

# CRESTA BAR



INHALTSVERZEICHNIS

OFFENE CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE.....	1
OFFENE WEISSWEINE .....	1
OFFENE ROSÉWEINE.....	1
OFFENE ROTWEINE.....	1
APERITIFS.....	2
CHAMPAGNER COCKTAILS.....	2
COCKTAILS.....	3
ALKOHOLFREIE COCKTAILS.....	4
SOUPS / FIZZES.....	4
LONG DRINKS.....	5
BIERE.....	5
SCOTCH SINGLE MALT WHISKY.....	6
SCOTCH BLENDED WHISKY.....	8
IRISH WHISKEY.....	8
TENNESSEE WHISKEY.....	8
GRAPPA.....	9
CALVADOS.....	9
ARMAGNAC.....	10
BRANDY.....	10
PORTWEIN.....	10
SHERRY.....	11
COGNAC.....	11
GIN.....	12
VODKA.....	13
MISCHGETRÄNKE.....	14
RUM / TEQUILA.....	15
SPIRITUOSEN.....	15
BITTERS.....	16
LIKÖRE.....	16
CHAMPAGNER.....	18
SCHAUMWEINE.....	18
MINERALWASSER UND KALTE GETRÄNKE.....	19
SÄFTE.....	19
HEISSGETRÄNKE.....	20
HEISSGETRÄNKE ALKOHOLHALTIG.....	20
BAR SNACKS.....	21
DESSERTS.....	23



## OFFENE CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

Kusi Prosecco di Valdobbiadene	10cl	7.50
Cava Muga, "Conde de Haro", Brut Vintage	10cl	11. –
Louis Roederer Brut	10cl	14. –
Louis Roederer Rosé Brut 2012	10cl	16. –
Kir Royal	10cl	15. –

## OFFENE WEISSWEINE

Kir au Vin Blanc	10cl	7.50
Maienfelder Riesling x Sylvaner, (CH), 2016	10cl	7.50
Aigle Les Murailles, H. Badoux, (CH), 2017	10cl	8. –
Chardonnay du Valais "Tsaboura", (CH), 2014	10cl	9. –
Roero Arneis, Recit DOCG, (I), 2016	10cl	7. –
Château du Châtagneréaz, 1er Grand Cru, (F), 2015	10cl	7. –
Chablis, (F), 2016	10cl	8.50

## OFFENE ROSÉWEINE

Oeil de Perdrix, Château de Vufflens, (CH), 2016	10cl	7.50
--	------	------

## OFFENE ROTWEINE

Dôle de Salquenen, (CH), 2015	10cl	7. –
Maienfelder Pinot Noir Selection, (CH), 2015	10cl	8. –
Baiocco, Merlot, (CH), 2015	10cl	8. –
Barba Grischa, Sforzato di Valtellina, (I), 2010	10cl	8.50
Brancaia TRE, (I), 2014	10cl	7. –
Chianti Classico, Castellare di Castellina, (I), 2015	10cl	8. –
Château Bolaire, (F), 2011	10cl	8. –
Finca Nueva Reserva, (E), 2010	10cl	7. –



## APERITIFS

<b>Americano</b>	12.50
Campari, Martini Rosso, Soda	
<b>Aperol Spritz</b>	12.50
Prosecco, Aperol, Soda, Orange	
<b>Italien Spritz</b>	12.50
Weisswein, Aperol, Soda, Orange	
<b>Bicicletta</b>	12.50
Weisswein, Aperol, Campari, Orange	
<b>Cosmopolitan</b>	13.50
Vodka Moskovskaya, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	
<b>Dry Martini Cocktail</b>	12.50
Gordon's London Dry Gin, Martini extra dry	
<b>Hugo</b>	12.50
Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette	
<b>Lillet Vive</b>	12.50
Lillet Blanc, Fever-Tree Tonic Water, Gurke, Erdbeere, Pfefferminze	
<b>Manhattan</b>	13.50
Jack Daniel's Old No. 7, Martini Rosso, Angostura Bitter	
<b>Negroni</b>	13.50
Campari, Martini Rosso, Gordon's London Dry Gin, Orange, Zitrone	
<b>Vodka Martini</b>	12.50
Vodka Moskovskaya, Martini extra dry	

## CHAMPAGNER COCKTAILS

<b>Champagner Cocktail</b>	15. –
Louis Roederer, Bisquit Classique Dubouché, Angostura Bitter	
<b>Kir Royal</b>	15. –
Louis Roederer, Crème de Cassis	
<b>Bellini</b>	13.50
Prosecco, Pfirsichsaft	
<b>Mimosa</b>	13.50
Prosecco, Orangensaft	
<b>Rossini</b>	13.50
Prosecco, Erdbeerpurée	



## COCKTAILS

<b>Bloody Mary</b>	12.50
Vodka Moskovskaya, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco, Worcestershire Sauce	
<b>Black Russian</b>	12.50
Vodka Moskovskaya, Kahlúa Kaffeelikör	
<b>White Russian</b>	12.50
Vodka Moskovskaya, Kahlúa Kaffeelikör, Rahm	
<b>Moscow Mule</b>	13.50
Vodka Moskovskaya, Fever-Tree Ginger Beer, Limette	
<b>Sex on the Beach</b>	13.50
Vodka Moskovskaya, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft	
<b>Caipiroska</b>	13.50
Vodka Moskovskaya, Limette, Rohrzucker	
<b>Caipirinha</b>	13.50
Cachaça, Limette, Rohrzucker	
<b>Daiquiri</b>	13.50
Bacardi Carta Blanca, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	13.50
Rum Negrita, Fever-Tree Ginger Beer, Limettensaft	
<b>Mojito</b>	13.50
Bacardi Carta Blanca, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	
<b>Piña Colada</b>	13.50
Bacardi Carta Blanca, Ananassaft, Kokosnussmilch	
<b>Planter's Punch</b>	13.50
Bacardi Carta Blanca, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Angostura Bitter	
<b>Margarita</b>	13.50
Tequila Sierra Silver, Triple Sec, Zitronensaft	
<b>White Lady</b>	13.50
Gordon's London Dry Gin, Cointreau, Zitronensaft	
<b>Long Island Iced Tea</b>	15.50
Vodka Moskovskaya, Tequila Sierra Silver, Bacardi Carta Blanca, Gordon's London Dry Gin, Cointreau, Limettensaft, Coca-Cola	
<b>Side Car</b>	13.50
Bisquit Classique Debouché, Cointreau, Zitronensaft	
<b>Alexander</b>	13.50
Bisquit Classique Debouché, Crème de Cacao, Rahm, Muskatnuss	



