



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
WINE	3
PRE DINNER COCKTAILS	4
SOURS & FIZZES	4
AFTER DINNER COCKTAILS	5
EXOTIC COCKTAILS	5
MOCKTAILS	6
ANIS	6
VERMOUTH	6
BITTERS	6
PORT & SHERRY	7
LIQUEURS	7
EAU DE VIE	8
GRAPPA & MARC	8
TEQUILA	8
CALVADOS	9
VODKA	9
COGNAC	10
GIN	11-14
WHISK(E)Y	14-15
RUM	15
BEER	16
SOFTDRINKS	16-17
HOT DRINKS	18

CHAMPAGNER BY GLASS

10cl

Vin Mousseux von Salis 	17.00
MOËT & CHANDON BRUT RESERVE IMPERIAL	21.00
MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL	24.00
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 likeur / vin mousseaux	22.00
French 75 "original from New York Bar Paris " gin /sugar syrup / lemon juice / vin mousseaux	22.00
Kronenbar Glamour gin / sour apple / watermelon / vin mousseaux / cucumber	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 Torino Crushed <i>antica formula / lemon/ sugar syrup / mint / vin mousseaux</i>	22.00
French Spirit <i>cognac / vermouth rosso / passionfruit / vin mousseaux</i>	21.00
Kronenhof 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
Milan Attendant <i>gin / campari / watermelon / orange bitter / vin mousseaux</i>	18.00

WINE

WHITE	10cl
Maienfelder Cuvée Blanc, Lampert Riesling Silvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc	12.00
Grüner Veltliner Federspiel, Donabaum	10.00
Lugana, Ca' Lojera	10.00
ROT - RED	
Pinot Noir, Georg Schlegel	11.00
Hebo Suvereto DOCG/b, Petra Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	11.00
Enate Crianza DO, Enate Viñedos Tempranillo, Cabernet Sauvignon	10.00

PRE DINNER COCKTAILS

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

SOURS & FIZZES

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

AFTER DINNER COCKTAILS

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

EXOTIC DRINKS

Basil Smash gin / lemon juice / sugar syrup / fresh basil	19.00
Cuisine Style gin / lemon / cucumber syrup / elderflower syrup / sea salt / dill	19.00
Havana Attendant havana 3y / watermelon syrup / lime / apple spritz	19.00
Favorit of the boss havana 3y / passionfruit puree / ginger ale / mint / lemon	19.00
London or Moscow Mule gin or vodka / lime / ginger beer	19.00
Mojito Cubano rum / lime / mint / white sugar / soda	19.00
Mojito Royal rum / lime / mint / crème de mure / soda	19.00
Comfort Zone whisky / orange bitter / ginger ale / cynar / lemon / vanilla	19.00
Magenta bombay sapphire / raspberry puree / lime / apple juice / bitter lemon	20.00
Pimm's Cup pimms no.1 / ginger ale or Lemonade / fruits	19.00
Singapore Sling 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.

MOCKTAILS

Cucumber cooler	14.00
ginger beer / lime / brown sugar / cucumber	
Free Fashion	14.00
ginger ale / vanilla syrup / kumquat / brown sugar	
Kronenbar Smash	14.00
basil / apple juice / ginger beer/ sugar / lemon juice	
Perfect Picture	14.00
lime / cucumber/ watermelon / apple spritz	
Smooth Talker	14.00
fresh banane / pineapple-orange juice / mango syrup / lime / grenadine	

ANIS

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

VERMOUTH

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

BITTERS

		4cl
Appenzeller Alpenbitter	29%	12.00
Averna	29%	12.00
Braulio 	21%	12.00
Campari	23%	12.00
Cynar	16%	12.00
Fernet Branca / Mentha	39%	12.00
Jägermeister	35%	12.00
Ramazzotti	30%	12.00
Underberg 2cl	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
Is produce with Diolinoir grapes by port method

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 Engadinajsa, 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 Vielle Prune 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, Nonino	45%	12.00	22.00
Grappa il Merlot, Nonino	41%	12.00	22.00
Grappa Sauvignon, Nonino	45%	15.00	28.00
Grappa Moscato, Nonino	40%	12.00	22.00
Grappa Pò di Poli Pinot Noir	40%	12.00	22.00
Grappa Ornellaia	42%	15.00	28.00
Grappa Gagliole	43%	12.00	22.00
Grappa Harlequin Le Zymé	48%	13.00	24.00
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

