



CRYSTAL
— ★ ★ ★ ★ —
PIANO BAR

Ein Ort der Begegnung, der Liebe, der Freude,
aber auch der Freunde.
Die Bar!

Willkommen in der Crystal Piano Bar!
Geniessen Sie unvergessliche Momente in
einem ungezwungenen Ambiente.

COCKTAILS

AMERICANO	11.00
Campari, Vermouth Rosso, Soda	
APOTHEKE	15.00
Cognac, Fernet Branca, Crème de Menthe	
ALEXANDER	15.00
Cognac, Crème de Cacao, Crème double, Muskat	
BLACK OR WHITE RUSSIAN	15.00
Vodka, Kahlua, Crème double	
BLOODY MARY	15.00
Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worchester Sauce	
BOMBAY CRUSHED	15.00
Bombay Gin, Limetten, Kumquats, Zucker	
B 52(SHOT)	9.00
Bailey's, Kahlua, Grand Marnier	
COSMOPOLITAN	15.00
Citrus Vodka, Cointreau, Rose's Lime, Limettensaft	
DIRTY MARTINI	15.00
Gin, Vermouth Dry, Olivensaft	
DAIQUIRI	15.00
Rum, Limettensaft, Zucker	
GIMLET	15.00
Gin oder Wodka, Rose's Lime Juice	
GOYA	15.00
Vodka, Kumquats, Pfefferminze, Zucker	
GODFATHER	15.00
Scotch Whisky, Amaretto di Saronno	
GODMOTHER	15.00
Wodka, Amaretto di Saronno	
GOLDEN CADILLAC	15.00
Galliano, Crème de Cacao blanche, Crème double	
MANHATTAN	15.00
Canadian Whisky, Punte e Mes, Noilly Prat Angostura	

MARTINI COCKTAIL	15.00
Gin, Vermouth Dry, Olive	
MARGARITA	15.00
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salz	
NEGRONI	15.00
Gin, Campari, Vermouth Rosso	
OLD FASHIONED	15.00
Bourbon Whisky, Angostura, Zucker	
PINK HENDRICK'S GIN	15.00
Hendrick's Gin, Angostura	
ROB ROY	15.00
Scotch Whisky, Angostura, Vermouth Rosso	
PICK ME UP	15.00
Cognac, Grenadine, Zitronensaft, Champagner	
RUSTY NAIL	15.00
Whisky, Drambuie	
SPRITZ	11.00
Aperol oder Campari, Prosecco, Soda	
STINGER	15.00
Cognac, Crème de Menthe white	
TOASTED ALMONDS	15.00
Kahlua, Amaretto, Sahne	
WHITE LADY	15.00
Gin, Cointreau, Zitronensaft	

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

CAPRES	10.00
Tomatensaft, Zitronensaft, Basilikum, Zucker, Salz, Pfeffer	
CRYSTAL FRUIT PUNCH	10.00
Cranberrysaft, Ananassaft, Zitronensaft, Soda	
SUMMER COOLER	10.00
Rohrzucker, Limetten, Minze, Ginger Ale	
SHIRLEY TEMPLE	10.00
Grenadine, Ginger Ale	
VIRGIN COLADA	10.00
Rahm, Kokossirup, Orangensaft, Ananassaft	

