curaçao, Limettensaft, Ginger Beer	
<b>Negroni</b>	16
Gin, Campari, Vermouth, Soda	
<b>Americano</b>	16
Campari, Vermouth, Soda	





**FEVER-TREE**

Premium Natural Mixers

Fever-Tree Indian Tonic Water kam Anfang 2005 in Grossbritannien auf den Markt. Der Markenname Fever-Tree basiert auf der umgangssprachlichen Bezeichnung für den Fieber-Baum (Chinarindenbaum) aus dessen Rinde Chinin gewonnen wird, welches die Hauptzutat von jedem Tonic Water ist.

Für Fever-Tree wird das hochwertigste, auf dem Markt erhältliche Chinin aus der Grenzregion zwischen dem Kongo und Ruanda verwendet. Vermischt mit frischem Wasser und acht natürlichen pflanzlichen Aromen wie z.B. die seltenen Zutaten wie Ringelblumenextrakt und Bitterorange aus Tanzania, lassen den einzigartigen Geschmack entstehen. Entscheidend ist aber, dass keine künstlichen Süssungsmittel, Konservierungsstoffe oder Aromastoffe hinzugefügt werden.

## GIN TONIC SPECIALS

- 1948 Kindschi GIN Tonic** (Fever Tree Tonic) **17**  
Der Gin von Kindschi (Graubünden) zählt zu den edlen flavoured Gins, mit 9 ausgewählten Kräutern. Nach einem überlieferten Rezept von aus dem Jahr 1948.
- Lipp «The Red» Gin Tonic** (Fever Tree Tonic) **18.5**  
Ein klassischer Gin, der Bündner Vogelbeeren, Wacholderbeeren und ausgesuchte Botanicals aus der ganzen Welt vereint.
- Karbun Gin** (Fever Tree Tonic) **18.5**  
Karbun heisst Kohle auf kroatisch. Der Alkohol wird durch aktive-medizinische Kohle filtriert und aus Mais und Apfel gewonnen. Der Gin wird mit entmineralisiertes Wasser, Wacholderbeeren, Ingwer, Orangenschale, Kümmel und weitere Gewürze hergestellt.
- Kimerud Gin Tonic** (Fever Tree Tonic) **18.5**  
5-fach gebrannter Gin, 22 feine Botanicals werden für die Herstellung verwendet. Die wohl einzigartigste dieser Botanicals ist die goldene Wurzel, welche im Norden Norwegens wächst und dem Gin eine arktische Meeresnote verleiht.
- Tanqueray Rangpur Gin Tonic** (Fever Tree Tonic) **19**  
Der Gin aus London ist das jüngste Produkt des Hauses Charles Tanqueray. Die «normalen» Botanicals wurden ergänzt mit der Rangpurfrucht.
- London No.1 Blue Gin Tonic** (Fever Tree Tonic) **19.5**  
Der Gin aus London zählt zu den hochwertigsten Produkten im Gin-Bereich. 12 spezielle Kräuter und Gewürze nach altem Geheimrezept.
- Oro Ibiza Gin Tonic** (Fever Tree Tonic) **19.5**  
Die Botanicals kommen aus der Erde von Ibiza, welche für ihre rote, eisenhaltige Fruchtbarkeit bekannt ist. Insgesamt kommen 12 Zutaten in den Oro Ibiza Gin, die zum Grossteil unter der warmen Sonne gedeihen.
- Brockmans Gin** (Fever Tree Tonic) **19.5**  
Eine einzigartige Mischung aus botanischen Zutaten. Die subtilen Noten von wilden Blau- und Brombeeren geben einen intensiv weichen Geschmack. Brockmans schmeckt wie kein anderer Gin.

