

Liebe Gäste

“Cordial beinvegni“ bei uns im Panoramarestaurant Rothorngipfel. Essen und Trinken wird bei diesem Panorama über 1001 Gipfel auf 2'865 m. ü. M. fast zur Nebensache! Wir geben daher alles, um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie nach „Strich und Faden“ zu verwöhnen. In diesem Sinne “Allegra“ an einem der schönsten Plätze Graubündens und der Schweiz.

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Vergnügen
in der Ferienregion Arosa-Lenzerheide.

Ihre Gastgeberinnen

Frau Romy Grap
&
Lalica Milosavljevic
Küchenchefin

und das gesamte Rothorngipfel-Team

Hüttenzauber★

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden, und welchen wir unser volles Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen grossartigen Aufenthalt bei uns im Panoramarestaurant Rothorn Gipfel.

Wenn auf der Karte nichts Anderes vermerkt ist, können die markierten Lebensmittel mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Rindfleisch	Schweiz & Argentinien	Vorder-/Hinterschinken	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz	Trockenfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Salami	Schweiz
Poulet	Schweiz	Eier	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz	Crevetten	Vietnam



VEGETARISCH

auch vegetarisch erhältlich
also available in vegetarian



GLUTENFREI

auch glutenfrei erhältlich
also available in glutenfree

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.

Our staff will gladly inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies and/or intolerances upon request.

All prices in Swiss Francs including VAT.

Zusatteller für das Teilen von Speisen + CHF 3.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

Additional plate for sharing dishes + 3.00 CHF

In the event that fewer dishes are ordered than there are guests at the table, we take the liberty of charging a fee for the additional plate to cover any additional costs incurred

Frühstücken über 1001 Gipfel

Jeden Tag bis 10.30 Uhr

Gipfel-Frühstück	18.50
1 Gipfeli, 2 Scheiben Brot & Zopf, mit Konfitüre, Honig und Butter dazu 1 Glas Orangensaft und Kaffee, Tee, Ovo oder Schoggi <i>1 Croissant and 2 slices of bread & «Zopf», with jam, honey, butter, 1 glass of orange juice and a coffee, tea, or hot chocolate</i>	
Upgrades	
3-Minuten oder Hartgekochtes Ei 3-minute or hard-boiled egg	3.50
Zwei Spiegeleier Two fried eggs	7.50
Zwei Spiegeleier mit Speck oder Schinken Two fried eggs with bacon or ham	10.50
Rührei aus 2 Eiern Scrambled eggs made with 2 eggs	7.50
Rührei aus 2 Eiern, mit Schinken oder Speck Scrambled eggs made with 2 eggs, with ham or bacon	10.50
½ Rösti nature ½ Rösti plain	11.00
Portion Alpkäse Portion of Alpine cheese	6.50
Portion Schinken Portion of ham	6.50
Portion Birchermüesli klein / gross Portion of Birchermüesli small / large	6.50 / 10.50

Hausgemachte Suppen

	2 dl	4 dl
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	7.50	12.50
Bündner Gerstensuppe <i>Grisonian barley soup</i>	9.00	16.00
mit Hüttenzauberli (Rind- Schweinswurstli aus Eigenproduktion) <i>with Hüttenzauberli (homemade sausage of beef and pork)</i>	11.50	21.00
Curry-Kokoscrèmesuppe mit Riesencrevetten <i>Curry coconut cream soup with king prawns</i>	10.50	17.50

„Für Zwischendurch“

Bündner Salsiz mit Brot und Butter <i>«Salsiz» dried Grisons sausage with bread and butter</i>	15.50
Bündner Salsiz und Lenzerheidner Bergkäse mit Brot und Butter <i>«Salsiz» dried Grisons sausage with mountain cheese from Lenzerheide with bread and butter</i>	21.50
Rothornplättli für 2 Lenzerheidner Bergkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Essiggemüse und hausgemachtem Birnenbrot <i>Mountain cheese from Lenzerheide, air-dried Grisons meats, cured ham, salsiz, bacon, pickled vegetables served with homemade pear-bread</i>	38.50

Flammkuchen

Flammkuchen Caprese 🌱 mit Crème fraîche, Tomaten, Burrata und Basilikum Pesto <i>Tarte flambee with crème fraîche, tomatoes, burrata and basil pesto</i>	25.50
Flammkuchen Grischun mit Crème fraîche, Trockenfleischstreifen (Rind & Schwein), roten Zwiebeln und Bergkäse <i>Tarte flambee with crème fraîche, strips of dried meat (beef & pork), red onions and mountain cheese</i>	27.50