## COCKTAILS

<b>B&amp;B</b> Bisquit Classique Debouché, Bénédictine DOM	13.50
<b>Grasshopper</b> Crème de Cacao, Crème de Menthe, Rahm	13.50

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Ipanema</b> Limette, Rohrzucker, Fever-Tree Ginger Ale	11.50
<b>Shirley Temple</b> Fever-Tree Ginger Ale, Grenadine, Limettensaft, Zuckersirup, Orange	11.50
<b>Virgin Piña Colada</b> Ananassaft, Kokosnussmilch, Rahm	11.50
<b>Alkoholfreier Fruchtcocktail nach Ihrem Wunsch</b>	11.50

## SOURS / FIZZES

<b>Amaretto Sour</b> Amaretto di Saronno, Angostura Bitter, Zitronensaft, Zuckersirup	13.50
<b>Aperol Sour</b> Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup	13.50
<b>Whisky Sour</b> Jack Daniel's Old No. 7, Angostura Bitter, Zitronensaft, Zuckersirup	13.50
<b>Ramazotti Sour</b> Ramazotti, Zitronensaft, Zuckersirup	13.50
<b>Gin Fizz</b> Gordon's London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	12.50
<b>Vodka Fizz</b> Vodka Moskovskaya, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	12.50



## LONG DRINKS

<b>Campari Orange</b>	12.50
Campari, Orangensaft	
<b>Whisky Cola</b>	15.50
Jack Daniel's Old No. 7, Coca-Cola	
<b>Old Fashioned</b>	13.50
Jack Daniel's Old No. 7, Angostura Bitter, Rohrzucker, Soda, Orange	
<b>Screwdriver</b>	13.50
Vodka Moskovskaya, Orangensaft, Grenadine	
<b>Pimm's No. 1</b>	13.50
Pimm's No. 1, Sprite, Gurke, Orange, Zitrone, Cocktailkirsche	
<b>Pimm's No. 1 mit Ginger Ale</b>	13.50
Pimm's No. 1, Fever-Tree Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone, Cocktailkirsche	
<b>Cuba Libre</b>	13.50
Bacardi Carta Blanca, Limettensaft, Coca-Cola	
<b>Tequila Sunrise</b>	13.50
Tequila Sierra Silver, Orangensaft, Grenadine	
<b>Paradise</b>	13.50
Gordon's London Dry Gin, Apricot Brandy, Orangensaft	

## BIERE

Calanda Edelbräu offen	20cl	5. –
Calanda Edelbräu offen	30cl	6.30
Calanda Edelbräu	33cl	7. –
Bellavista Weizenbier	50cl	9. –
Palü Bier Amber naturbelassen	33cl	7.80
Heineken	33cl	7.80
Erdinger Urweisse	50cl	9. –
Clausthaler alkoholfrei	33cl	5.50
Erdinger Weizenbier alkoholfrei	33cl	5.50

## SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

Highland Vol.% 4cl

**Oban Western Highland Single Malt 14 years** 43% 11.–

Oban (kleine Bucht) ist eine der wenigen Destillerien die inmitten einer Stadt erbaut wurde. In der Nase weisst er frische Seeluftnoten mit feinen rauchig-malzigen sowie fruchtigen Nuancen auf. Diese unterstützen die reifen Früchte und die würzigen Honignoten im Geschmack.

**Glenfiddich Single Malt 15 years – Solera Vat** 40% 13.–

Glenfiddich ist der eigentliche Pionier für die Verbreitung von Single Malts auf der ganzen Welt. Er besticht mit seinen leichten, frischen durchaus süsslichen Duft nach Birnen und einer milden Würze. Für den Solera Vat wurden Whiskys verschiedener Fassreifungen (Oloroso Sherry, Bourbon, neue Eichenfässer) in einem einzigartigen Solerafass aus Oregon Pinienholz vermählt.

**The Glenmorangie Single Malt 10 years** 40% 14.–

Dieser Whisky stammt aus den nördlichen Highlands, vom Bach Morangie, was "Tal der tiefen Ruhe" bedeutet. Er hat einen milden, aber komplexen Körper mit blumigen Hauptnoten. Im Geschmack ist er ausgewogen und fruchtig, mit Aromen von Vanille, Honig und Nüssen.

**Dalwhinnie Single Highland Malt 15 years** 43% 14.–

Dalwhinnie ist mit 326 Metern die höchstgelegene Destillerie Schottlands und liegt nahe der Quelle des Flusses Spey. Am Gaumen besitzt er Aromen von Vanille und Honig in Verbindung mit einem lang anhaltenden malzigen, torfigen und rauchigen Nachklang.