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Ipanema</b> Limette, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale	9.5
<b>Caipimara</b> Limette, brauner Zucker, Maracujasaft	9.5
<b>FiFFi</b> Cranberry-, Ananas-, Maracuja- und Limettensaft, Guavesirup, Ginger Ale	9.5
<b>Red Surprise</b> Grapefruit- und Traubensaft, Passionsfruchtpüree, Vanillesirup	9.5
<b>No Limitz</b> Ananas-, Maracuja- und Zitronensaft, Grenadine	9.5
<b>Pineapple Lemon</b> Ananas- und Zitronensaft, Erdbeersirup, Bitter Lemon	9.5
<b>Speeddriver</b> Maracuja- und Grapefruitsaft, Himbeerpüree, Red Bull	9.5
<b>Tropical Milk</b> Milch, Maracujasaft, Mandelsirup, Minze	9.5
<b>Caribbean</b> Ananas- und Maracujasaft, Kokossirup, Mangopüree, Sahne	9.5
<b>Hugoliene</b> Ginger Ale, Holunderblütensirup, Limettensaft, Minze	10.5
<b>San Bitter Spritz</b> San Bitter, Ginger Ale, Soda	10.5
<b>Fresh and Spicy</b> <sup>2</sup> Ginger Ale, Ginger Beer, Angostura, Lime Juice, Minze	10.5

<sup>2</sup> Nicht für Kinder geeignet.



### **Bordiga „Vermouth Bianco“**

Der Klassiker Bordiga Bianco Vermouth wird seit 100 Jahren nach dem Originalrezept hergestellt, auch das Etikett welches zur selben Zeit gemalt wurde, verziert die Flasche von Vermouth Bordiga Bianco.

Die goldgelbene Farbe des Bianco Vermouth besticht mit Aromen von Alpenkräutern, animierenden Gewürznuancen, blumigen Nuancen und einer eleganten, ätherischen Kräuternote. So finden sich unter den Zutaten beispielsweise Enzian, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, Koriander, Nelke, Chinin, Bitterholz, Tonkabohne, Holunderbeere, Linde, Berg-Bohnenkraut, Salbei, Sternanis, Rosen, Alpenveilchen, süsse Orange und Zitrone.

All diese Komponenten werden perfekt abgestimmt und ergeben zusammen einen harmonischen, ausbalancierten Vermouth mit einer komplexen, fruchtigen Aromatik. Ursprünglich wurde Bordiga in Turin gegründet, doch um die ätherischen Öle der Kräuter besser zu erhalten und den maritimen Einfluss nutzen zu können, wurde die Brennerei dichter an die Berge nach Cuneo versetzt.

## VERMOUTH

Vermouth bianco (Bordiga)		18%	5cl	8.5
Vermouth rosso (Bordiga)		18%	5cl	8.5

## PORTWEIN

Martha's Moscatel	White Port	17%	5cl	10.5
Sandeman	Tawny Port	19%	5cl	10.5
Champalimaud 1989	Vintage Port	19%	5cl	17

## SHERRY

Tio Pepe	extra dry	15%	5cl	10.5
Don PX Gran Reserva 1987	PX	17%	5cl	16.5
Alvear, Solera 1927	PX	16%	5cl	18.5

## ANIS / ABSINTH

Pernod		40%	4cl	12.5
Ricard		45%	4cl	12.5
Absinth Kübler		72%	4cl	16.5

## BRANDY

Martha's Aguardente Vinica		40%	2cl	9.5
Torres, Imperial	10 years	38%	2cl	10.5
Torres, Reserve de la Familia	30 years	38%	2cl	17

## COGNAC

Remy Martin	VSOP	40%	2cl	11.5
Hennessy	Fine Cognac VS	40%	2cl	12
Hennessy	XO	40%	2cl	22.5
Hennessy	Paradis	40%	2cl	38



## Obstdestillate von Gunzwiler - Urs Hecht

### **Vielle Apricots im Barrique**

Feine Fruchtnote, zeigt sich dabei rund und harmonisch.

### **Vielle Pomme im Barrique**

Im Abgang sauber und bringt ein sehr liebliches Finale.

### **Vielle Prune im Barrique**

Schöne Frucht in der Nase und angenehme Bitternote im Abgang.