Salate & Vorspeisen

	klein	gross
Bunter Blattsalat 🍷🌿 <i>Leaf salad</i>	9.50	14.50
Bunter gemischter Salat 🍷🌿 <i>Mixed salad</i>	10.50	15.50
Tomatensalat 🍷🌿 mit Burrata, Basilikum und Croutons <i>tomato salad with burrata, basil and croutons</i>		24.50
Gipfelsalat 🍷🌿 Verschiedene Blattsalate mit Bündnerfleisch-Streifen, Baumnüssen und sautierten Steinpilzen <i>Mixed lettuce with air-dried Grison meat stripes, walnuts and sautéed porcini mushrooms</i>	19.50	24.50
Salatteller „Rothorngipfel“ 🍷 Mit buntem gemischtem Salat <i>Salad bowl with various mixed salads</i>		
dazu Pouletbruststreifen, <i>with chicken breast strips</i>	20.50	25.50
dazu Riesencrevetten <i>with king prawns</i>	22.50	27.50
Wurstsalat einfach oder garniert 🍷 <i>Sausage salad simple or garnished</i>	15.50	19.50
Wurst-Käse-Salat einfach oder garniert 🍷 <i>Sausage and cheese salad simple or garnished</i>	17.50	21.50

Hausgemachte Salatsaucen: Französisch oder Balsamico 🍷🌿
Homemade salad sauces: French or Balsamico

Hüttenzauber für Geniesser

„Panorama-Cordon Bleu“ Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Mangold, Salsiz und Bergkäse, dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl <i>Pork cordon bleu stuffed with chard leaf, sausage salsiz and mountain cheese, served with a side dish of choice</i>	34.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl <i>Sliced veal in a cream sauce served with a side dish of choice</i>	38.00
Panorama Pizokels Hausgemachte Quarkpizokels mit Rindsfiletstreifen und Steinpilzen an Kräuterjus <i>Homemade curd Pizokels with beef fillet strips served with ceps and a herb-gravy</i>	44.50
Rindsfilet 200gr mit Kräuterbutter dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl <i>Beef fillet 200gr with herb butter served with a side dish of choice</i>	54.50

Beilagen: Rösti, Pommes Frites, Spätzli, Teigwaren, Gemüsebeilage oder Salatgarnitur
**Side dishes: Rösti, French fries, spaetzli, pasta, vegetables or mixed salad*

Gipfelstürmer

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus 🍷 <i>Cheese noodles with fried onions and apple compote</i>	26.50
„Hütten“-Rösti 🍷 Hausgemachte Kartoffelrösti mit Tomaten, Speck, Spiegelei, überbacken mit Bergkäse <i>Homemade Rösti with tomatoes, bacon, fried egg gratinated with mountain cheese</i>	26.00
„Gärtnerin“-Rösti 🍷 Hausgemachte Kartoffelrösti mit Gemüse, Spiegelei, überbacken mit Bergkäse <i>Homemade potato rösti, vegetables, fried egg, gratinated with mountain cheese</i>	25.00
Puschlaver Pizzoccheri 🍷 Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirz und Bergkäse gratiniert, dazu Knoblauch- Salbeibutter <i>Buckwheat pasta with potatoes, savoy cabbage, mountain cheese and garlic sage butter</i>	26.50
Capuns 🍷 Spätzliteig mit Rohschinken, Speck und Landjäger, eingewickelt in ein Mangoldblatt gekocht in einer Rahmbouillon, mit Käse gratiniert <i>Homemade Capuns Spaetzli dough with raw ham, bacon and landjäger, wrapped in a chard leaf cooked in a cream broth, gratinated with cheese</i>	29.50
Spaghetti „Alpsee“ 🍷 Mit Rucola, Cherrytomaten, Olivenöl und Peperocini <i>Spaghetti with arugula, cherry tomatoes, olive oil and chili peppers</i>	25.50
dazu Riesencrevetten <i>with king prawns</i>	32.50

Süße Versuchungen

Hausgemachte Fruchtwähen und Kuchen aus der Kuchenvitrine <i>Homemade fruit tarts</i>	7.50
Hausgemachte Nusstorte <i>homemade nut cake</i>	8.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce <i>Apple strudel with warm vanilla sauce</i>	12.50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott <i>Sugared pancake with raisins and plum compote</i>	13.50
Rahmzuschlag <i>with whipped cream</i>	+ 1.50