**The Macallan Single Highland Malt Amber** 40% 14.–

Die 1824er-Serie wird durch die Farbe des Whiskys definiert, ein Novum in der Branche. Dieser Ansatz ermöglicht – auch durch den Verzicht auf die klassische Altersangabe – eine viel grössere Freiheit und Kreativität. Dieser Whisky wurde ausschließlich in First-Fill- und Refill-Sherry-Fässern aus amerikanischer und spanischer Eiche gelagert. Typischen Spey-Blütenaromen folgen süsse Toffeenoten sowie Duftnuancen von Getreide und Malz.

## Speyside

**Glenrothes Single Malt 1995** 43% 19.–

Für den Glenrothes werden nach dem Vintage Concept nur die besten Fässer der besten Jahrgänge ausgewählt. In der Nase erinnert er an reife Pflaumen und Süssholz. Am Gaumen ist er weich und rund, mit Aromen von Zitrus- und Orangenschalen die im Abklang in würzige Sherrytöne übergehen.





## Speyside

**Vol.%**    **4cl****The Glenlivet Single Malt 18 years**

43%

19.–

Bei diesem Glenlivet sind es vor allem die Noten von Birnen und würzigen Orangen, die den Charakter dieses Whiskys bestimmen.

## Isle of Skye

**Talisker Single Malt 10 years**

45.8%

14.–

Talisker ist die einzig überlebende Destillerie auf der mystischen Insel Skye, die zu den inneren Hebriden gehört. Die unmittelbare Nähe zum Atlantik verleiht diesem Whisky ein eindringliches und charaktervolles Meer- und Torfaroma.

**Talisker Distiller's Edition 1998**

45.8%

17.–

Die Distiller's Edition von Talisker erhält ein Ausbau im Amoroso-Sherryfass. Er besticht durch seinen wuchtigen Körper und einem ausgeprägtem Nussaroma. In der Nase weist die Distiller's Edition süsse Sherrynoten auf, die im Finish in vollmundige, rauchige und torfige Aromen übergehen.

## Isle of Islay

**Lagavulin Single Islay Malt Whisky aged 16 years**

43%

14.–

Der Paradevertreter von der inneren Hebrideninsel Islay. Das Quellwasser für diesen Whisky fließt durch eine sehr torfhaltige Gegend, was den kräftigen, erdig-rauchigen Geschmack ausmacht. Er hinterlässt eine langanhaltende Wärme.

**Ardbeg Corryvreckan Cask Strength**

57.1%

19.–

Die Destillerie Ardbeg liegt an der Südküste der berühmten Whisky-Insel Islay direkt am Meer. Sie bildet zusammen mit Laphroaig und Lagavulin eine imposante Kette von Destillerien, die nicht nur nahe beieinander liegen, sondern alle einen schweren Malt Typ erzeugen. Der Ardbeg gilt als der extremste Maltin punkto Rauchigkeit, was bei Liebhabern natürlich begeisterte Zustimmung auslöst.

## Isle of Orkney

**Scapa Single Malt Skiren**

43%

17.–

Eine Besonderheit bei der Herstellung von Scapa ist die Verwendung von amerikanischen Eichenfässern, in denen Bourbon lagerte. Dies erklärt den Geschmack von "Butterscotch". Der Scapa zeigt sich perfekt ausgewogen, mit Akzenten von wildem Honig, Heidekraut und einem Bouquet von Gewürzen.



## SCOTCH BLENDED WHISKY

	<b>Vol.%</b>	<b>4cl</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	40%	11.–
Im Aroma erinnert der Red Label an frische, ausgeprägte und charakteristische Noten, die von kräftigen Malztönen unterstützt werden. Am Gaumen überzeugt er mit einer zarten Süsse und einen harmonischem Vanille-Gewürzaroma.		
<b>Johnnie Walker Black Label 12 years</b>	40%	14.–
Der Black Label besitzt ein komplexes Bouquet von Rosinen und Zitrustönen, mit einem angenehmen Torfaroma, was sich im Geschmack widerspiegelt und welches die rauchig-malzigen Noten unterstützt.		
<b>Ballantine's</b>	40%	11.–
Ein Blend aus 40 verschiedenen Malts mit einer tiefen, komplexen und würzigen Aromatik. Am Gaumen ist er ausgewogen mit Aromen von Schokolade, Äpfeln und Vanille.		
<b>J&amp;B</b>	40%	11.–
Er erhält seinen Namen von den Anfangsbuchstaben des Firmengründers Justerini und des späteren Inhabers Brooks. Der J&B besitzt in der Nase eine fruchtig-frische Zitrusnote. Im Geschmack besticht er durch Aromen von Gewürzen, Gerste und Malz.		
<b>Chivas Regal 18 years</b>	40%	15.50
Klassischer Blended Scotch aus dem Städtchen Keith in der Speyside. Die Aromavielfalt dieses Blends reicht von Honig bis hin zu wilden Kräutern. Im Glas überzeugt er mit einem vollmundigen, samtigen und runden Bouquet mit Anklängen von Vanille, Haselnuss und Toffee.		

## IRISH WHISKEY

<b>Tullamore Dew 6 years</b>	40%	11.–
Tullamore Dew lagert 6 Jahre in ausgesuchten Bourbon- und Sherry-Eichenholzfässern, wo er in den Jahren der Reife seinen milden, weichen und komplexen Geschmack entwickelt. Das Bouquet des Tullamore Dew führt von süßen Gewürzen bis hin zu Zitrus und Malztönen.		

## TENNESSEE WHISKEY

<b>Jack Daniel's Old No. 7</b>	40%	16.–
Ein im amerikanischen Weisseichenfass gereifter Tennessee Whiskey. Komplexer, robuster aber harmonischer Whiskey mit typischen Aromen von Vanille, Mandeln und rauchiger Holzkohle.		