### **Vielle Williams im Barrique**

Am Gaumen sauber, voll aromatisch, harmonisch, ausgeglichen.

### **Berner Rosenapfelbrand im Barrique**

Er ist sehr speziell in der Frucht, hat einen angenehmen Abgang.

### **Kirsch Teresa im Barrique**

Schöne Fruchtsüsse und harmonische Struktur am Gaumen.

## BITTERS

San Bitter	(alkoholfrei)	5cl	5.5
Underberg	44%	2cl	6
Campari	23%	4cl	9
Cynar	16%	4cl	9
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	9
Jägermeister	35%	4cl	9
Averna	32%	4cl	9
Fernet Branca	42%	4cl	9
Ramazzotti	30%	4cl	9
Braulio	41%	4cl	9
Stichpimpuli Bockforcelorum	35%	4cl	9

## OBSTDESTILLATE

### Urs Hecht Barrique Spezialitäten

Vieille Apricot, Vieille Pomme	40%	2cl	9.5
Vieille Prune, Vieille Williams	40%	2cl	9.5
Berner Rosenapfel	40%	2cl	9.5
Kirsch Teresa	40%	2cl	9.5

### Lipp Destillate

Himbeere	41%	2cl	13.5
Erdbeere	41%	2cl	11

## GRAPPA

Grappa di Moscato	41%	2cl	9	
Grappa di Brunello	41%	2cl	9	
Grappa di Barbera	Barrique	40%	2cl	9

### Barrique Spezialitäten

Grappa N° 1, Plozza	Nebbiolo 2009	45%	2cl	15
Grappa Barolo	Reserve	40%	2cl	16
Grand Marc «Henri», Lipp		38.5%	2cl	13



### **A.H. Riise Non Plus Ultra, 42 %**

Die Ursprünge des dänischen Unternehmens A.H. Riise gehen auf den Pharmazeut Albert Heinrich Riise zurück, der zwischen 1838-1878 für die dänische Marine tätig war und während dieser Zeit einen besonderen Rum für die Matrosen blendete. Die Destillerie A. H. Riise liegt auf einer Insel der amerikanischen Jungferninseln in der Karibik namens St. Thomas.

In der Nase mit Noten von Tabak, Orangen, Melasse und Karamell, dazu dezent Sherry und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich wiederum mit Noten von Tabak und Sherry.

Dieser Rum ist auf 3'000 Flaschen pro Jahr limitiert.



## **CALVADOS**

Morin Père & Fils		40%	2cl	<b>9.5</b>
-------------------	--	-----	-----	------------

## **TEQUILA**

José Cuervo	Classico	38%	4cl	<b>11.5</b>
-------------	----------	-----	-----	-------------

José Cuervo	Especial	38%	4cl	<b>12.5</b>
-------------	----------	-----	-----	-------------

José Cuervo	Reserve	40%	4cl	<b>26</b>
-------------	---------	-----	-----	-----------

## **VODKA**

Absolut Vodka	Swedish	40%	4cl	<b>11.5</b>
---------------	---------	-----	-----	-------------

Russian Standard	Russian	40%	4cl	<b>11.5</b>
------------------	---------	-----	-----	-------------

Mamont Vodka	Russian	40%	4cl	<b>15</b>
--------------	---------	-----	-----	-----------

Belvedere Vodka	Polish	40%	4cl	<b>16</b>
-----------------	--------	-----	-----	-----------

## **RUM**

Myers's Rum	Jamaica Rum	40%	4cl	<b>12</b>
-------------	-------------	-----	-----	-----------

Havana Club, Añejo 3	Cuba	40%	4cl	<b>11.5</b>
----------------------	------	-----	-----	-------------

Havana Club, Añejo Reserva	Cuba	40%	4cl	<b>12</b>
----------------------------	------	-----	-----	-----------

Ron Centenario, 20 años	Costa Rica	40%	4cl	<b>22</b>
-------------------------	------------	-----	-----	-----------