Weissweine

Aura Bianco del Ticino	Guido Brivio	Tessin	1 dl	8.50
Traubensorte: Bianco di Merlot, Chardonnay, Sauvignon blanc, Sémillon			7 ½ dl	56.00
Komplexes und intensives Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, begleitet von einer zarten Säure				
Blanc de Noir FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	1 dl	8.50
Traubensorte: Blauburgunder			7 ½ dl	58.00
Saftiges Aroma von Ananas und Aprikosen, perfekt integrierte Säure				
Cuvée Blanc AOC	Schloss Salenegg, Graubünden	Schweiz	1 dl	9.50
Traubensorte: Assemblage Pinot blanc de noirs & Chardonnay			7 ½ dl	63.00
Fruchtiges Aroma von Maracuja und Banane, erfrischende Säure. Die Nase zeigt viel Frucht mit feinen blumigen Noten, Banane und sogar etwas Maracuja. Im Gaumen ist die Cuvée Blanche wunderschön ausbalanciert, da Frucht und Säurestruktur perfekt aufeinander abgestimmt sind, was die Fruchtsüsse ohne jeglichen Restzucker voll zum Tragen bringt. Diese Cuvée passt einfach zu allem: zum Apéro ebenso wie zu einer Vorspeise mit Fisch oder einem asiatischen Gericht. Die Kombination der frischen Säure, der Trockenheit und dem durch den Chardonnay mitgebrachten Körper verleiht unserer Cuvée Blanche die besondere Note, mit der man immer richtigliegt. Eine Schmeichlerin, die nicht sättigt und Lust auf mehr macht.				
Pinot Grigio delle Venezie DOC	Cantina al Poggio, Veneto	Italien	1 dl	7.50
Traubensorte: Pinot Grigio			7 ½ dl	49.00
Bouquet von Mandel, Honig und Ingwer. Erfrischende Nuancen von Limette und grünem Apfel.				
Sauvignon Blanc	Robert Goldenits, Burgenland	Österreich	1 dl	8.50
Traubensorte: Sauvignon Blanc			7 ½ dl	56.00
Feine Noten von reifem Paprika in der Nase. Am Gaumen Stachelbeeren mit kräftiger Struktur. Schöner Fruchtschmelz mit Cassis im Abgang.				

Roséwein

Tetuna Rosé Robert Goldentis, Burgenland **Österreich** 1 dl 7.50
 Traubensorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Zweigelt 7 ½dl 49.00
 Halbtrocken, enorme Beerenfrucht, finessenreich, idealer Aperitif, spritzig und erfrischend im Gaumen.

Rosado Flores Luis Alegre **Spanien** 1 dl 8.50
 Traubensorte: Garnacha, Malvasia, Tempranillo, Viura 7 ½ dl 56.00
 Lachsrosa mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase Düfte von frischem Obstsalat aus tropischen Früchten mit aromatischen wilden Blumen. Sehr angenehmer, befriedigender und ausgewogener Geschmack mit einer moderaten Säure. Frische tropische Fruchtaromen wie Ananas.

Rotweine

Hausweine:

Magico Rosso IGT by Hüttenzauber Plozza, Puglia **Italien** 1 dl 6.50
 Traubensorte: Primitivo 7 ½ dl 42.00
 Intensives Rubinrot mit Violettreflexen. Intensives Bouquet nach Kirschen und Zwetschgen mit Noten von Rosmarin und Vanille. Im Gaumen fruchtbetont und elegant. Ein mittelschwerer Wein mit einem weichen Abgang.

Herzklopfa „Selezione Hüttenzauber“ Cottinelli, Graubünden **Schweiz** 1 dl 9.50
 Traubensorte: Cabernet Cabin, Dorio, Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Merlot 7 ½ dl 63.00
 Pinot Noir typische fruchtige Aromen von reifen Himbeeren und Erdbeeren. **Magnum** 15 dl 116.00
 Die Eleganz vom Diolinoir passt wunderbar zum würzigen Duft der Zweigelt-Trauben. Alle Trauben gedeihen in der Reblage Molinära in Trimmis. Der Ausbau erfolgt während 6 Monaten im Barrique und in 500 Litern Holzfässern aus französischer Eiche.

