



# KRONENHOF BAR



Regionale Produktion / *regional production*

Die Preise beziehen sich auf die Zubereitung mit Standardprodukten.  
Falls Sie eine andere Spirituose wünschen, können die Preise variieren.  
Bitte fragen Sie das Servicepersonal.

*The prices refer to the preparation with standard products.  
If you prefer a different spirit, the prices are subject to change.  
Please ask the service staff.*

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.  
All prices are in CHF and included 7.7% VAT

## INDEX

CHAMPAGNER	3
CHAMPAGNER COCKTAILS	3
APERITIFS	3
WEIN - WINE	3
COCKTAILS PRÉ DÎNER	4
COCKTAILS SOURS & FIZZES	4
COCKTAILS AFTER DÎNER	5
COCKTAILS EXOTIC	5
COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL	6
ANIS	6
VERMOUTH	6
BITTERS	6
SÜSSWEIN - SWEET WINE	7
LIQUEURS	7
SPIRITUOSEN	8
GRAPPA & MARC	8
TEQUILA	8
CALVADOS	9
VODKA	9
COGNAC	10
GIN	11-14
WHISK(E)Y	14-15
RUM	15
BIER - BEER	16
SOFTDRINKS	16-17
HEISSE GETRÄNKE - HOT DRINKS	18

## CHAMPAGNER BY GLASS

10cl

<i>Jeninser Brut Vin Mousseux</i>	17.00
Jeninser Brut Vin Mousseux Rosé	19.00
MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE BLANC	22.00
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	23.00

mint & raspberry ; grapes ; orange & ginger ; lime & strawberry

## CHAMPAGNER COCKTAILS

Bellini "original from Harry's Bar Venice " fresh peach puree / peach liqueur /vin mousseaux	22.00
French 75 "original from New York Bar Paris " gin /sugar syrup / lemon juice / vin mousseaux	22.00
Moët Golden Glamour moët & chandon ice imperial / galliano / passionfruit puree	22.00
Prince of Wales cognac / grand marnier / dom bénédictine / angostura / sugar / vin mousseaux	24.00
Old Cuban brown rum / lime / mint / angostura / sugar syrup / vin mousseaux	22.00

## APERITIFS

Antica Torina Crushed <i>antica formula / lemon/ sugar syrup / mint / vin mousseaux</i>	22.00
Kronenhof Aperol Ginger Breeze <i>aperol / ginger beer / vin mousseaux / orange / cucumber</i>	22.00
Lillet La Vie en Rose <i>lillet blanc / rosewater / lemonade / raspberry</i>	18.00
Martini Royal <i>martini bianco / lime / mint / vin mousseaux</i>	18.00
Rendezvous <i>calvados / crème de mure / lemon juice / vin mousseaux</i>	21.00

## WINE

<b>WHITE</b>	10cl
Maienfelder Cuvée Blanc, Lampert Riesling Silvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc	12.00
Grüner Veltliner Federspiel, Donabaum	10.00
Sancerre „Florès“	11.00
<b>ROT - RED</b>	
Pinot Noir, Georg Schlegel	11.00
Hebo Suvereto DOCG/b, Petra Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	11.00
Sempro, Viñas del Jaro Ribera del Duero Tempranillo	10.00

## COCKTAILS PRE DINNER

---

---

<b>Americano</b> antica formula / campari / soda	19.00
<b>Blood &amp; Sand</b> scotch whisky / antica formula / cherry heering / orange juice	19.00
<b>Cosmopolitan</b> vodka / cointreau / lime / cranberry	19.00
<b>The Hemingway Daiquiri</b> havanna 3y / lemon / sugar / grapefruit / maraschino	19.00
<b>Dry Martini</b> gin / noilly prat / olive or lemon peel	19.00
<b>Manhattan</b> canadian whisky / martini rosso / angostura	19.00
<b>Margarita</b> tequila / cointreau / lemon	19.00
<b>Negroni Antica</b> gin / campari / antica formula	19.00
<b>Old fashioned</b> bourbon / angostura / sugar	19.00
<b>Vieux Carré</b> rye whiskey / cognac / antica formula / dom b�nedictine / bitters	19.00