Plantation, Pineau Ltd. Edt.	Panama	42%	4cl	<b>24</b>
------------------------------	--------	-----	-----	-----------

Plantation, XO	Barbados	40%	4cl	<b>25</b>
----------------	----------	-----	-----	-----------

Plantation	«Multi Island»	44%	4cl	<b>26</b>
------------	----------------	-----	-----	-----------

Ron Exquisito, 1985	Dom. Republik	40%	4cl	<b>27</b>
---------------------	---------------	-----	-----	-----------

A.H.Riise, XO Haakon	Jungferninseln	42%	4cl	<b>26</b>
----------------------	----------------	-----	-----	-----------

A.H.Riise, Non Plus Ultra	Jungferninseln	42%	4cl	<b>29</b>
---------------------------	----------------	-----	-----	-----------

La Cruz, 18 years	Panama	40%	4cl	<b>25</b>
-------------------	--------	-----	-----	-----------



### Kavalan Solist Sherry, 58.6Vol%

“Wer glaubt, hervorragend ausbalancierter Whisky muss aus Schottland kommen, hat noch nie Whisky aus Taiwan probiert: Aus der Brennerei KAVALAN kommen wahre Genuss-Tropfen.“

Komplex, sauber und voll in der Nase. Geprägt durch Noten von getrockneten Früchten, Nüssen und Gewürzen, er zeigt auch, einen Hauch von Vanille und Marzipan. Am Gaumen, reich und ölig, mit Noten von getrockneten Früchten und Gewürzen, mit einem Hauch von schwarzem Kaffee. Lang anhaltend im Abgang.

Der Kavalan Solist Sherry Cask wurde in den vergangenen Jahren mehrfach mit Gold prämiert.

## WHISK(E)Y

### Single Malts

Ardbeg	10 years	46%	4cl	19
Glenfiddich	12 years	40%	4cl	19
Talisker	10 years	45.8%	4cl	19
Oban	14 years	43%	4cl	19
Deanston	Virgin Oak	46.3%	4cl	19
Macallan, Amber	(12 years)	40%	4cl	19
Glenmorangie	10 years	40%	4cl	19
Glenmorangie	18 years	43%	4cl	27
Lagavulin	16 years	43%	4cl	19
Lagavulin, Distillery Edition	2013 bottled	43%	4cl	27
Caol Ila, Dist. Edt. Moscatel	2013 bottled	43%	4cl	24
Kavalan, Solist Sherry	(Taiwan)	58.6%	4cl	32

### Scotch

Johnnie Walker, Red Label		40%	4cl	11.5
Johnnie Walker, Black Label	12 years	40%	4cl	16.5
Johnnie Walker, Blue Label		40%	4cl	34
Chivas Regal	12 years	40%	4cl	16.5

### USA

Jim Beam, White Label	Bourbon	40%	4cl	11.5
Jack Daniel's No.7	Tennessee	40%	4cl	12.5
Evan Williams	Kentucky Bourbon	43%	4cl	12.5

### Irish

John Jameson		40%	4cl	12.5
--------------	--	-----	-----	------

### Canadian

Canadian Club		40%	4cl	12.5
---------------	--	-----	-----	------



### **GIN 1948, Kindschi, 48 %**

Gin 1948, der Premium-Gin ist das neue Spitzenprodukt aus dem Hause Kindschi. Ein edles und aromatisches Destillat aus über 9 ausgewählten Kräutern, Wurzeln und Gewürzen. Doppelt destilliert nach einem überlieferten Rezept ihres Grossvaters von 1948. Newcomer Gin 2015/2016.

Das traditionsreiches Familienunternehmen wurde 1860 in Davos gegründet und ist seit Juni 2019 Tochter der Marussia Beverages Group.

Kindschi ist die grösste Bündner Destillerie und wird von Rico Kindschi in fünfter Generation in der Produktion geführt. Nebst den selbstgebrannten Bündner Spezialitäten ist Kindschi bekannt für Spirituosen- und Weinhandel.