CAIPIRINHA

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

CAIPIROSKA

Wodka, Limetten, Rohrzucker

CAIPIRISSIMA

Rum, Limetten, Zucker

CAMPARI ORANGE

11.00

CUBA LIBRE

Rum, Coca Cola, Limetten

FRESAS COLADA

Rum, Erdbeeren, Kokossirup,
Ananassaft, Rahm

GIN TONIC/LEMON**MAI TAI**

Heller Rum, dunkler Rum, Cointreau,
Grenadine, Zitronensaft, Mandelsirup

MOJITO

Rum, Limetten, Rohrzucker, Minzblätter

MOSCOW MUTE

Wodka, Gingerbeer Limetten

PIÑA COLADA

Rum, Kokossirup, Ananassaft

RAFFLE'S SINGAPORE SLING

Gin, Bénédictine DOM, Zitronensaft,
Cherry Heering Brandy, Zuckersirup

SCREWDRIVER

Wodka, Orangensaft

SEA BREEZE

Wodka, Cranberrysaft, Grapefruitsaft

SEX ON THE BEACH

Wodka, Orangensaft, Cranberrysaft,
Melonen- und Pfirsichlikör

SOUTH SIDE

Wodka, Minzblätter, frischer Zitronensaft, Zucker

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orangensaft, Grenadine

LONG & FANCY DRINKS 15.00

WODKA TONIC/LEMON

WHISKY & COLA

CHAMPAGNER COCKTAILS 17.00

KIR ROYAL

Crème de Cassis, Prosecco

BELLINI

Pfirsichpüree, Prosecco

ROSSINI

Erdbeerpüree, Prosecco

MIMOSA

Frischer Orangensaft, Prosecco

FRENCH 7S

Zitronensaft, Zucker, Gin, Prosecco

COCKTAIL CHAMPAGNE

Cognac, Zucker, Angostura, Prosecco

COLLINS 15.00

TOM

Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda

JOHN

Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Soda

RUM

Rum, Zitronensaft, Zucker, Soda

FIZZES & SOURS 15.00

WODKA FIZZ

Wodka, Zucker, Soda, Zitronensaft

AMARETTO SOUR

Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft Zucker

FRISCO SOUR

Bourbon Whiskey, Bénédictine DOM, Zitronensaft

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker

APERITIF & BITTER VOL% 4 CL

Amaro Averna	32	7.00
Aperol	15.5	7.00
Braulio	21	7.00
Campari	23	7.00
Cynar	16.5	7.00
Fernet Branca	40	7.00
Fernet-Branca Menta	38	7.00
Jägermeister	35	7.00
Montenegro	23	7.00
Pastis 51	45	7.00
Pernod	40	7.00
Ramazzotti	30	7.00

VERMOUTH

Lillet Blanc	17	7.00
Martini Rosso	15	7.00
Martini Bianco	15	7.00

GIN

Bombay Sapphire	40	12.00
Gordon's Gin	37.5	12.00
Hendrick's Gin	41.4	14.00
No. 3 London Dry Gin	46	14.00
Tanqueray Gin	47.3	15.00

WODKA

Absolut	40	13.00
Belvedere Vodka	40	19.00
Russian Standard	40	13.00
Stolichnaya rot	40	11.00
Stolichnaya Elite	40	18.00

RUM

Bacardi Bianco	37.5	12.00
Havana Club 3 Años	40	12.00
Havana Club 7 Años	40	15.00
Zacapa Centenario 23 Años	40	23.00

SHERRY

Dry Sack Medium	19.5	7.00
Pedro Ximenez	15.5	7.00
Tio Pepe	19.5	7.00

PORTO VOL% 2 CL4 CL

Graham's Tawny	19	8.00
Porto Sandeman bianco	19	8.00
Taylor's 20 years old	20	19.00

BLENDED WHISKY

Ballantine's	40	12.00
Chivas Regal, 12 Years	40	15.00
Chivas Regal, 18 Years	40	22.00
Dalwhinnie 15 Years	43	16.00
Dimple, 15 Years	43	15.00
Famous Grouse	40	12.00
Johnnie Walker Red Label	40	12.00
Johnnie Walker Black Label	40	15.00
Johnnie Walker Blue Label	40	33.00
Monkey Shoulder	40	15.00

CLASSIC SINGLE MALT

Ardbeg 10 Years	46	14.00
Bowmore, 12 Years	43	18.00
Glenfarclas 12 Years	43	16.00
Glenfiddich	40	14.00
Glenlivet	40	14.00
Lagavulin, 16 Years	43	18.00
Macallan Amber	40	18.00
Oban 14 Years	43	18.00
The Belvinie		18.00