Ableforth's Bathtub Dry Gin	43.3%	17.00
Wacholder / Orangenzesten / Koriander / Zimt / Nelken / Kardamom		
Beefeater London Dry Gin	40%	14.00
Zitrusaromen / würzig / leichte Wachholdernoten		
Bombay Sapphire	40%	14.00
Koriander / facettenreiche Kräuternoten / pfefferige Eindrücke		
Brockmans London Dry Gin	40%	16.00
Zitrus-Beerenaromen / trocken / weich / modern		
Bulldog Gin Company	40%	18.00
Pataya, Lavendel, Lotusblättern, Süssholz, Koriander und Mohn		
Mombasa Club	41.5%	18.00
Kräutern / Gewürzen / Angelika-Wurzel / Cassia-Rinde / Koriander		
Tanqueray Rangpur	41.3%	14.00
Destilliert mit vier Botanicals, der Rangpur Zitrusfrucht, Ingwer und Lorbeerblättern		
Tanqueray N° 10	47.3%	16.00
Ungewöhnlich mild / relative trocken / frisch		
The London No.1 Original Blue Gin	47%	20.00
Mandeln / Zimt / Koriander / Zitrone / Iriswurzel / Bergamotte		
Sipsmith	41.6%	19.00
Sanfte Noten von Wacholder / Zitrone / herben Orangennoten		
Star of Bombay	47,5%	17.00
Koriander / Kräuter / Pfeffer / Bergamotte / Bisamstrauchsamen		
Williams Chase Elegant Gin	48%	20.00
Bio-Äpfel / Koriander, Angelika, Lakritze, Iris / Holunderblüte		

SCOTLAND

Blackwood's Vintage Dry 2012	40%	16.00
Außergewöhnlicher Jahrgangs-Gin von den Shetland Inseln		
Bruichladdich The Botanist Islay	46%	16.00
<i>9 klassische pflanzliche Gin Stoffe / 22 Kräuter und Blumen</i>		
Hendrick's	41.4%	16.00
Koriander / Rosenblätter / Gurkenextrakten / Zitruschalen		
Jinzu	41,3%	17.00
Vermählung des schottischen Gins mit japanischen Kirschblüten und Sake		

SWITZERLAND

Bisbino Gin, Valle di Muggia (Tessin)	40%	17.00
Wacholder und Zitrusfrüchten, starke Kräuternoten		
Breil Pur Grison London Dry Gin 	45%	18.00
Schweizer Bio-Botanicals / Alpenrose / Schokoladenminze		
Breil Pur Grison Sloe Gin-Likör 	28%	18.00
<i>Dezente Süsse / saftige Kräuternoten / bitter-süss Optimal zum pur Geniessen.</i>		
Langatun Gin 1616	49.12%	18.00
Zwölf geheim gehaltene Botanicals		
Nginious Swiss Blended Gin, Rümliang	45%	18.00
Charaktervoller Gin mit einer herben Kräuternote		
Ojo de Agua Dry Gin Dieter Meier	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.		
The Wild Alps Morris London Dry Gin	47%	18.00
Mehrfach preisgekrönter London Dry Gin mit Aromen von Wacholder, Kräutern und Zitrus.		
Tschin Gin, Schloss Käfers Fricktal	40%	17.00
Fricktaler Wacholder / Fricktaler Kirschblüten / exotischen Früchten		

GERMANY

Elephant London Dry Gin	45%	17.00
Weich und cremig / herbe Kräuteraromen / pfeffrige Schärfe Von jeder verkauften Flasche Elephant Gin kommen 15% der Tierschutzorganisation zu Gute		
Granit Bavarian Gin	42%	18.00
100% biozertifizierte Zutaten (28 Botanicals) / Granitkiesel-Filterung		
Monkey 47 Schwarzwald Dry	47%	18.00
47 verschiedenen Gewürze und Kräuter		
Monkey 47 Distillers Cut	47%	45.00
Vom Distillers Cut werden jährlich nur 3000 Flaschen hergestellt. Besonderheit ist, dass er besonders lange 12 Monate heranreift		
Siegfried Rheinland Gin	41%	16.00
Lavendel trifft auf würzig-erdige Noten von Ingwer, Angelikawurzel und wird durch den dezent-warmen Charakter der Lindenblüte abgerundet		
The Duke Munich Dry Gin	45%	16.00
13 ausgesuchte Kräuter und Gewürze / Hopfenblüten / Malz		
Windspiel	47%	19.00
Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander vereint mit in der Vulkanerde gereiften Kartoffeln ergeben ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde		