## GRAPPA

	<b>Vol.%</b>	<b>2cl</b>
<b>Grappa di Canua "Sforzato"</b>	43%	6.50
Aus Trestern der getrockneten Chiavennasca Traube. Reich an Aromen mit fruchtig, leicht würzigen Noten.		
<b>Grappa di Brunello, Marolo</b>	44%	7.50
Frisch am Gaumen, konzentriert und vielschichtig. Fruchtiger und äußerst langer Nachhall.		
<b>Grappa di Moscato invecchiata, Mazzetti d'Altavilla</b>	43%	7.50
Die im Piemont ausgebaute Moscato Traube ist der Grundstein dieses Destillates. Er zeigt sich mild und ausserordentlich fruchtig mit zarten Bittertönen.		
<b>Grappa Eligo dell' Ornellaia</b>	42%	11.50
Im Barrique gelagerter Edelgrappa mit weichem, warmem Körper. Reiche Düfte nach Gewürznelken, Vanille und Pflaumen.		
<b>Acquavite "Prime Uve"</b>	40%	11.50
Aus ganzen Prosecco- und Riesling-Trauben destillierter Weintraubenbrand. Am Gaumen zeigt er kräftige Nuancen, mit angenehmem Bitterton und langem, trockenem Abgang.		
<b>Grappa Riserva "Evo Fumo"</b>	42%	11.50
"Evo Fumo" ist ein Blend aus Tresterbranntweinen "Reserve", d.h. sie reifen in Barriques unterschiedlicher Holzarten. Der Fumo weist ein elegantes, rauchiges und komplexes Aroma auf, begleitet von fruchtig süßen Noten von Dörrobst und reifen Früchten. Am Gaumen ist er verführerisch und einzigartig, mit Anklängen an Honig und Vanille.		

## CALVADOS

	<b>Vol.%</b>	<b>2cl</b>
<b>Calvados Château du Breuil, 15 Ans d'Age</b>	41%	9.–
Durch einen geringen Anteil an jungen Calvados hinterlässt er im Mund einen feinen Apfelgeschmack, der nach und nach den feinen Tanninverbindungen eines alten Calvados weicht.		



## ARMAGNAC

	<b>Vol.%</b>	<b>2cl</b>
<b>Sempé Fine Armagnac</b>	40%	10.–
Im Geschmack hat er frische Zitrus- und Vanillearomen mit einem leichten Nachklang.		

## BRANDY

	<b>Vol.%</b>	<b>2cl</b>
<b>Carlos I Solera Gran Reserva</b>	38%	10. –
Der Carlos I Solera Gran Reserva wird in traditionellen Brennblasen destilliert und im Solera-System gebrannt. Er reifte in amerikanischen Eichenfässern, die zuvor zur Herstellung von Amontillado und Oloroso Sherry verwendet wurden. Ein eleganter Brandy de Jerez mit Noten von Lakritz am Gaumen.		

## PORTWEIN

	<b>Vol.%</b>	<b>5cl</b>
<b>Ramos Pinto Porto White / Ruby</b>	19.5%	6.50
Portwein ist ein reichhaltiger und verstärkter Wein, der aus den Rebsorten der Douro-Region im Norden Portugals gewonnen wird. Hier gibt es drei Grundsorten: Den White Porto, die in Eichenholz gereiften Ruby Portos und die Tawny Ports.		
<b>Ramos Pinto Tawny 10 years Quinta Ervamoira</b>	20%	9.50
Mit einer schönen Struktur ausgestattet, offeriert dieser Wein ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frucht und Alkohol. Er ist ein klassischer, fruchtiger Tawny, der die Lebenskraft und Frische seiner Jugend, gepaart mit einer verführerischen Sanftheit zum Ausdruck bringt.		
<b>Ramos Pinto Tawny 20 years Quinta do Bom Retiro</b>	20%	12.50
Der Wein präsentiert sich rubinrot mit einem orangen Reflex, was charakteristisch für seinen Reifegrad ist. Sein Bouquet ist – dem Alter des Weins entsprechend – sehr samtig und delikater. Die Eleganz der ersten Empfindung wird verlängert durch Aromen von reifen und gedörrten Früchten.		
<b>Ramos Pinto Porto, Late Bottled Vintage, 2009</b>	19.5%	11.50
Kräftige, ziemlich opake Farbe, mit schönen lila Reflexen. Intensiv und elegant, reich an Aromen von roten Früchten, mit einer feinen Note von Veilchen, Lavendel und Pfeffer		



## SHERRY

	<b>Vol.%</b>	<b>5cl</b>
<b>Sherry Tio Pepe (dry)</b>	15%	6.50
Der Tio Pepe wird aus der Palomino-Weintraube produziert, die ausschliesslich aus dem Gebiet Jerez Superior stammt. Ein hellgoldener Sherry mit einem zarten Flor-Bukett, der in amerikanischer Eiche in dem für Jerez traditionellen "Solera und Criadera" Verfahren 5 Jahre lagert. Er besitzt ein delikates, trockenes Bouquet welches an Mandeln erinnert.		
<b>Sherry Dry Sack (medium)</b>	19.5%	6.50
Glänzender bernsteinfarbener Wein mit einem intensiven Aroma, was an Trockenfrüchte und Nüsse erinnert. Am Gaumen vollmundig, harmonisch, säurearm und mit einer leichten Süsse.		
<b>Harveys Bristol Cream Sherry (sweet)</b>	17.5%	7. –
Er ist ein unvergleichlicher Blend aus den besten Solera Weinen mit ihren unterschiedlichsten Stilen Fino, Amontillado und Oloroso. Für die Süsse, Komplexität und Cremigkeit dieses Sherrys, wurde zu der bestehenden Cuvée noch Pedro Ximénez Wein beigefügt.		

