

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 Gastgeber

Tamas Rakovszky
Betriebsleiter

Romy Grap
Chef de Service

Lalica Milosavljevic
Küchenchefin

und das gesamte Rothorngipfel-Team



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 Rothorngipfel.

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.*

Zusatzteller 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 Zusatzteller 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*

Frühstück 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

*1 Croissant and 2 slices of bread & «Zopf», with jam, honey, butter,
1 glass of orange juice and a coffee, tea, or hot chocolate*

Upgrades

3-Minuten oder Hartgekochtes Ei

3.50

3-minute or hard-boiled egg

Zwei Spiegeleier

7.50

Two fried eggs

Zwei Spiegeleier mit Speck oder Schinken

10.50

Two fried eggs with bacon or ham

Rührei aus 2 Eiern

7.50

Scrambled eggs made with 2 eggs

Rührei aus 2 Eiern, mit Schinken oder Speck

10.50

Scrambled eggs made with 2 eggs, with ham or bacon

½ Rösti nature

11.00

½ Rösti plain

Portion Alpkäse

6.50

Portion of Alpine cheese

Portion Schinken

6.50

Portion of ham

Hausgemachte Suppen

	2 dl	4 dl
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	7.50	12.50
Bündner Gerstensuppe <i>Grisonian barley soup</i> mit Hüttenzauberli (Rind- Schweinswürstli aus Eigenproduktion) <i>with Hüttenzauberli (homemade sausage of beef and pork)</i>	9.00 11.50	16.00 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 <i>«Salsiz» dried Grisons sausage with bread</i>	12.50
Bündner Salsiz und Lenzerheidner Bergkäse mit Brot <i>«Salsiz» dried Grisons sausage with mountain cheese from Lenzerheide with bread</i>	19.50
Rothornplättli 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>	32.50

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	leaf salad	9.50	14.50
Bunter gemischter Salat	Mixed salad	10.50	15.50
Nüsslisalat	mit paniertem, frittiertem Burrata, Champignons, Speck und Croutons <i>Lamb's lettuce breaded deep-fried burrata, mushrooms, bacon and croutons</i>	20.50	
Gipfelsalat	Verschiedene Blattsalate mit Bündnerfleisch-Streifen, Baumnüssen und sautierten Steinpilzen <i>Mixed lettuce with air-dried Grison meat stipes, walnuts and sautéed porcini mushrooms</i>	19.50	24.50
Salatteller „Rothorngipfel“	mit verschiedenen Blattsalaten <i>Salad bowl with various leaf salads</i>		
dazu Pouletbruststreifen, with chicken breast strips		20.50	25.50
dazu Riesencrevetten with king prawns		22.50	27.50
Salatsaucen: Französisch oder Italienisch		French or Italian	

Hüttenzauber für Geniesser

„Panorama-Cordon Bleu“	34.50
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>	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	38.00
dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl	
<i>Sliced veal in a cream sauce served with a side dish of choice</i>	
Panorama Pizokels	44.50
Hausgemachte Quarkpizokels mit Rindsfiletstreifen und Steinpilzen an Kräuterjus	
<i>Homemade curd Pizokels with beef fillet strips served with ceps and a herb-gravy</i>	
Rindsfilet 200gr mit Kräuterbutter	54.50
dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl	
<i>Beef fillet 200gr with herb butter served with a side dish of choice</i>	

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	24.50
<i>Cheese noodles with fried onions and apple compote</i>	
„Hütten“-Rösti	26.00
Hausgemachte Kartoffelrösti mit Tomaten, Speck, Spiegelei, überbacken mit Bergkäse	
<i>Homemade Rösti with tomatoes, bacon, fried egg gratinated with mountain cheese</i>	
“Gärtnerin”-Rösti	25.00
Hausgemachte Kartoffelrösti mit Gemüse, Spiegelei, überbacken mit Bergkäse	
<i>Homemade potato rösti, vegetables, fried egg, gratinated with mountain cheese</i>	
Capuns	29.50
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</i>	
<i>cooked in a cream broth, gratinated with cheese</i>	
Spaghetti „Alpsee“	25.50
Mit Rucola, Cherrytomaten, Olivenöl und Peperocini	
<i>Spaghetti with arugula, cherry tomatoes, olive oil and chili peppers</i>	
dazu Riesencrevetten	32.50
<i>with king prawns</i>	

Vegan

Pasta Polpette	28.50
Vegane Hackbällchen an einer feinen Tomaten-Basilikum Sauce auf tricolore Spiralen	
<i>Vegan meatballs with a fine tomato and basil sauce on tricolour spirals</i>	

Süsse Versuchungen

Hausgemachte Fruchtwähen und Kuchen aus der Kuchenvitrine <i>Homemade fruit tarts</i>	7.50
Lala's hausgemachte Nusstorte <i>Lala's home made 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>	+ 2.50