IRISH WHISKEY

Jameson	40	12.00
Tullamore Dew	40	12.00

BOURBON WHISKEY

Four Roses	40	13.00
Jack Daniel's	40	14.00

CANADIAN WHISKY

Canadian Club	40	14.00
---------------	----	-------

COGNAC

Courvoisier VSOP	40	16.00
Rémy Martin VSOP	40	16.00
Rémy Martin Coeur de Cognac	40	22.00
Martell Cordon Bleu X.O.	40	36.00
Hennessy VSOP	40	16.00
Hennessy X.O.	40	37.00
Hennessy Paradis	40	54.00
Louis XIII	40	95.00 175.00

<u>ARMAGNAC</u>	<u>VOL%</u>	<u>4 CL</u>
Laberdolive H.D.	42	26.00
Sempé Fine Armagnac	40	18.00
Marcel Trepout Apotheose 30J.	40	26.00
Marcel Trepout Cuvée 50J.	40	39.00

CALVADOS

Calvados Vieux Morin	40	11.00
Château du Breuil 15ans	40	22.00

LIKÖRE

Amaretto	28	8.00
Bailey's Irish Cream	17	8.00
Batida de Coco	17	8.00
Bénédictine DOM	40	8.00
Cherry Heering	21.8	8.00
Cointreau	40	10.00
Drambuie	40	8.00
Grand Marnier	40	10.00
Kahlua	26.5	8.00
Limoncello	30	8.00
Malibu	24	8.00
Sambuca	40	8.00
Southern Comfort	35	8.00
Tia Maria	20	8.00

GRAPPA

Grappa Morbida Bepi	40	9.00
Grappa Classica Barrique	40	11.00
Grappa Gaja	40	16.00
Grappa Incanto	40	14.00
Grappa Riserva 1846	40	18.00
Nonnino Chardonnay	41	11.00
Nonnino Moscato	41	11.00
Nonino Merlot	41	11.00
PO Pinot di Poli	40	18.00
Tre Soli Tre, Berta	45	14.00

SPIRITUOSEN

Cachaça	40	10.00
Himbeergeist Hämmerle	42	11.00
Kirsch	40	10.00
Mirabelle	41	10.00
Pflümli	43	10.00
Tequila Cuervo	38	10.00
Tequila Patron Reposado	40	14.00
Tequila Patron Silver	40	14.00
Vieille Prune	41	10.00
Williamine	43	10.00

BIER

Calanda vom Fass	50cl	8.00
	30cl	5.50
	20cl	4.00
Calanda Edelbraü	33cl	6.00
Heineken	33cl	7.00
Erdinger Weizenbier	50cl	8.00
Panaché	30cl	5.50
Clausthaler Alkoholfrei	33cl	5.00
Bernina	33cl	6.00

WEISSWEIN

Schweiz	10cl	7.00
Ausland	10cl	7.00

ROTWEIN

Schweiz	10cl	8.00
Ausland	10cl	8.00

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

Flûte Franciacorta	10cl	11.00
Flûte Laurent Perrier	10cl	16.00
Flûte Laurent Perrier Rosé	10cl	22.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelschorle	33cl	5.50
Bitter Lemon	20cl	5.50
Coca Cola/zero	33cl	5.50
Crodino	10cl	5.50
Eistee	33cl	5.50
Evian	70cl	9.50
Ginger Ale	20cl	5.50
Ginger Beer	20cl	5.50
Red Bull	25cl	5.50
Rivella rot	30cl	5.50
Sanbitter	10cl	5.50
San Pellegrino	50cl	6.50
Sprite	33cl	5.50
Tonic Water	20cl	5.50
Valser mit/ohne Kohlensäure	50cl	6.00

SÄFTE

Apfelsaft	20cl	5.50
Ananassaft	20cl	5.50
Cranberrysaft	20cl	5.50
Grapefruitsaft	20cl	5.50
Orangensaft	20cl	5.50
Orangensaft frisch gepresst	20cl	8.00
Traubensaft rot	20cl	6.00
Tomatensaft	20cl	6.00