## COGNAC

	<b>Vol.%</b>	<b>2cl</b>
<b>Bisquit Classique Dubouché</b>	40%	8.50
Ein seltener Cognac aus der Region Fins Bois mit einem kräftigen Aroma, welches er seiner langsamen Entwicklung über eine Reifezeit von 3 bis 5 Jahren in Eichenholzfässern verdankt. Wunderbare Bernsteinfarbe und holzgefärbtes Bouquet.		
<b>Hennessy Fine de Cognac</b>	40%	8.50
Eine Komposition aus rund 60 "Eaux de vies" die eine Lagerzeit zwischen 4, 5 und 25 Jahren in leicht getoasteten französischen Eichenholzfässern erhalten. Er besticht durch subtile Aromen von Brioche und gebrannten Mandel. Sein Geschmack wird durch eine feine Schlussnote mit Nuancen von Gewürzen und Honig abgerundet.		
<b>Martell VS</b>	40%	8.50
Der Fine Cognac aus der Charente besitzt Aromen von Birnen, Zitronen, getrockneten Früchten und Eichenholz, im Geschmack ist er weich und floral mit einem runden Nachklang. Er hat einen grösseren Anteil von "Eaux-de-vies" aus der Borderies-Gegend.		
<b>Courvoisier VSOP</b>	40%	10. –
Dieser Cognac basiert auf einer edlen Komposition feiner alter Cognacs. Es werden nur Destillate aus der Grande- und der Petite Champagne für den Courvoisier VSOP verwendet.		



## COGNAC

	<b>Vol.%</b>	<b>2cl</b>
<b>Rémy Martin VSOP</b>	40%	10. –
<p>Rémy Martin wird ausschliesslich aus Trauben der Grande Champagne und Petite Champagne hergestellt. In der Nase besitzt der VSOP weiche Aromen von Vanille, Eiche und Haselnuss. Am Gaumen setzen sie sich fort und werden von leichten Portweinaromen unterstützt, was ihm einen harmonischen und milden Abklang gewährt.</p>		
<b>Rémy Martin XO</b>	40%	18.50
<p>Der XO wird zu 85% aus Weinen der Grande Champagne und zu 15% aus Weinen der Petite Champagne hergestellt. Nach einer Reifezeit von bis zu 37 Jahren besitzt er ein Aroma von reifen Feigen, kandierten Orangen und getrockneter Pflaume auf. Seine reichhaltigen und intensiven Noten verleihen ihm eine besondere Weichheit und einen langanhaltenden Nachklang.</p>		

## GIN

	<b>Vol.%</b>	<b>4cl</b>
<b>Gordon's London Dry Gin</b>	37.5%	7.50
<p>1769 machte Alexander Gordon sich an sein Lebenswerk und kreierte Gordon's London Dry Gin. Ein bisschen Zimt hier, ein bisschen Angelika und Koriander da, ein Hauch von Orangen und last but not least Wacholder. All dies trägt zum besonderen Geschmack von Gordon's bei und macht ihn nicht umsonst zum beliebtesten Gin der ganzen Welt.</p>		
<b>Bombay Sapphire, London Dry Gin</b>	40%	9. –
<p>Der Geruch des Bombay Sapphire Gins ist aufgrund seiner zahlreichen Aromen sehr intensiv und komplex. Auf der einen Seite schmeckt er frisch und weich, dennoch beinhaltet er auch eine leichte Würze. Im Gegensatz zu vielen anderen London Dry Gins, ist dieser Gin milder und er balanciert mit seinen zehn pflanzlichen Komponenten ein Stück weit den für Gin sonst so typischen Wacholdergeschmack aus.</p>		
<b>Bombay Sapphire East, London Dry Gin</b>	42%	11. –
<p>Der Bombay Sapphire East enthält die Grund-Botanicals und damit die Aromenvielfalt des klassischen Bombay Sapphire. Die Aromen werden durch die Zugabe von thailändischem Zitronengras und vietnamesischem Pfeffer unterstützt und der Gin erhält dadurch ein exotisches und frisches Finale.</p>		
<b>Hendrick's Gin</b>	41.4%	11. –
<p>Schottischer Gin aus dem Hause William Grant &amp; Sons. In der Nase feine Aromen nach Wacholder. Nach und nach entfalten sich Noten von Rosen, Gurken und leichtem schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist der Gin mild, cremig und süsslich mit einem kurzen Abgang.</p>		



## GIN

	<b>Vol.%</b>	<b>4cl</b>
<b>Williams Chase Seville Orange Gin</b>	40%	12. –
<p>Alle Botanicals, welche für diesen einzigartigen Gin verwendet werden, kommen zu 100% vom eigenen Hofgut. Darin finden sich sorgfältig ausgewählte Zutaten wie Holunderblüten, Zitronen und natürlich Wacholderbeeren. Die Basisspirituose für den Seville Orange Gin ist ein Cidre (Apfelwein), bei dem auch die Äpfel zu 100% vom Hof stammen. Die "Seville Orangen" kommen erst zum Schluss in Einsatz. Nachdem die Botanicals und die Basisspirituose miteinander vereint wurden, wird der Gin noch zusammen mit "Seville Orangen" (Bitterorangen) destilliert.</p>		
<b>Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin</b>	47%	13. –
<p>Die 47 steht für die verschiedenen Kräuter aus der Schwarzwald Region, gemischt mit exotischen Gewürzen aus Indien. Total eben 47 Ingredienzen. Nach dem klaren Duft von Wacholder, prägen Kräuter- und Früchtearomen sowie Zitrusnoten diesen Gin. Preiselbeeren geben eine leicht bittere Note, was den Monkey 47 so charmant, komplex und exzentrisch macht. Ganz der Tradition verpflichtet, reift dieser Gin in Steingutgefäßen.</p>		
<b>The London No. 1 Blue Gin</b>	47%	14. –
<p>Seine typisch bläuliche Farbe erhält dieser Gin durch die Mazeration mit Gardenien-Extrakt. Im Duft hat er ein vielschichtiges Bouquet mit feinen Noten von Süssholz und Lakritze. Sein Geschmack ist sanft und rund mit weicher Fülle, am Gaumen besitzt er Aromen von Kräutern und Gewürzen mit leicht balsamischen Anklängen. Im Finale sehr harmonisch, zugleich voll und erfrischend mit grossartiger Länge.</p>		