Maienfelder Pinot Noir FleischFlisch Weingut Schnell, Graubünden **Schweiz** 1 dl 7.50
 Traubensorte: Pinot Noir 3.75 dl 26.50
 Reiche Aromen von Karamell und reifen Kirschen, eingebunden in kraftvolle Tannine und eine lange, verleihende Säure. 5 dl 35.00
 7 ½ dl 49.00
Magnum 15 dl 89.00

Aura Merlot del Ticino Guide Brivio, Tessin **Schweiz** 1dl 8.50
 Traubensorte: Merlot 7.5 dl 56.00
 Frisches und fruchtiges Brombeerbouquet, weich und elegant mit einem harmonischen Ausklang

Stelle Di Notte "Selezione Hüttenzauber"	Tenuta Caparzo	Italien	1dl	7.00
Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah				
Dunkle Beeren, samtige Struktur und feine Würze.				
Ein ausgewogener, harmonischer Rotwein aus der Toskana mit weichem Abgang.				
Assemblage Rouge	Chateau Lichten, Wallis	Schweiz	1dl	9.50
Traubensorte: Cornalin, Humagne rouge, Syrah				
Sehr kräftiges, lebhaftes Rot. In der Nase überwältigende Noten von wilden Früchten, Wald- und Gartenbeeren. Lebhafter Auftakt mit sehr ausgeprägten und perfekt eingebundenen Tanninen.				
Zweigelt vom Heideboden	Robert Goldenits, Burgenland	Österreich	1dl	9.50
Traubensorte: Zweigelt				
Rubingranat mit violetten Reflexen, schöne Kirschnase, am Gaumen Beerenfrucht und weiches Tannin, cremige Textur, harmonisch und rund im Abgang.				
Rioja Vino Tinto Crianza DOCa	Luis Alegre, Rioja	Spanien		
Traubensorte: Garnacha Negra, Graciano, Tempranillo				
Kirschrote Farbe, intensiv in der Nase mit Gewürz- und Balsamnoten im Hintergrund. Aromen von schwarzer reifer Frucht mit Räuchernoten, sowie Vanille- Tabaknoten. Sehr anhaltend, samtig und mild im Gaumen.				
Magnum 15 dl 102.00				
Barahonda Summum	Senorio de Barahonda	Spanien	7 ½ dl	68.00
Traubensorte: Monastrell				
Kraftvoller spanischer Rotwein mit intensiven Aromen von dunklen Beeren, feinen Gewürzen und edlen Röstaromen. Vollmundig, samtig und elegant mit langem, würzigem Nachhall.				
Valpolicella Classico DOP Ripasso	Giacomo Montreos	Italien	dl	8.50
Rebsorten: Corvins veronese, Rondinella, Molinara				
Vollmundiger Ripasso mit Aromen von reifen Kirschen, Gewürzen und feinen Holznoten. Samtig, elegant und ausgewogen mit langem Nachhall.				
Bad Boy Sangiovese, IGT Toscana		Italien	1dl	10.50
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese				
Die drei Rebsorten Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon (alle südliche Toskana) wurden handgelesen und in dieser Cuvée perfekt harmonisch aufeinander abgestimmt. Der Ausbau erfolgte separat über 18 Monate in grossen Holzfässern und Barriques.				
Cran Fortissimo, IG Alenteijo	Casa Satos Lima, Lima	Portugal	1dl	8.50
Rebsorte: Alicante, Syrah, Touriga Naciona				
Früchten würzigen Noten anhaltender und angenehmer Abgang				
Magnum 15 dl 56.00				

Einzelflaschen

Merlot Thayngen	Weinstamm, Schaffhausen	Schweiz	7 ½ dl	63.00
Traubensorte: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon				
In der Nase erinnert dieser Wein an schwarze Beeren und weist eine angenehme Würznote auf. Am Gaumen erscheint er vollmundig mit sehr guter Struktur, harmonisch und vielseitig. Besticht durch seinen langanhaltenden Abgang.				
Langhe DOC Nebbiolo Angelo	Mauro Veglio	Italien	7 ½ dl	63.00
Traubensorte: Nebbiolo				
Himbeere leichte Tannine fruchtig-frisch				
Cuvée TT Reserva	Quinta das Marias	Portugal	7 ½ dl	56.00
Traubensorte: Tinta Roriz, Touriga Nacional				
Rote Früchte Pflaume und Gewürznote langer, eleganter Abgang				