## SOURS & FIZZES

---

---

<b>Amaretto Sour</b>	18.00
<b>Galliano Sour</b>	18.00
<b>Jeffry's Sour</b>	18.00
<b>New York Sour</b>	18.00
<b>Pisco Sour</b>	18.00
<b>Whiskey Sour</b>	18.00
<b>Gin Fizz</b>	18.00
<b>Japanese Fizz</b>	18.00
<b>Purple Fizz</b>	18.00
<b>New Orleans Ramos Fizz</b>	18.00

## COCKTAILS AFTER DINNER

---

---

<b>Alexander</b> cognac / crème de cacao / cream	19.00
<b>French Connection</b> cognac / amaretto	19.00
<b>Pleasure essence</b> ron zacapa 23y / mozart dark chocolate / cherry heering / antica formula / orange peel	22.00
<b>Rusty Nail</b> scotch whisky / drambuie	19.00
<b>White Russian</b> vodka / kahlua / cream	19.00

## EXOTIC DRINKS

---

---

<b>Basil Smash</b> gin / lemon juice / sugar syrup / fresh basil	19.00
<b>Cuisine Style</b> gin / lemon / cucumber syrup / elderflower syrup / sea salt / dill	19.00
<b>Dulce manjana</b> havana 3y / watermelon syrup / lime / apple spritz	19.00
<b>Favorit of the boss</b> havana 3y / passionfruit puree / ginger ale / mint / lemon	19.00
<b>London or Moscow Mule</b> gin or vodka/ lime / ginger beer	19.00
<b>Mojito Cubano</b> rum / lime / mint / white sugar / soda	19.00
<b>Mojito Royal</b> rum / lime / mint / crème de mure / soda	19.00
<b>Magenta</b> bombay sapphire / raspberry puree / lime / apple juice / bitter lemon	20.00
<b>Pimm's Cup</b> pimms no.1 / ginger ale or Lemonade / fruits	19.00
<b>Singapore Sling</b> gin / cherry heering / cointreau / dom bénédictine / pineapple juice lime / grenadine / angostura	21.00

Sollten Sie einen klassischen Cocktail oder Longdrink auf unserer Karte vermissen, servieren wir Ihnen diesen gerne auf Wunsch.



## COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

<b>Cucumber cooler</b>	14.00
ginger beer / lime / brown sugar / cucumber	
<b>Ipanema</b>	14.00
lime / ginger ale / brown sugar	
<b>Kronenbar Smash</b>	14.00
basil / apple juice / ginger beer/ sugar / lemon juice	
<b>Tropical</b>	14.00
fresh banane / pineapple-orange juice / mango syrup / lime / grenadine	
<b>Virgin Mojito</b>	14.00
lime / white sugar / mint / soda	

## ANIS

		4cl
<b>Absinth</b>	55%	12.00
<b>Marie Brizard Anisette</b>	25%	12.00
<b>Pernod</b>	40%	12.00
<b>Ricard</b>	45%	12.00
<b>Sambuca Molinari</b>	40%	12.00

## VERMOUTH

		4cl
<b>Carpano Antica Formula</b>	16%	11.00
<b>Dubonnet Dry Apéritif</b>	15%	11.00
<b>Lillet Blanc</b>	17%	11.00
<b>Martini bianco</b>	15%	11.00
<b>Martini extra dry</b>	15%	11.00
<b>Martini rosso</b>	15%	11.00
<b>Noilly Prat</b>	18%	11.00
<b>Punt e Mes</b>	16%	11.00

## BITTERS

		4cl
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29%	12.00
<b>Averna</b>	29%	12.00
<b>Braulio</b>	21%	12.00
<b>Campari</b>	23%	12.00
<b>Cynar</b>	16%	12.00
<b>Fernet Branca / Mentha</b>	39%	12.00
<b>Jägermeister</b>	35%	12.00
<b>Ramazzotti</b>	30%	12.00
<b>Underberg 2cl</b>	44%	9.00

## PORTO / SHERRY

4cl

### PORTO

Graham's Fine Tawny	19%	11.00
Noval 20 years	20%	20.00
Noval Fine White	19%	12.00
Sandeman Tawny	19.5%	12.00
Taylors 10 years	20%	14.00
Taylors 20 years	20%	16.00
VINTAGE, Weingut Eichholz, Irene Grünefeld		18.00
Wird mit Diolinoir-Trauben nach der Portmethode hergestellt		
<i>Is produce with Diolinoir grapes by port method</i>		