## VODKA

	<b>Vol.%</b>	<b>4cl</b>
<b>Vodka Partisan, Belarus</b>	40%	7. –
<p>Partisan ist ein Vodka von besonders reinem und mildem Wesen. Sein Charakter ist von so hohem Niveau, dass er fast schon danach drängt, ihn pur zu geniessen!</p>		
<b>Vodka Moskovskaya</b>	40%	7.50
<p>Wer ihn kennt, weiss ihn zu schätzen. Mit seinem charakteristischen milden Geschmack steht der Moskovskaya für reinen, unverfälscht ehrlichen Vodka-Genuss. Ob pur, als Cocktail oder Longdrink.</p>		
<b>Vodka Absolut</b>	40%	7. 50
<p>Ein Vodka aus Wasser und Winterweizen, welcher im Gegensatz zu anderen Getreidearten erst im Herbst gesät und im folgenden Jahr geerntet werden. Vollmundig und komplex, aber dennoch geschmeidig und samtig mit dem Charakter von Korn, gefolgt von einem Hauch getrockneter Früchte.</p>		



## VODKA

	<b>Vol.%</b>	<b>4cl</b>
<b>Xellent Vodka</b>	40%	8.50
<p>Xellent ist ein reines, leicht süsslich schmeckendes, charaktervolles Produkt aus der Schweiz mit 40% Vol. Am Gaumen besticht er durch fruchtige, würzige Noten mit leichtem Kirscharoma.</p>		
<b>Sipsmith Barley Vodka</b>	40%	9.50
<p>Der Sipsmith Barley Vodka ist ein ehrliches handgemachtes Produkt, welches herrlich weich und sahnig ist und mit aussergewöhnlich samtigem Mundgefühl zu überzeugen versteht. Am Gaumen bildet sich eine zunehmende Süsse heraus, welche von leichter Nussigkeit, weichen Gerstennoten und köstlichen Gewürzen hervorgehoben wird.</p>		

## MISCHGETRÄNKE

	<b>Vol.%</b>	<b>4cl</b>
<b>Fever-Tree Tonic Water</b>		5.50
<p>Durch die Mixtur von frischem Quellwasser, hochwertigen Pflanzenölen und Chinin ist dieses Tonic ein natürliches Produkt mit einzigartig reinem, erfrischendem Geschmack. Kristallklar, leichte Zitrusnote, sanftes Bitter.</p>		
<b>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</b>		5.50
<p>Durch das Mischen der ätherischen Öle aus Blumen, Früchten und Kräutern des Mittelmeerraumes mit erlesenen Zutaten des östlichen Kongos ist eine einzigartige Getränke-Kombination entstanden. Die weiche Bitterkeit des Tonics rundet das elegante Geschmackserlebnis elegant ab. Feinste Champagnerbläschen und die kristallklare Farbe schmeicheln den Gaumen.</p>		
<b>Fever-Tree Sicilian Lemonade</b>		5.50
<p>Mit dem Aroma und Geschmack frisch gepresster Zitronen und "Sfumatrice"-Extrakten aus sizilianischen Zitronen Fever-Tree Sicilian Lemonade ein perfekter Mixer für hochwertige Vodka-, Gin- oder Rumsorten. Auch pur ein köstlicher Genuss.</p>		
<b>Fever-Tree Ginger Beer</b>		5.50
<p>Der unmittelbare Geruch von kräftigem natürlichem Ingwer wird auch am Gaumen wiedergegeben: ein individueller und frischer Ingwergeschmack welcher erfrischt und rein schmeckt, ohne übertrieben süss zu sein. Dieses Ginger Beer hat eine weiche und seidige Konsistenz und hinterlässt eine angenehme Wärme im Rachen.</p>		





## RUM / TEQUILA

	<b>Vol.%</b>	<b>4cl</b>
Rum Negrita	37.5%	8. –
Bacardi Carta Blanca	37.5%	8.50
Havana Club Añejo 7 Años	40%	11. –
Clément Rhum VSOP	40%	14. –
Tequila Jose Cuervo Especial Silver	38%	6.50
Tequila Sierra Silver	38%	6.50

## SPIRITUOSEN

	<b>Vol.%</b>	<b>2cl</b>
Aalborg Taffel Akvavit	42%	6.50
Apricotine	43%	6.50
Bündner Berg Enzian	43%	6.50
Bündner Chrüter	41%	6.50
Bündner Marc	41%	6.50
Bündner Alpenbitter	23%	6.50
Vieille Prune du Périgord	42%	8.50
Etter Vieille Prune	41%	6.50
Etter Vieille Pomme Royal	30%	6.50
Etter Vieille Cerise	42%	6.50
Gravensteiner	41%	6.50
Genever	40%	6.50
Himbeergeist Schladerer	42%	6.50
Kirschbrand LU Lauerzer	40%	8. –
Marc de Bourgogne	40%	6.50
Steinhäger Schlichte	40%	6.50
Williamine Morand	40%	6.50



## BITTERS

	<b>Vol.%</b>	<b>4cl</b>
Amaro Montenegro	23%	7.-
Amer Picon	32%	7.-
Aperol	11%	7.-
Appenzeller Bitter	29%	7.-
Braulio	21%	7.-
Campari	23%	7.-
Carpano Punt e Mes	16%	7.-
Cinzano Bianco / Rosso	15%	7.-
Cynar	16.5%	7.-
Dubonnet	14.8%	7.-
Fernet Branca	39%	7.-
Fernet Menta	37%	7.-
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	15%   18%	7.-
Noilly Prat	18%	7.-
Pernod	40%	7.-
Ricard	45%	7.-
Weissflog Bitter	20%	7.-