Schaumweine

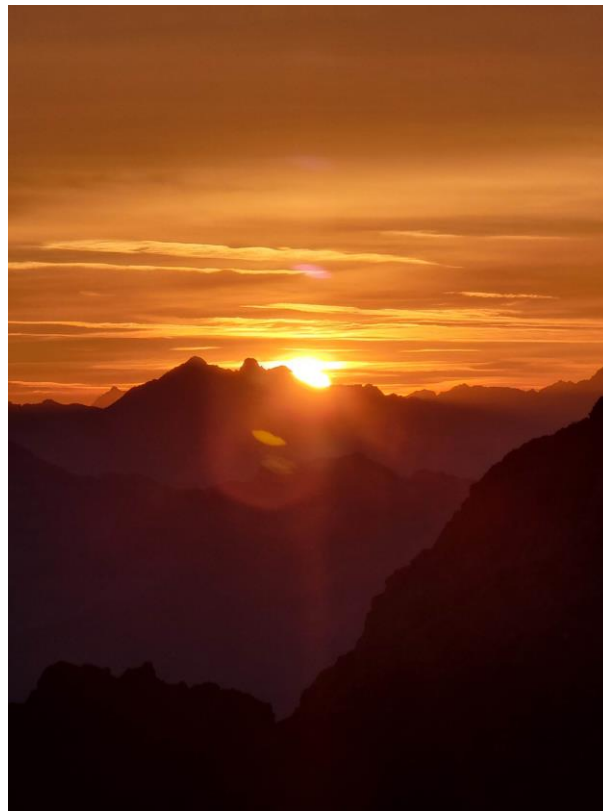
Prosecco Spumante DOC Extra dry	Goccia d'Oro	Italien	1 dl	8.50
Traubensorte: Glera (Prosecco)			3 ¼ dl	31.50
Ein trockener Schaumwein mit einer sehr feinen und beständigen Perlage.			7 ½ dl	56.00
Dieser Prosecco besticht durch seine Eleganz und Charakteristik.				
Prosecco DOP Rosé Millesimato Montresor		Italien	1 dl	8.50
Traubensorte: Glera, Pinot Noir			7 ½ dl	56.00
In der Nase frisch, mit zartem Duft von Himbeeren, Akazienblüten und Zitrus.				
Im Gaumen prickelnd, erfrischend und harmonisch.				

Champagne

Louis Roederer	Champagne	Frankreich	3 ¼ dl	62.00
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			7 ½ dl	118.00
In der Nase verführen frische Frühlingdüfte und feine Röstaromen mit einem Hauch von Honig. Im Gaumen Entfaltung von reifen Früchten, vor allem Zitrusfrüchten welche dem Champagner ein abgerundetes Geschmacksprofil und einen frischen Abgang verleihen.				

Rothorn Sunrise

Früh bevor der Tag anbricht, geht es mit der Bahn hoch auf 2'865 m ü.M. zum Parpaner Rothorn. Dort führt ein kurzer Weg auf den Ostgipfel, wo man beobachtet, wie die Sonne hinter den Bergspitzen aufgeht. Anschliessend gibt es ein reichhaltiges Frühstück im Panoramarestaurant Rothorn Gipfel. Danach laden zahlreiche Wanderwege und Biketrails zu einem erlebnisreichen Tag in den Bergen ein. Oder es kann gemütlich die Bahn Richtung Tal genommen werden.



Daten und Zeiten:

23. August 2026 5.30 Uhr
30. August 2026 5.40 Uhr
13. September 2026 5.50 Uhr
20. September 2026 6.00 Uhr
27. September 2026 6.10 Uhr
04. Oktober 2026 6.20 Uhr
11. Oktober 2026 6.30 Uhr
18. Oktober 2026 6.40 Uhr
25. Oktober 2026 6.50 Uhr

Reservations sind nur Online möglich auf:

<https://booking.arosalenzerheide.swiss/>

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag		5.00
Swissalp (Milchkaffee)		6.00
Cappuccino		6.00
Kaffee Mélange		6.00
Latte Macchiato		6.00
Kaffeegetränke mit Soja-, Hafer- oder Mandelmilch		+1.00
Milch warm / kalt	2 dl	4.00
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	2 dl	6.00
Ovomaltine / Schokolade Melange	2 dl	7.00
Tee SIROCCO (English Breakfast, Grüntee, Bio-Verveinetee, Schweizer Kräutertee, Rotbusch-Tee mit Manderine, Kamillentee mit Orange, Marokkanischer Minztee, Ginger Lemon Dream, Früchtetee)	2.5 dl	5.50
Punsch (Apfel, Orange, Rum, Waldbeere)	2.5 dl	5.50