## **GIN**

GIN 1948, Kindschi	CH	48%	4cl	15
Lipp «The Red» Gin	CH	43%	4cl	16.5
Pimm's No. 1	GB	25%	4cl	11.5
Gordon's London Dry Gin	GB	37.5%	4cl	11.5
Master's Dry Gin	E	40%	4cl	11.5
Hendrick's Gin	GB	41.1%	4cl	15.5
Karbun Gin	HR	39.2%	4cl	16
Kimerud	N	47%	4cl	16
Tanqueray Rangpur Gin	GB	41.3%	4cl	17
London N° 1 Blue Gin	GB	47%	4cl	17.5
Oro Ibiza Gin	E	43.2%	4cl	17.5
Brockmans Premium Gin	GB	40%	4cl	17.5

## **LIKÖRE**

Bündner Röteli		22%	4cl	8.5
Bündner Haselnuss Rahmlikör		17%	4cl	8.5
Bündner Mocca Rahmlikör		16.5%	4cl	8.5
Coïntreau		40%	4cl	10.5
Grand Marnier		40%	4cl	10.5
Frangelico		24%	4cl	10.5
Amaretto, Disaronno		28%	4cl	10.5
Baileys Irish Cream		17%	4cl	10.5
Kahlúa		26%	4cl	10.5
Sambuca, Molinari		40%	4cl	10.5
Southern Comfort		38%	4cl	10.5
Licor 43		24%	4cl	10.5
Passoã		20%	4cl	10.5
Limoncello		28%	4cl	10.5



Im Oktober 2000 wurde die BierVision Monstein AG gegründet, welche im Juni 2001 in Monstein als die höchstgelegene Brauerei der Schweiz und die erste Schaubrauerei des Kantons Graubünden den Betrieb aufnahm. Sie befindet sich in der ehemaligen Dorfsennerei, einem Gebäude, das vor über 100 Jahren errichtet worden ist und sich an zentraler Lage in der Mitte des Walserdorfes Monstein befindet.



Die Davoser Craft Beer Brauerei gehört zu den jüngsten und wildesten Kleinbrauereien der Schweiz. Seit 2018 wird in Davos handwerklich hergestelltes Bier auf qualitativ hochwertigem Niveau hergestellt. Hinter dem Label stehen vier Davoser. Alle verbindet eine spannende Jugendzeit in Davos und somit natürlich auch die ersten Bier-Erfahrungen. Wahrscheinlich nicht immer die besten, aber sicherlich die intensivsten...

## **BIER VOM FASS**

Calanda Lager	5.2%	30cl	<b>5</b>
		50cl	<b>7</b>
Monsteiner Huusbier	4.8%	30cl	<b>5.5</b>
		50cl	<b>7.5</b>
Davoser Craft Beer Blonde	4.6%	30cl	<b>5.5</b>
	4.6%	50cl	<b>7.5</b>

## **FLASCHENBIERE**

Calanda Senza	alkoholfrei	30cl	<b>5.5</b>
Calanda Glatsh	4,8%	40cl	<b>7</b>
Davos Craft, IPA	6.2%	33cl	<b>7.5</b>
Molson, Canadian Beer	5%	33cl	<b>7.5</b>
Corona, Extra	4.6%	33cl	<b>7.5</b>
Monsteiner Dunkel, Wätterguoge	5%	33cl	<b>7.5</b>
Monsteiner Weizen, Häusträffel	5.4%	50cl	<b>8</b>
Erdinger Weissbier, hell	5.3%	50cl	<b>8</b>
Erdinger Weissbier	alkoholfrei	50cl	<b>8</b>



## Charakteristisches Prickeln

Bereits seit sage und schreibe 175 Jahre besteht die Schlumberger Manufaktur. Die Geschichte der Schlumberger's liest sich wie ein Roman, welcher mit einer Romaze rund um eine Auswanderung startet. Jedes prickelnde Meisterwerk aus dem Hause Schlumberger, der ältesten Sektkellerei Österreichs, wird immer noch zu 100% aus österreichischen Weinen hergestellt. Sie schenken jeder einzelnen Sorte ihr edles Bouquet. Die hervorragende Qualität verdankt Schlumberger der „Méthode Traditionnelle“, die in der Champagne erfunden wurde und seit 1842 in Österreich im Hause Schlumberger angewandt und weiterentwickelt wird.