Weissweine

Magico bianco by Hüttenzauber	Florian Brigl, Lombardia/Valtellina	Italien	1 dl	6.50
Traubensorte: Pinot Bianco			7 ½ dl	42.00
Diese Spezialität hat den Charakter eines spritzigen Weissen, besitzt aber zudem die entspannenden Eigenschaften des Rotweins. Eine zarte und vornehme Art.				
Aura Bianco del Ticino	Guido Brivio	Tessin	1dl	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				
Bärgwy AOC by Hüttenzauber	Riem&Daepf, Wallis	Schweiz	1 dl	6.50
Traubensorte: Chasselas			5 dl	30.00
Hellgelb glitzernde Farbe. Delikat und fruchtig von seinem Terroir geprägt. Harmonisch, zart und schmeichelnd. Ein angenehm langanhaltendes, schön abgerundetes Finale.				
Blanc de Noir FlischFlisch	Weingut Schnell, Graubünden	Schweiz	1 dl	6.50
Traubensorte: Blauburgunder			3.75 dl	22.50
Saftiges Aroma von Ananas und Aprikosen, perfekt integrierte Säure				
			5 dl	30.00
			7 ½ dl	42.00
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 ½ dl	49.00
Halbtrocken, enorme Beerenfrucht, finessenreich, idealer Aperitif, spritzig und erfrischend im Gaumen.				
Rioja Rosé Debastado	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.				
Maientfelder Pinot Noir FlischFlisch	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	1 dl	8.50
Traubensorte: Merlot			7.5 dl	56.00
Frisches und fruchtiges Brombeerbouquet, weich und elegant mit einem harmonischen Ausklang				

Assemblage Rouge	Chateau Lichten, Wallis	Schweiz	1dl	9.50
Traubensorte: Cornalin, Humagne rouge, Syrah			7 ½ dl	63.00
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			7 ½ dl	63.00
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			1dl	8.50
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.			7 ½ dl	56.00
Magnum	15 dl	102.00		
Cannonau di Sardegna DOC	Tenuta Olianas, Sardinien	Italien	7 ½ dl	63.00
Traubensorte: Cannonau, Alicante Bouschet				
Sein Geschmack ist frisch und gut strukturiert. Ausgeprägte Noten nach Waldfrüchten mischen sich mit Nuancen von Bitterschokolade und Tabak. Weiche Tannine und eine angenehme Säure im Abgang.				
Valpolicella Ripasso Superiore DOC	Azienda Agricola Maso Maroni, Poiano	Italien	dl	9.50
Rebsorten: Corvinone, Corvina, Rondinella			7. ½ dl	63.00
Rubinrote Farbe mit violetten Nuancen; der Duft erinnert an kleine Früchte die im Unterholz wachsen, an Kirsche und Dauerkräuter mit einem Hauch von Gewürzen. Im Mund entfaltet er sich weich, rund, vielseitig und anhaltend im Geschmack			Magnum	15 dl
102.00	15 dl	102.00		
Bad Boy Sangiovese, IGT Toscana		Italien	1dl	10.50
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese			7. ½ dl	70.00
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.				
Have a Dream		Italien	1dl	8.50
Traubensorten: Sangiovese			7. ½ dl	56.00
Have a Dream, klein oder gross, es ist ein Anreiz, dem zu folgen, was du mehr liebst. Pure Sangiovese-Traube aus der Toskana. Es ist ein perfekter Wein, um unsere Fantasie zum Fliegen zu bringen.				
Cran Fortissimo, IG Alenteijo	Casa Satos Lima, Lima	Portugal	1dl	8.50
Rebsorte: Alicante, Syrah, Touriga Naciona			7. ½ dl	56.00
Früchten würzigen Noten anhaltender und angenehmer Abgang				

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	7.5dl	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 ¾ 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 ¾ dl	62.00
Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier			7 ½ dl	118.00
In der Nase verführen frische Frühlingsdüfte 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.				

Vollmondabfahrt

Während Sie im Panoramarestaurant Rothorn gipfel die nächtliche Aussicht über 1'001 Berggipfel geniessen, serviert Ihnen die Rothorn Crew ein feines Menu auf 2'865 m ü.M. Die anschliessend geführte Talabfahrt unter kundiger Leitung und im Licht des Vollmondes wird Ihnen in eindrücklicher Erinnerung bleiben



Termine

Freitag, 2. Januar 2026
Samstag, 31. Januar 2026
Sonntag, 1. März 2026

Reservation nur unter

<https://arosalenzerheide.swiss/de/Lenzerheide/Aktuell/Veranstaltungskalender/Vollmondabfahrt->

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 (Silberlindenblüten, 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
Winterzauberkaffee, Zimtlikör	30 Vol.%	4 cl	9.00
Schüml-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, Rivella Rot, Rivella Blau, Fanta	33 cl	5.50
Möhl Apfelschorle	100 cl	9.50
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon	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 Schneeweise	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
Schützengarten Klosterbräu Bügelflasche	4.8 Vol.%	33 cl	6.50

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