### SHERRY

Harreys Bristol Cream	17.5%	11.00
Sandeman Medium Dry	15%	11.00
Sherry Dry Sack Medium Dry	19.5%	11.00
Tio Pepe Extra Dry	15%	11.00

### LIQUEURS

4cl

Amaretto di Saronno	28%	12.00
Baileys Irish Cream	17%	12.00
Bénédictine Dom	40%	10.00
Bündner Röteli, Luciano Beretta	28%	27.00
Chartreuse	40%	16.00
Cointreau	40%	12.00
Drambuie Whisky Liqueur	40%	12.00
Galliano	30%	12.00
Grand Marnier Cordon Rouge	40%	12.00
Cherry Heering Liqueur	25%	12.00
Kahlúa	20%	12.00
Limoncello di Sorrento	31%	16.00
Mozart Dark Chocolate	20%	12.00
Southern Comfort	35%	16.00
Tia Maria Coffee Liqueur	20%	12.00

## SPIRITUOSEN

4cl

Aalborg Jubiläums Aquavit	42%	14.50
Apricotine Morand	43%	14.50
Bella Vita Engiadinaisa, Luciano Beretta	38%	22.00
Bündner Chrüter	41%	12.50
Dettling Kirsch Reserve	41%	22.00
Dettling Wildkirsch	40%	38.00
Edelweiss Pontresina, Luciano Beretta	38%	22.00
Engadiner Enzian, Luciano Beretta	40%	22.00
Etter Kleines Pflümli	41%	14.50
Framboise Morand	43%	14.50
Hämmerle Himbeere	43%	24.00
Himbeergeist Schladerer	42%	20.00
Iva da Lü, Luciano Beretta	27%	22.00
Kirsch Cuvée Lorenz Humbel	43%	20.00
Mirabelle Morand	43%	14.50
Studer Williams Barrique	43%	14.50
Vieille Prune Emilie E.	41%	14.50
Vieille Williams Liquer Humbel	40%	16.00
Williamine Morand	43%	14.50
Zuger Kirsch Etter	41%	14.50

## GRAPPA & MARC

2cl

4cl

Grappa Albareda, Sforzato	40%	10.50	19.00
Grappa Verduzzo, Nonnino	45%	12.00	22.00
Grappa il Merlot, Nonnino	41%	12.00	22.00
Grappa Sauvignon, Nonnino	45%	15.00	28.00
Grappa Moscato, J.Poli	40%	12.00	22.00
Grappa Pò di Poli Pinot	40%	12.00	22.00
Grappa Ornellaia	42%	15.00	28.00
Grappa Gagliole	43%	12.00	22.00
Grappa Brunello Altesino	42%	12.00	22.00
Grappa Tignanello	42%	15.00	28.00
Grappa Berta Tre Soli Tre	43%	17.00	32.00
Marc de Bourgogne	40%	10.50	19.00
Marc de Champagne	40%	10.50	19.00
Fläscher Marc	40%	10.50	19.00

## TEQUILA

4cl

Josè Cuervo Especial Silver	38%	12.00
José Cuervo Black	38%	13.50
Patron Reposado	40%	24.00



**CALVADOS**

4cl

Château du Breuil 15ans	41%	24.00
Morin Père et Fils AOC	40%	15.00

**VODKA**

4cl

Absolut, Sweden	40%	14.00
Beluga Classic Line, Russia	40%	16.00
Belvedere, Poland	40%	16.00
Grand Khaan, Mongolia	40%	16.00
Grey Goose, France	40%	16.00
Moskovskaya, Russia	40%	12.00
Smirnoff, USA	40%	12.00
Stolichnaya, Russia	40%	14.00
The Russian Platinum, Russia	40%	22.00
Xellent, Swiss	40%	16.00

**ARMAGNAC**

4cl

Larressingle VSOP	40%	20.00
Larressingle Hors d'Age	40%	36.00

**BRANDY**

4cl

Carlos I Domecq	38%	16.00
Vecchia Romagna	38%	15.00

**COGNAC**

1cl 2cl 4cl

Bisquit Classique	40%	9.00	16.00	
Camus V.S.O.P	40%	12.00	22.00	
Courvoisier V.S.O.P	40%	12.00	22.00	
Davidoff Classic	40%	14.00	26.00	
Hennessy V.S	40%	10.00	18.00	
Hennessy X.O.	40%	25.00	48.00	
Hennessy Paradis	40%	50.00	98.00	
Martell V.S.	40%	10.00	18.00	
Martell X.O	40%	21.50	41.00	
Otard V.S.O.P.	40%	12.00	22.00	
Remy Martin V.S.O.P	40%	12.00	22.00	
Remy Martin X.O	43%	28.00	54.00	
Remy Martin Louis XIII	40%	64.00	125.00	240.00