KRÄUTERTEE

7.00

Portion Tee, offene frische Qualität

Früchtetee
Grüner Tee
Hagebutten
Kamillentee
Lindenblüten
Pfefferminz
Schwarztee
Verveine
Brennessel

KAFFEE

Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Kaffee Crème	5.00
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.00

MILCH

Glas Schokolade/Ovomaltine	6.00
Glas Milch	4.00

HEISSE SPEZIALITÄTEN

Swiss Coffee (Obstbrand)	12.00
Irish Coffee (Whisky)	15.00
Italian Coffee (Amaretto)	15.00
Mexican Coffee (Tequila)	15.00
French Coffee (Cognac)	17.00
Glühwein	6.00
Grog au Rum	12.00

SNACKS

Melone mit Rohschinken	14.00
Melone e prosciutto crudo <i>Melon with row ham</i>	
Bruschette mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	9.00
Bruschette con pomodoro, aglio e basilico <i>Bruschette with tomato, aglio and basil</i>	
Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck, Ei Tomaten, Salat, Mayonnaise und Pommes Frites	27.00
Club Sandwich con petto di pollo, lardo, uova, pomodoro, insalata, maionese e patatine fritte <i>Club Sandwich with chicken brest, bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise and french fries</i>	
Vollkorntoast mit Räucherlachs, Gurken und Frischkäse	23.00
Tartina integrale al salmone affumicato, cetrioli e formaggio bianco <i>Whole-grain toast with smoked salmon, cucumber and cream cheese</i>	
„Crystal Burger“	28.00
mit Ei, Speck und Pommes Frites oder Salat con uova, lardo e patatine fritte o insalata <i>with egg, bacon and french fries or mixed salad</i>	
Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes Frites oder Salat	27.00
Hamburger oppure Cheeseburger con patatine fritte o insalata <i>Hamburger or Cheeseburger with french fries or mixed salad</i>	
Crystal-Teller mit	24.00
Bresaola, Rohschinken, Salsiz, Sbrinz Malojin, Käse von der Latteria Val Bregaglia Piatto Crystal con bresaola, prosciutto crudo salsiz, Sbrinz, malojin, formaggio della latteria Val Bregaglia <i>Crystal plate with bresaola, row ham, salsiz, Sbrinz Malojin, cheese from the Val Bregaglia cheese factory</i>	

SALATE – INSALATE – SALADS

Caesar Salad	14.00
mit Poulet oder Crevetten	+6.00
con pollo oppure gamberi <i>with chicken or shrimps</i>	
Tomaten- Mozzarella Salat mit Basilikum	14.00
Insalata Calaprese <i>Tomato mozzarella salad with basil</i>	
Griechischer Salat mit Feta Käse, Tomaten Gurken und Oliven	16.00
Insalata Greca <i>Greek salad</i>	

VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS

Klassisches Rindstatar mit Toast (120g)	26.00
Tartare di manzo classico con toast	
<i>Beef tatar with roasted bread</i>	
Geräucherter Lachs mit Kapern Zwiebeln, Sauerrahm und Toast	26.00
Salmone affumicato con capperi, cipolla panna acida e toast	
<i>Smoked salmon with capers, onion sour cream and toast</i>	

SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

Klassische Bündner Gerstensuppe	13.00
Classica zuppa d'orzo grigionese	
<i>Classical Grison barley soup</i>	
Minestrone	13.00
Tagessuppe	12.00
Zuppa del giorno	
<i>Soup of the day</i>	

PASTA

Penne mit frischen Tomaten Basilikum und Büffelmozzarella	22.00
Penne al pomodoro fresco e basilico con mozzarella di bufala	
<i>Penne with fresh tomatoes, basil and buffalo mozzarella</i>	
Spaghetti Carbonara mit Speck, Ei und Rahm	22.00
Spaghetti Carbonara con lardo, uova e crema	
<i>Spaghetti Carbonara with bacon, egg and cream</i>	