Schlumberger, eine grosse Marke, die schon am Kaiserhof getrunken wurde und sich heute als führender österreichischer Qualitäts-Sekt bezeichnen darf.



## SCHAUMWEINE

	10cl	75cl
Schlumberger ON ICE Rosé	8.5	59.5
Schlumberger White Secco		59.5
Moscato d'Asti DOCG		57
Prosecco Brut, Treviso	9	60
Franciacorta Brut DOCG		78

## CHAMPAGNER

	10cl	75cl
Champagner, Laurent Perrier	15	95
Champagner, Nominé-Renard Rosé, Brut		95
Champagner, Taittinger Brut Réserve		105
Champagner, Laurent Perrier Rosé, Brut		135
Champagner, Laurent Perrier Grand Siècle, Brut		185
Champagner, Louis Roederer Brut Cristal		289
Champagner, Krug Vintage 2002		455

### Donatsch „Muté“

Gekeltert werden die Pinot Noir Trauben wie ein Jahrgangs-Portwein. Die Gärung wird mit dem Zusetzen von Weinbrand unterbrochen. Ausgebaut wird er in gebrauchten Barriques. Duftnoten nach Weihnachtsbäckerei, Dörrbirnen, Zimt, Brombeerlikör und altem Cognac. Süßes und würziges Geschmacksbild mit interessantem Nachklang.



### Pineau des Charentes

Reift mindestens 12 Monate in Eichenholz-Fässern. In der Nase komplex und elegant. Noten von Honig, Lindenblüten und Rebblüten mischen sich mit einer Palette aromatischer Früchte wie Pfirsichen, Pflaumen und Feigen sowie mit Anklängen von Trockenfrüchten und Vanille. Am Gaumen zunächst sehr frisch mit einem ausgewogenen Süße- und Säurespiel, gefolgt von einem langen fruchtigen Abgang.



## OFFENE WEISSWEINE

		10cl	75cl
<b>Riesling x Sylvaner, Amedeo</b> Bischöfliche Domaine Chur	CH	8	56
<b>Grüner Veltliner, «Rustenberg»</b> Julius Klein	AT	6.5	45.5
<b>Pinot Grigio «Griviò», Collio DOC</b> Volpe Pasini	IT	7.5	52.5
<b>Chardonnay, Navarra DO</b> Pago de Cirsus	ES	7	49

## OFFENE ROTWEINE

		10cl	75cl
<b>Zizerser Pinot Noir, AOC (CH)</b> Philipp Grendelmeier	CH	7.5	52.5
<b>Confidencial Reserva, Regionale</b> Santos Lima	PT	7	49
<b>El Bicho Raro</b> Finca Villacreces	ES	7.5	52.5
<b>Ripasso DOC, Valpolicella superiore</b> La Casetta	IT	8.5	59.5

## OFFENE ROSÉWEINE

		10cl	75cl
<b>Federweisser AOC</b> Jann Marugg	CH	8	56

## SÜSSWEIN

<b>Pineau des Charentes</b> Pineau	FR	5cl 75cl	6 65
<b>Pinot «Muté», Donatsch</b> Blauburgunder	CH	5cl 37.5cl	10.5 75



In Grono, im südbündnerischen Misox, wird «GAZOSA La Fiorenzana» seit 1921 von der Familie Ponzio-Tonna nach dem bis heute unveränderten Originalrezept hergestellt. Benannt ist die GAZOSA übrigens nach dem mittelalterlichen Wohnturm (aus dem XII Jahrhundert), in dessen Schatten die Produktionsanlage steht.