ENGLAND

<b>Beefeater London Dry Gin</b>	40%	14.00
Zitrusaromen / würzig / leichte Wachholdernoten		
<b>Bombay Sapphire</b>	40%	14.00
Koriander / facettenreiche Kräuternoten / pfefferige Eindrücke		
<b>Bombay Sapphire East</b>	42%	18.00
10 Botanicals / Zitronengras / schwarzer Pfeffer		
<b>Brockmans London Dry Gin</b>	40%	16.00
Zitrus-Beerenaromen / trocken / weich / modern		
<b>Bulldog Gin Company</b>	40%	18.00
Pataya, Lavendel, Lotusblättern, Süssholz, Koriander und Mohn		
<b>Gordon's</b>	37.5%	14.00
Wacholder / Angelikawurzel / Koriander / Schalen von Zitrusfrüchten		
<b>Mombasa Club</b>	41.5%	18.00
Kräutern / Gewürzen / Angelika-Wurzel / Cassia-Rinde / Koriander		
<b>Tanqueray Rangpur</b>	41.3%	14.00
Destilliert mit vier Botanicals, der Rangpur Zitrusfrucht, Ingwer und Lorbeerblättern		
<b>Tanqueray N° 10</b>	47.3%	16.00
Ungewöhnlich mild / relative trocken / frisch		
<b>The London No.1 Original Blue Gin</b>	47%	20.00
Mandeln / Zimt / Koriander / Zitrone / Iriswurzel / Bergamotte		
<b>Sipsmith</b>	41.6%	19.00
Sanfte Noten von Wacholder / Zitrone / herben Orangenoten		
<b>Williams Chase Elegant Gin</b>	48%	20.00
Bio-Äpfel / Koriander, Angelika, Lakritze, Iris / Holunderblüte		

SCOTLAND

<b>Blackwood's Vintage Dry 2012</b>	40%	16.00
Außergewöhnlicher Jahrgangs-Gin von den Shetland Inseln		
<b>Bruichladdich The Botanist Islay</b>	46%	16.00
9 klassische pflanzliche Gin Stoffe / 22 Kräuter und Blumen		
<b>Edinburgh Spencerfield</b>	43%	18.00
Original klassischer Gin		
<b>Hendrick's</b>	41.4%	16.00
Koriander / Rosenblätter / Gurkenextrakten / Zitruschalen		

SWITZERLAND

<b>The Wild Alps Morris London Dry Gin</b>	47%	18.00
Mehrfach preisgekrönter London Dry Gin mit Aromen von Wacholder, Kräutern und Zitrus.		
<b>Appenzeller Dry gin 27</b>	43%	16.00
Ein appenzellisches Meisterwerk mit Herkunft und Tradition		
<b>Breil Pur Grison London Dry Gin</b> 🐼	45%	18.00
Schweizer Bio-Botanicals / Alpenrose / Schokoladenminze		
<b>Breil Pur Grison Sloe Gin-Likör</b> 🐼	28%	18.00
<i>Dezente Süsse / saftige Kräuternoten / bitter-süß Optimal zum pur Geniessen.</i>		
<b>Nginious Swiss Blended Gin, Rümlang</b>	45%	18.00
Charaktervoller Gin mit einer herben Kräuternote		
<b>Ojo de Agua Dry Gin Dieter Meier</b>	43%	18.00
Dieser Gin wird mit Zitronen aus Tucumán, Mate, Weinbrand aus Dieter Meiers Malbec und einem Brombeergeist aus den Bio-Beeren der Ojo de Agua Farm verfeinert.		
<b>Tschin Gin, Schloss Käasers Fricktal</b>	40%	17.00
Fricktaler Wachholder / Fricktaler Kirschblüten / exotischen Früchten		
<b>Turicum, Zürich</b>	41,5%	17.00
Wird in Small-Batch-Verfahren, also in Kleinserie, hergestellt. Der London Dry-Stil garantiert, dass neben den Botanicals und Wasser keine weiteren Zusatzstoffe verwendet werden.		
<b>Swiss Crystal Gin, Berner Oberland</b>	46%	18.00
Sanfte, geschmeidige Textur und angenehmes Mundgefühl		