Warmes von Innen

Haus-Kaffee, Bündner Haselnusslikör & Brandy Baronet	40 Vol.%	4 cl	9.00
Hüttenzauber-Kaffee, Vieille Poire und weitere Geheimnisse	40 Vol.%	4 cl	9.00
Winterzauberkafee, Zimtlikör	30 Vol.%	4 cl	9.00
Schümli-Pflümli	40 Vol.%	4 cl	9.00
Kaffee Amaretto / Highlander Cream	16 - 28 Vol.%	4 cl	9.00
Jägertee, Holdrio, Minze Zwetschge, Glühwein	36 - 41 Vol.%	4 cl	7.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	40 Vol.%	4 cl	7.00
Coretto Grappa	41 Vol.%	2 cl	7.50

Mineralwasser & Soda

Offenausschank:

Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Sodawasser		20 cl	4.00
Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Sodawasser		30 cl	5.50
Eistee, Coca Cola, Sprite, Möhl Apfelschorle, Sodawasser		50 cl	7.00
Hausgemachter Alpenkräuter Eistee	20cl 30cl 50cl	5.00 6.00 7.50	

Flaschen:

Coca Cola Zero und Fanta		33 cl	5.50
Möhl Apfelschorle		100 cl	9.50
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Pink Grapfruit		20 cl	5.00
Orangensaft		20 cl	5.00
Trojka Energy		25 cl	5.00

Wasser:

Hahnenwasser ohne Kohlensäure		30 cl	2.00
Flasche Hahnenwasser mit / ohne Kohlensäure		42.5 cl	5.00
Flasche Hahnenwasser mit / ohne Kohlensäure		75cl	7.00

Bier & Apfelwein

Calanda Lager offen	4.8 Vol.%	30 cl	5.50
	4.8 Vol.%	50 cl	7.50
Huusbier	5.2 Vol.%	30 cl	5.50
	5.2 Vol.%	50 cl	7.50
Calanda Edelbräu	5.2 Vol.%	33 cl	5.80
Calanda 0.0 (alkoholfrei)		33 cl	5.50
Swizly Swiss Cider	5.0 Vol.%	33 cl	6.50
Erdinger Urweisse	4.9 Vol.%	50 cl	8.50
Erdinger Schneeweisse limitiert	5.2 Vol.%	50 cl	8.50
Erdinger alkoholfrei	0.5 Vol.%	33 cl	6.50
Erdinger Grapefruit alkoholfrei	0.3 Vol.%	33 cl	6.50
Möhl Apfelwein trüb mit Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	8.00
Möhl Apfelwein trüb ohne Alkohol	0.4 Vol.%	50 cl	8.00

Aperitif & Digestif

Martini Bianco, Martini Rosso	15 Vol.%	4 cl	9.00
Campari	23 Vol.%	4 cl	9.00
Cynar	16.5 Vol.%	4 cl	9.00
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	4 cl	9.00
Aperol Spritz			12.00
Hüttenzauber Apéro mit Alkohol			12.00
Hüttenzauber Apéro ohne Alkohol			7.50

Die Kurzen & Seitenwagen

Bündner Haselnusslikör	17 Vol.%	4 cl	9.00
Bündner Röteli	22 Vol.%	4 cl	9.00
Jägermeister	35 Vol.%	4 cl	9.00
Braulio	21 Vol.%	4 cl	9.00
Obstler, Chrüter, Pflümli, Kirsch, Zwetschge, Williams	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	5.50
<i>Alle Spirituosen dieser Sparte auch als Shot 2cl</i>			5.50
Grappa Paesanella Amarone, Moscato, Barolo	41 Vol.%	2 cl	9.00
Château du breuil	40 - 41 Vol.%	2 cl	8.50
La Vieille Poire William, Vieille Prune sélection du Château			
La Valadière Apricot, La Valadière Framboise	37.5 Vol.%	2 cl	8.50

Cognac

Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	2 cl	8.50
Hennessy XO	40 Vol.%	2 cl	18.00

Whisky

Glenmorangie Single Malt Scotch Whisky 10 Years	40 Vol%	4 cl	13.00
Jack Daniel's	40 Vol%	4 cl	10.00
Gold Label	40 Vol%	4 cl	9.00
Chivas Regal	40 Vol%	4 cl	14.00