GIN

4cl

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		

SOUTH AFRICA

Whitley Neill Handcrafted Dry Gin	42%	17.00
Besonders machen diesen Gin die Frucht des Affenbrotbaums und die Kappstachelbeere		

ALCOHOL-FREE HERBAL DISTILLATE

Seedlip Edition Garden 108		15.00
Ein absolut alkoholfreier Blend aus Kräuterdestillaten und floralen Komponenten aus der englischen Farmlandschaft. Kalorien-, zucker- und allergenfrei, mit Pfefferminze, Rosmarin, Thymian, Hopfen, Erbsen und Heu		

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 Chininegehalt 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
Glenfarclas 12 years	43%	25.00
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 Balvenie Double Wood 12 years	40%	24.00
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

Caol Ila 18 years	43%	29.00
Ardbeg 10 years	46%	20.00
Lagavulin 16 years	43%	20.00
Laphroaig 10 years	40%	20.00

WHISKY AND WHISKEY

4cl

BOURBON

Baker's 7 years	53.5%	24.00
Basil Hayden's Kentucky Straight	40.0%	21.00
Blanton's Original Single Barrel	47%	27.00
Four Roses	40%	16.00
Hudson Baby Bourbon	46%	22.00
Jack Daniel's Old no.7	40%	16.00
Jack Daniel's Single Barrel	45%	21.00
Maker's Mark	45%	21.00
Woodford Reserve	43.2%	20.00

CANADIAN

Canadian Club	40%	20.00
Crown Royal	40%	20.00

RYE

Bulleit Rye	45%	18.00
Knob Creek Rye	50%	21.00
Willet Family Estate Small Batch Rye	54.2%	26.00

IRISH

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

JAPANESE

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

RUM

4cl

Admiral Rodney, St. Lucia	40%	26.00
Bacardi Superior, Puerto Rico	37%	12.00
Coruba Cigar, Jamaica	40%	23.00
El Dorado 21 years, Guyana	43%	28.00
Flor de Cana 18 years, Nicaragua	40%	23.00
Havanna Club 3 Anos, Cuba	40%	12.00
Havanna Club 7 Anos, Cuba	40%	14.00
Karukera, Guadeloupe	45%	32.00
Myers's, Jamaica	40%	12.00
Pampero Anniversario, Venezuela	40%	19.00
Plantation XO, Barbados	40%	21.00
Pyrat XO, Anguilla	40%	22.00
Ron Zacapa No.23 Solera, Guatemala	40%	24.00
Ron Zacapa XO Solera, Guatemala	40%	38.00

BEER

FROM THE TAP

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

BOTTLED

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

REGIONAL

Engadiner Bernina Bier 4.8%	33cl	9.50
------------------------------------	------	------

Das helle naturtrübe Bier aus 2 verschiedenen Malzsorten gebraut

The bright naturally cloudy beer brewed from 2 different malts

Palü Bier, Amberbier Bier 5.1%	33cl	9.50
---------------------------------------	------	------

Das bernsteinfarbene Amberbier

aus 6 verschiedenen Malzsorten gebraut

The amber beere brewed from 6 different malts

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
Fusetea 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 / Crodino	20cl	7.00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	7.00
Gazosa Limone oder Heidelbeere	35cl	8.00

Lemonade from Ticino, lemon or blueberry

JUICES

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

HOMEMADE LEMONADES

Classic <i>fresh lemon & lime / mint / sugar / soda</i>	40cl	8.00
Raspberry - Thyme <i>fresh lemon & lime / raspberry / thyme / apple juice / soda</i>	40cl	8.00
Watermelon - Lime <i>fresh lemon & lime / watermelon syrup / soda</i>	40cl	8.00
Mango - Peach <i>fresh lemon & lime / fresh mango & peach puree / soda</i>	40cl	8.00
Cucumber - Ginger <i>fresh lemon & lime / cucumber syrup / ginger / 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