GERMANY

<b>Elephant London Dry Gin</b>	45%	17.00
Weich und cremig / herbe Kräuteraromen / pfeffrige Schärfe Von jeder verkauften Flasche Elephant Gin kommen 15% der Tierschutzorganisation zu Gute		
<b>Monkey 47 Schwarzwald Dry</b>	47%	18.00
47 verschiedenen Gewürze und Kräuter		
<b>Monkey 47 Distillers Cut</b>	47%	45.00
Vom Distillers Cut werden jährlich nur 3000 Flaschen hergestellt. Besonderheit ist, dass er besonders lange 12 Monate heranreift		
<b>Siegfried Rheinland Gin</b>	41%	16.00
Lavendel trifft auf würzig-erdige Noten von Ingwer, Angelikawurzel und wird durch den dezent-warmen Charakter der Lindenblüte abgerundet		
<b>The Duke Munich Dry Gin</b>	45%	16.00
13 ausgesuchte Kräuter und Gewürze / Hopfenblüten / Malz		
<b>Windspiel</b>	47%	19.00
Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander vereint mit in der Vulkanerde gereiften Kartoffeln ergeben ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde		

AUSTRIA

**Reisetbauer Blue Gin** 40% 18.00  
27 Botanicals, glasklar und erfrischend, gleichzeitig elegant und lebendig

FRANCE

**Boudier Saffron Gin** 40% 16.00  
Die Zugabe von Safran macht ihn schliesslich so besonders

**Gin Nouaison G' Vine** 43.9% 18.00  
Rund und sanft. Im Vordergrund florale Aromen der Weinblüten, gefolgt von Wacholder, Kardamom und Ingwer

BELGIUM

**Filliers Dry Gin 28** 46% 16.00  
Wacholder Zitronenkuchen und Orangenmarmelade, sowie exotische Würze

**Copperhead** 40% 16.00  
Erhältlich mit verschiedenen Flavours, Aperitivum, Digestivum, Energeticum

SPAIN

**Mediterranean Gin Mare** 42.7% 18.00  
Arbequina Oliven / Thymian / Basilikum / Rosmarin

AMERICA

**Leopold's American Small Batch Gin** 42.7% 19.00  
Wacholder / Koriander / Orris-Wurzeln / Valencia Orangen

**Aviation Batch Distilled Gin** 42% 18.00  
Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art, American Dry Gin hergestellt aus exotischen, unkonventionelle Zutaten



## TONIC WATER

### **GENTS SWISS ROOTS TONIC WATER**

Schweizer Enzian aus dem Jura und Aroma von Siziliens Zitronen.  
*Swiss gentian from the Jura mountains and the aroma of Sicilian lemons*

### **FENTIMANS TONIC WATER**

Eine Mischung aus Chininrinde, Zitronengras und einer Prise Rohrzucker  
*A mixture of quinine bark, lemongrass and a pinch of cane sugar*

### **THOMAS HENRY TONIC WATER**

Sein besonders hoher Chiningehalt und leicht florale Citrusaromen schaffen ein erfrischendes Geschmackserlebnis  
*Its particularly high quinine content and subtle floral citrus aroma are key for its refreshing taste*

### **FEVER TREE PREMIUM INDIAN**

Raffinierte Mischung pflanzlicher Aromen aus seltenen Zutaten wie handgepresstem Bitterorangenöl aus Tansania.  
*By blending fabulous botanical oils with spring water and the highest quality quinine from the 'fever trees' of the Eastern Congo*

### **FEVER TREE MEDITERRANEAN**

Edelster Thymian und Rosmarin verbinden sich mit handgepresstem Zitrusöl. Kräftig im Geruch und vielschichtig im Geschmack  
*With a soft bitterness of pure natural quinine and a round elegant taste of herbs and citrus*

### **FEVER TREE INDIAN NATURALLY LIGHT**

Mit 50 Prozent weniger Kalorien ist dies das weltweit erste vollkommen natürliche Tonic Water mit reduziertem Kaloriengehalt  
*With 50% fewer calories, there is no need to compromise the taste of a natural Tonic Water.*