Echte Produkte brauchen keine trendige Aufmachung. Das Besondere daran ist ihre Authentizität, das Einfache, das Originale. Hinter «GAZOSA La Fiorenzana» steckt echte Handwerkskunst, gelebte Tradition und eine Familie, die mit ihrem Namen dafür bürgt.

### **Al Mirtillo**

Mystisch blau, betört zart-säuerlich die Heidelbeere.

### **Al Pompelmo**

Mondscheinfarben verzaubernd, bittersüß die Grapefruit.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser (mit/ohne Kohlensäure)		33cl	5
		75cl	9
Coca Cola / Zero	(koffeinhaltig)	33cl	5
Fanta / Sprite / Eistee		33cl	5
Rivella blau / rot		33cl	5
Apfelschorle / Apfelsaft		33cl	5
Tonic Water / Bitter Lemon	(chininhaltig)	20cl	5
Ginger Ale		20cl	5
Gazosa Heidelbeere		35cl	6
Gazosa Grapefruit		35cl	6
Fever Tree Tonic	(chininhaltig)	20cl	6.5
Fever Tree Ginger Beer	(chininhaltig)	20cl	6.5
Red Bull	(koffeinhaltig)	25cl	6.5
Orangensaft		20cl	5.5
Tomatensaft		20cl	5.5
Ananassaft		20cl	5.5
Cranberrysaft		20cl	5.5
Traubensaft rot		20cl	5.5

## HEISSGETRÄNKE

Espresso		4.8
Kaffee		4.8
Cappuccino		5.4
Milchkaffee		5
Latte Macchiato		5.8
Schokolade, Ovomaltine		4.8
Doppelter Espresso		7.5
Coretto Grappa		7.5
Café Luz		7.5
Café Fertig		7.5
Irish Coffee		13.5



---

SELECTED TEA SINCE 1823

### **Erlesene Tees seit 1823**

Johann Tobias Ronnefeldt gründete bereits 1823 in Frankfurt am Main sein Teegeschäft. Ronnefeldt ist eines der ältesten Teehäuser in Europa und befindet sich seit über 188 Jahren in Familienbesitz.

Von Anfang an spezialisierte sich das Haus auf die Belieferung von Top-Hotels und Gastronomie in aller Welt und baute so den Namen Ronnefeldt bei einem internationalen Publikum zur Marke für Premium-Teegenuss aus.

Entdecken Sie die vielseitige Teewelt von Ronnefeldt.

## TEE VON RONNEFELDT

Tasse

- Assam Bari**, Schwarztee **4.5**  
Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.
- Earl Grey**, aromatisierter Schwarztee **4.5**  
Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.
- Darjeeling Summer Gold**, Schwarztee **4.5**  
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.
- Green Dragon**, Grüner Tee **4.5**  
Ein seltener Tee genuss, bei dem sich typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.
- Morgentau**, aromatisierter Grüntee **4.5**  
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und feinfruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.
- Jasmine Gold**, aromatisierter Grüntee **4.5**  
Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingserte.
- Cream Orange**, aromatisierter Rooibos **4.5**  
Rooibos Kräuter aus Südafrika. Sanfte Vanille und aromatische, reife Orangen - vollmundig und lecker.
- Ayurveda Herbs & Ginger**, Kräutertee **4.5**  
Ein Ayurveda Tee, der seine frische Kraft durch Ingwer, Zitronengras, Süssholz und Zitronenduftstrauch erhält.
- Refreshing Mint**, Kräutertee **4.5**  
Der typische Geschmack der Minze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.
- Bergkräuter**, Kräutertee **4.5**  
Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian - duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.
- Verveine**, Kräutertee **4.5**  
Das erfrischende Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote.
- Sweet Berries**, aromatisierter Früchtetee **4.5**  
Herrlich süsse Beeren ergießen ihr kraftvolles Aroma über heimische Früchte.



ZINO PLATINUM  
CIGAR LOUNGE

Das Leben von **Davidoff** Cigars ist das Leben von Zino Davidoff. Sein brillantes Savoir vivre beeinflusste alle Aspekte der Cigarren Handwerkskunst und des Cigarren Genusses. Zino war in allen Belangen ein Visionär und ein Mann, der sicherstellte, dass die Zeit, genau wie jede seiner Cigarren, wunderschön und erfüllt ist.