## LIKÖRE

	<b>Vol.%</b>	<b>4cl</b>
Amaretto di Saronno	28%	7.-
Anisette Marie Brizard	25%	7.-
Averna	29%	7.-
Bailey's Irish Cream	17%	7.-
Bénédictine DOM	40%	7.-
Bols Apricot	24%	7.-
Bols Blue Curaçao	21%	7.-



## LIKÖRE

	<b>Vol.%</b>	<b>4cl</b>
Bols Apricot	24%	7.-
Bündner Röteli	22%	7.-
Chartreuse Verte	55%	7.-
Cherry Brandy	25ç	7.-
Cherry Heering	24.7%	7.-
Cointreau	40%	7.-
Crème de Banane	24%	7.-
Crème de Cacao	24%	7.-
Crème de Cassis	16%	7.-
Crème de Menthe	24%	7.-
Curaçao Triple Sec	38%	7.-
Drambuie	40%	7.-
Eierlikör	15%	7.-
Galliano	30%	7.-
Grand Marnier	40%	7.-
Jägermeister	35%	7.-
Kahlúa Kaffeelikör	20%	6.-
Limoncello	25%	6.50
Ramazzotti	30%	7.-
Sake Genji	18.5%	4.50
Sambuca	40%	7.-
Southern Comfort	35%	11.-



## CHAMPAGNER

Louis Roederer Brut	38cl	65. –
Louis Roederer Brut	75cl	95. –
Louis Roederer Rosé Brut 2012	75cl	130. –
Louis Roederer Cristal Brut 2005	75cl	336. –
Louis Roederer Brut Premier s.a.	150cl	190. –
Champagne Drappier, Millésime Exception 2013	75cl	110. –
Champagne Drappier, Brut Nature, Zéro Dosage	75cl	90. –
Moët & Chandon, Brut Impérial	75cl	100. –
Moët & Chandon, Brut Impérial 2004	75cl	145. –
Moët & Chandon, Dom Pérignon 2009	75cl	331. –
G.H. Mumm & Cie, Cordon Rouge	75cl	100. –
Veuve Clicquot, Brut	75cl	110. –
Veuve Clicquot, Demi-Sec	75cl	110. –
Krug & Cie, Brut Réserve s.a.	75cl	353. –
Krug & Cie, Brut Réserve s.a.	150cl	706. –
Pommery, Brut Royal s.a.	19cl	31. –
Pommery, Brut Royal s.a.	75cl	100. –
Pommery, Rosé Brut s.a.	75cl	138. –
Pommery, Brut Royal s.a.	150cl	190. –
Perrier-Jouët, Grand Brut	75cl	110. –

## SCHAUMWEINE

Kusi Prosecco di Valdobbiadene	75cl	52. –
Cava Muga, "Conde de Haro", Brut Vintage	75cl	75. –



## MINERALWASSER UND KALTE GETRÄNKE

Valsler Classic / Valsler Silence	33cl	5.50
Passugger	35cl	5.50
San Pellegrino	45cl	8. –
"Grander" Bergquellwasser nature	75cl	5. –
"Grander" Bergquellwasser sprudel	75cl	5. –
Valsler Classic / Valsler Silence	75cl	8. –
Passugger / Valsler Classic / Valsler Silence	100cl	10. –
Evian	100cl	10. –
Coca-Cola / light / zero	33cl	5.50
Sprite / Fanta	33cl	5.50
Rivella rot / blau / grün	33cl	5.50
Fever-Tree Tonic Water / Mediterranean Tonic	20cl	5.50
Fever-Tree Ginger Ale / Ginger Beer	20cl	5.50
Fever-Tree Sicilian Lemonade	20cl	5.50
Fusetea Lemon	33cl	5.50
San Pellegrino Sanbitter	9.8cl	5.50
Möhl Swappel - klarer Apfelsaft	33cl	5.50
Gratissirup für Kinder		

## SÄFTE

Traubensaft rot Michel	20cl	5.50
Orangensaft / Tomatensaft Michel	20cl	5.50
Pfirsichsaft / Cranberrysaft Michel	20cl	5.50
Orangensaft frisch gepresst	20cl	7.50



## HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Espresso	4.80
Kaffee Hag	4.80
Kaffee Portion	8. –
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6. –
Tee	5.50
Tee Portion	8.50
Cresta Palace Schokolade	6. –
Heisse Schokolade / Ovomaltine	4.80
Heisse Schokolade / Ovomaltine Portion	8. –
Heisse / kalte Milch	4. –

## HEISSGETRÄNKE ALKOHOLHALTIG

<b>Cresta Palace Kaffee</b>	14. –
Espresso, Kahlúa Kaffeelikör, Apricotine, Rohrzucker, Milchschaum	
<b>Irish Coffee</b>	14. –
Kaffee, Irish Whiskey, Rohrzucker, Rahm	
<b>Maria Theresia Kaffee</b>	14. –
Espresso, Grand Marnier, Bisquit Classique Dubouché, Rohrzucker, Schlagrahm	
<b>Kaffee Fertig</b>	14. –
Kaffee, Grappa di Canua, Rohrzucker, Schlagrahm	
<b>Kaffee Lutz</b>	14. –
Kaffee, Himbeergeist Schladerer, Kirschbrand LU Lauerzer, Rohrzucker	
<b>Schümli Pflümli</b>	14. –
Kaffee, Vieille Prune, Rohrzucker, Schlagrahm	
<b>Irish Shakerato</b>	14. –
Doppelter Espresso, Bailey's Irish Cream, Rohrzucker, Eiswürfel	
<b>Caffè Coretto</b>	7.50
Espresso, Grappa di Canua	