### **1724 TONIC WATER**

Handgeerntete Chinarinde aus Peru und das reinste Wasser der Welt aus Patagonien bilden die perfekte Balance zwischen Säure und Süße.  
*Hand-harvested cinchona bark from Peru and the purest water in the world from Patagonia form the perfect balance between acidity and sweetness.*

### **SWISS MOUNTAIN SPRING CLASSIC TONIC WATER**

Natürliche Schale aus besten sizilianischen Zitronen und hochwertigem Chinin, dass in Indien und Indonesien natürlich geerntet wurde.  
*Natural zest from the best Sicilian lemons and high-quality quinine that was naturally harvested in India and Indonesia.*

### **SWISS MOUNTAIN SPRING ROSMEMARY**

Pflanzlich und mediterran: mit frischem Rosmarin aus Spanien und Marokko und hochwertigem Chinin aus Indien und Indonesien.  
*Herbal and Mediterranean: with fresh rosemary from Spain and Morocco and quinine that was naturally harvested in India and Indonesia.*

*Alle Tonic's zum Mixen  
All Tonic's for mixing*

*0.2l 6.00*



## WHISKY AND WHISKEY

4cl

### **BLENDED SCOTCH**

Ballantine's	40%	16.00
Ballantine's 12 years	40%	19.00
Chivas Regal 12 years	40%	19.00
Chivas Regal 18 years	40%	28.00
Chivas Regal Royal Salute 21 years	40%	35.00
Dimple 15 years	40%	18.00
J&B Rare	40%	16.00
Johnny Walker Red Label	40%	16.00
Johnny Walker Black Label	40%	18.00
John Haig Gold Label	40%	16.00
The Famous Grouse	40%	16.00

### **SINGLE MALT**

#### **Highlands**

Dalwhinnie 15 years	43%	18.00
Glen Deveron	40%	20.00
Glendronach 12 years	40%	20.00
Glendronach 15 years	40%	24.00
Glenmorangie 10 years	40%	20.00
Glenmorangie 18 years	43%	32.00
Glenmorangie "The Lasanta" Sherry cask	46%	27.00
Oban 14 years	43%	20.00
Tomatin 15 years	40%	24.00

#### **Campbeltown**

Springbank 10 years	46%	20.00
---------------------	-----	-------

#### **Speyside**

Cardhu 12 years	43%	20.00
Glenfiddich Caoran Reserve 12 years	40%	20.00
Cragganmore 12 years	46%	20.00
The Macallan Amber 12 years	40%	20.00
The Macallan 12 years Sherry Cask	40%	27.00
The Macallan Estate Reserve	45.7%	48.00

#### **Isle of Skye**

Talisker 10 years	45.8%	20.00
-------------------	-------	-------

#### **Isle of Islay**

Ardbeg 10 years	46%	20.00
Lagavulin 16 years	43%	20.00
Laphroaig 10 years	40%	20.00

## WHISKY AND WHISKEY

4cl

### AMERICAN & CANADIAN

Blanton's original Single Barrel	47%	27.00
Bulleit Rye	45%	18.00
Crown Royal	40%	20.00
Four Roses	40%	16.00
Jim Beam	40%	16.00
Jack Daniel's Old no.7	40%	20.00
Maker's Mark	45%	21.00

### IRISH

Bushmills 10 years	40%	18.00
John Jameson	40%	16.00
Tullamore Dew	40%	16.00

### JAPANESE

Nikka From The Barrel	51.4%	21.00
-----------------------	-------	-------

### RUM

4cl

Admiral Rodney, St. Lucia Extra Old Rum	40%	26.00
Bacardi Superior, Puerto Rico	37%	12.00
Coruba Cigar, Jamaica	40%	23.00
El Dorado 21 Years, Guyana	43%	28.00
Havanna Club 3 Anos, Cuba	40%	12.00
Havanna Club 7 Anos, Cuba	40%	14.00
Karukera Christopher Columbus 1493, Saint Lucia Distillers, Guadeloupe	45%	48.00
Myers's, Jamaica	40%	12.00
Pyrat XO, Anguilla	40%	22.00
Ron Zacapa Centenario No.23 Solera	40%	24.00
Ron Zacapa Centenario XO Solera	40%	32.00