«Zeit entlockt den Blättern ihren exquisiten Geschmack, für den Davidoff berühmt ist»

Der Exil-Kubaner Simon **Camacho** legt 1961 in Miami den Grundstein für den Camacho-Brand. Ab 1995 zieht die Produktion nach Honduras um. Die Zigarrenlinie Corajo, gerollt aus einem fast vergessenen Tabak aus kubanischem Saatgut, entwickelt sich in kurzer Zeit zu einer der beliebtesten Zigarrenlinien der USA und legt den Grundstein für den im US-Markt bis heute anhaltenden Trend zu kräftigen Tabakmischungen. 2014 erfindet sich Camacho wieder neu.

«Unsere DNA bleibt, wir haben nur die Lautstärke aufgedreht», sagt Marketingchef Edward Simon.



## ZINO PLATINUM CIGAR LOUNGE

### Davidoff

	<b>Dominikanische Republik</b>	
2000	«Corona»	18.5
No. 2	«Panetela»	25.5
Nicaragua	«Short Corona»	17
Nicaragua	«Robusto»	25.5
Escurio	«Robusto»	25.5
Escurio	«Gran Perfecto»	26.5
Yamasà	«Petit Churchill»	21.5
Yamasà	«Robusto»	28.5

### Zino Platinum

	<b>Dominikanische Republik</b>	
Scepter Chubby	«Perfecto»	20.5
Scepter Grand Master	«Robusto»	23
Crown Rocket	«Torpedo»	44
Crown Chubby Especial	«Perfecto»	49

### AVO

	<b>Dominikanische Republik</b>	
Heritage	«Short Robusto»	15.5
XO Intermezzo	«Robusto»	19.5

### Camacho

	<b>Honduras</b>	
Connecticut	«Robusto»	15.5
Triple Maduro	«Robusto»	20.5
American Barrel Aged	«Gordo»	22.5

### Hoyo de Monterrey

	<b>Kuba</b>	
Epicure No. 2	«Robusto»	20

### Partagas

	<b>Kuba</b>	
Serie P No. 2	«Pyramide»	22
Serie D No. 4	«Robusto»	18

## SNACKS

### SCHWEIZER CHICKEN NUGGETS (8 Stück) 24

Pommes Frites | Grillsauce | BBQ Sauce

*Swiss chicken nuggets | French fries | grill sauce | BBQ sauce*

### CAESAR SALAT 23

Lattich | Croûtons | Speck | Appenzellerkäse | Pouletbruststreifen

*Lettuce | croûtons | bacon | appenzeller cheese | chicken breast stripes*

 oder Sojastreifen

*or soya stripes*

### TRADITIONELLES CLUBSANDWICH 30

Poulet | Lattich | Mayonnaise | Speck | Spiegelei

Guacamole | Pommes frites

*Lettuce | chicken | mayonnaise | bacon | guacamole | French fries*

### GRISCHA BURGER 30

Rindfleisch | geschmorte Zwiebeln | Raclettekäse | BBQ Sauce

Tomate | Salat | Bündner Coppa | Pommes frites

*Beef | braised onion | Raclette cheese | BBQ sauce | tomato salad | Grison's Coppa | French fries*

### GRISCHA VEGIBURGER 27

Tofu | Ponzu | Portweinzwiebeln | Kichererbsen

Pommes frites

*Tofu | ponzu | port wine onions | chickpeas  
French fries*

### BÜNDNERPLÄTTLI 33

Bündnerfleisch | Coppa | Rohschinken | Salsiz | Kräuterspeck

Davoser Käse | Feigensenf | Birnenbrot | Essiggemüse

*Air dried Grison's meat | coppa | raw ham | Salsiz  
herb bacon | Davos cheese | fig mustard | pear bread  
pickled vegetables*