# BAR SNACKS

11.30 – 23.00 Uhr | ore 11:30 – 23:00

<b>Hausmarinierte Oliven und getrocknete Tomaten</b>	12. –
Olives marinées et tomates séchées Olive marinate e pomodori secchi Marinated olives and dried tomatoes	
<b>Warme Tortillachips mit hausgemachter Guacamole und Tomatensalsa</b>	12. –
Tortilla chips tièdes à la sauce crème d'avocats et salsa de tomates Tortilla chips tiepido con crema d'avocado e salsa di pomodoro Hot tortilla chips with avocado cream and tomato salsa	
<b>Caprese-Salat mit Ochsenherztomate, Büffelmozzarella und Basilikum-Olivenöl</b>	19. –
Salade caprese avec tomate coeur de boeuf, mozzarella bufflonne et huile d'olives au basilic Insalata caprese con pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala e olio d'oliva al basilico Caprese salad with beefsteak tomato, buffalo mozzarella, and basil -scented olive oil	
<b>Reife Melone mit San Daniele und Bündner Rohschinken</b>	24. –
Melon avec jambon cru des Grisons et San Daniele Melone con prosciutto crudo dei Grigioni e San Daniele Ripe melon with Grisons cured ham and San Daniele	
<b>Variation von Bündnerfleisch, Bresaola, Bündner Rohschinken, Rauchspeck, Salametti, Salzis und reifem Alpkäse</b>	28. –
Variation de viande des Grisons, bresaola, jambon cru, lard fumé, salametti, salsiz et fromage d'alpage Variazione di carne dei Grigioni, bresaola, prosciutto crudo, lardo affumicato, salametti, salsiccia dei Grigioni e formaggio delle Alpi Variation of air-dried meat from Grisons, bresaola, cured ham, smoked bacon, salametti, salzis and Alpine cheese	
<b>Cäsar Salat mit Pancetta Crunch und Reggiano Chips</b>	17. –
Salade César au croquant de pancetta et chips au fromage "Caesar salad" con croccante di pancetta e chips al formaggio Caesar salad with pancetta crisp and reggiano cheese chips	

<b>Cäsar Salat mit Pancetta Crunch, Reggiano Chips und Tandoori Pouletbrust</b>	25. –
Salade César au croquant de pancetta, chips au fromage et magret de poulet "tandoori" "Caesar salad" con croccante di pancetta, chips al formaggio e petto di pollo "tandoori" Caesar salad with pancetta crisp, reggiano cheese chips and "tandoori" chicken breast	
<b>Kraftbrühe mit Sherry</b>	12. –
Consommé double au sherry Consommé allo sherry Consommé with sherry	
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	13. –
Potage des Grisons Zuppa d'orzo dei Grigioni Barley soup Grison style	
<b>Spaghetti mit Tomatensauce oder Pesto</b>	18. –
Spaghetti à la sauce de tomates ou pesto Spaghetti con salsa al pomodoro o pesto Spaghetti with tomato sauce or pesto	
<b>Club Sandwich mit Pouletbrust, Ei und Pommes Frites</b>	27. –
Club sandwich au magret de poulet, oeuf et pommes frites Club sandwich con petto di pollo con uovo e patate fritte Club sandwich with chicken breast, egg and French fries	
<b>Cresta Palace Prime Beef Burger mit Käse, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Eisberg Salat, Barbecuesauce, Cole Slaw und Pommes Frites</b>	29. –
Prime hamburger de boeuf "Cresta Palace" avec fromage, tomate, oignon, cornichon, laitue iceberg, sauce barbecue, cole slaw et pommes frites Prime hamburger di manzo "Cresta Palace" con formaggio, pomodoro, cipolla, cetriolo sott'aceto, insalata iceberg, salsa barbecue e patate fritte Prime beef burger "Cresta Palace" with cheese, tomato, onion, pickles, iceberg lettuce, barbecue sauce and French fries	
<b>Kalbspillard an Café de Paris-Butter Pommes Frites und Saisongemüse</b>	45. –
Paillard de veau "Café de Paris", pommes frites et légumes saisonales Paillard di vitello al burro "Café de Paris", patate fritte e verdure di stagione Veal paillard "Café de Paris" with French fries and seasonal vegetables	



# DESSERTS

<b>Brownie Becher</b>	14. –
Vanille- und Schokoladenglacé mit Browniewürfeln und Schlagrahm mit warmer Schokoladensauce	
<b>Bananen-Salzkaramell-Becher</b>	14. –
Vanille- und Salzkaramellglacé mit Bananen-Butterstreusel mit Schlagrahm	
<b>Wiener Eiskaffee</b>	12. –
Vanilleglacé mit Kaffee und Schlagrahm	
<b>Pfirsich-Eisbecher</b>	14. –
Pochierter Prosecco-Pfirsich mit Pistazienglacé und Himbeersorbet, Schlagrahm und Mandel-Crunch	
<b>Erdbeerbecher</b>	14. –
Erdbeerensemble mit hausgemachtem Joghurtglacé, Erdbeersauce und Schlagrahm	
<b>Glacé Frappé</b>	11. –
Erdbeere / Banane / Vanille	
<b>Colonel</b>	14. –
Zitronensorbet mit Absolut Vodka	
<b>Schwarze Schokoladenmousse mit frischen Früchten</b>	14. –
<b>Matcha Grüntee-Tiramisu</b>	14. –
<b>Kugel Glacé / Sorbet nach Ihrer Wahl</b>	4. –
Vanille, Joghurt, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Nuss Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango, Pfirsich, Kokosnuss	
<b>Schlagrahm</b>	1.50