## BEER

---

---

### FROM THE TAP

Calanda Edelbräu „Herrgöttli“	20cl	6.00
Calanda Edelbräu	30cl	8.00

### BOTTLED

Clausthaler (alkoholfrei / non-alcoholic)	33cl	9.00
Heineken	33cl	9.00
Erdinger Weissbier	33cl	9.00
Erdinger alkoholfrei / non-alcoholic	33cl	9.00

### REGIONAL

<b>Engadiner Bernina Bier 4.8%</b>	33cl	9.50
Das helle naturtrübe Bier aus 2 verschiedenen Malzsorten gebraut <i>The bright naturally cloudy beer brewed from 2 different malts</i>		

<b>Palü Bier, Amberbier Bier 5.1%</b>	33cl	9.50
Das bernsteinfarbene Amberbier aus 6 verschiedenen Malzsorten gebraut <i>The amber beere brewed from 6 different malts</i>		

## MINERAL & MOUNTAIN WATER

---

---

Allegra (still)	77cl	9.50
Allegra (still)	35cl	6.00
Passugger	77cl	9.50
Passugger	35cl	6.00
San Pellegrino	45cl	7.00
Evian	50cl	7.00

## SOFTDRINKS

---

---

Coca Cola, Cola Zero, Cola Light	33cl	7.00
Elmer Citro	30cl	7.00
Fanta Orange	30cl	7.00
Nestea Lemon	30cl	7.00
Fever Tree Ginger Beer (Spicy)	20cl	7.00
Rivella rot, blau	33cl	7.00
Red Bull	25cl	7.50
San Bitter	20cl	7.00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	7.00
Gazosa Limone oder Heidelbeere	35cl	8.00
<i>Lemonade from Ticino, lemon or blueberry</i>		

## JUICES

---

---

<b>Amarena Kirschsaft</b> <i>Amarena cherry juice</i>	30cl	7.50
<b>Ananassaft</b> <i>Pineapple juice</i>	20cl	6.50
<b>Apfelmost mit Kohlensäure</b> <i>Apple juice</i>	33cl	7.50
<b>Apfelschorle</b> <i>Apple spritzer</i>	33cl	7.50
<b>Cranberry juice</b>	30cl	7.50
<b>Grapefruitsaft, frisch gepresst</b> <i>Fresh grapefruit juice</i>	20cl	9.00
<b>Orangensaft, frisch gepresst</b> <i>Fresh orange juice</i>	20cl	9.00
<b>Tomatensaft</b> <i>Tomato juice</i>	20cl	7.50
<b>Zitronensaft, frisch gepresst</b> <i>Fresh lemon juice</i>	20cl	9.00

## HOMEMADE LEMONADES

---

---

<b>Classic</b> <i>fresh lemon &amp; lime / mint / sugar / soda</i>	40cl	8.00
<b>Raspberry - Thyme</b> <i>fresh lemon &amp; lime / raspberry / thyme / apple juice / soda</i>	40cl	8.00
<b>Mango - Peach</b> <i>fresh lemon &amp; lime / peach / mango puree / soda</i>	40cl	8.00

## HEISSE GETRÄNKE - HOT DRINKS

---

---

Cappuccino	7.00
Espresso	6.00
Doppelter Espresso / <i>Double espresso</i>	9.00
Glas Milch kalt oder warm / <i>Glas milk cold or hot</i>	3.50
Kaffee Melange / <i>Coffee with whipped cream</i>	7.50
Kaffee crème / <i>Coffee</i>	6.00
Kronenhof Schokolade / <i>Kronenhof chocolate</i>	9.50
Latte Macchiato	7.50
Milchkaffee / <i>Coffee with hot milk</i>	7.50
Ovomaltine kalt oder warm / <i>Ovomaltine cold or hot</i>	7.00
Schokolade (weiss, braun oder schwarz) <i>Chocolate (white, brown or black)</i>	7.00
Tee Selection <i>see tea menu</i>	8.50

### MIT ALKOHOL - WITH ALCOHOL

Baileys, Amaretto coffee	14.00
Grog mit Rum / <i>Hot water with rum</i>	16.00
Irish coffee	16.00
Jagertee / <i>Black tea with rum</i>	8.00
Whisky Punch / <i>Hot water with whisky</i>	18.00