FISCH – PESCI – FISH

Saiblingsfilet mit Saison-Gemüse 28.00
Filetto di salmerino con verdure di stagione
Fillet of char with summer vegetables

FLEISCH – CARNI – MEAT

Rindsfilet mit Rotweinsauce, Rosmarin-Kartoffeln und glasiertem Gemüse 46.00
Filetto di manzo al ristretto di vino rosso, patate al rosmarino e verdure glassate
Fillet of beef with red wine sauce, rosemary potatoes and glazed vegetables

Schweinskotelett mit Kohl und Rösti 36.00
Costoletta di maiale con cavolo e rösti
Pork chop with cabbage, rösti and beer sauce

Paniertes Kotelett mit Salat oder Spinat vom Kalb / vitello / veal 42.00
oder vom Schwein / maiale / pork 36.00
Costoletta impanata di vitello o maiale con insalata o spinaci
Breaded chop of veal or pork with salad or spinach

Rind, Kalb, Schweinefleisch und Geflügel stammen aus der Schweiz, Hase aus der Schweiz oder aus Argentinien.

Manzo, vitello, maiale e pollo sono di provenienza svizzera, lepre è di provenienza svizzera oppure argentina
Beef, veal, pork and chicken come from Switzerland, hare from Switzerland or Argentina.

In unserer Küche verwenden wir die besten Produkte, welche auf dem Markt erhältlich sind. Rind, Kalb, Poulet, Wild und Schweinefleisch kommen aus der Schweiz.

Unsere Rauchfische beziehen wir von der Dyhrberg AG, der ersten Lachsräucherei der Schweiz, die ihre ausgesuchten Spezialitäten noch immer in der Schweiz nach der alten Methode im Holzofen räuchert.

In our kitchen we only use the best products available on the market. Beef, veal, chicken, venison and pork come from Switzerland.

Our smoked fish is produced by Dyhrberg AG, the first Swiss salmon smokehouse which still produces its specialities in wooden stoves according to an ancient method.

Per la preparazione delle pietanze utilizziamo i prodotti migliori disponibili sul mercato. Manzo, vitello, pollo, cervo e maiale sono di provenienza Svizzera.

I nostri pesci affumicati sono prodotti dalla ditta Dyhrberg AG, la prima specializzata in Svizzera nella produzione di salmone affumicato in forno a legna, secondo metodi antichi e nel rispetto della natura.



SÜSSE SPEISEN – DOLCI – DESSERTS

Milchshake	10.00
Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Früchte Cioccolato, vaniglia, fragole o frutta <i>Chocolate, vanilla, strawberries or fruits</i>	
Tiramisù	10.00
Engadiner Nusstorte	9.00
Torta di noci engadinese <i>Engadine nut pie</i>	
Tageskuchen	8.00
Torta del giorno <i>Cake of the day</i>	
Hausgemachtes Eis und Sorbet	4.50
(Preis pro Kugel) Scelta di gelati e sorbetti fatti in casa (prezzo per pallina) <i>Choice of homemade ice creams and sherbets</i> (price per scoop)	

ZNÜNI-HIT VON 07.30-11.00 UHR

Corvatsch

Gipfeli und Espresso, Kaffee, 4.70
Latte Macchiato oder Cappuccino

Piz Nair

Schokoladen-Gipfeli und Espresso 5.50
Kaffee, Latte Macchiato oder Cappuccino

Glüna

Tagestorte und Espresso 7.50
Kaffee, Latte Macchiato oder Cappuccino

Piz Palü

Sandwich und Espresso 7.50
Kaffee, Latte Macchiato oder Cappuccino

Bernina

Sandwich, Softgetränk und Espresso 10.00
Kaffee, Latte Macchiato oder Cappuccino

Espresso 3.50

Doppelter Espresso 4.50

Kaffee Crème 3.50

Cappuccino 4.00

Latte Macchiato 4.00

Portion Tee 5.00

Glas Schokolade/Ovomaltine 5.00

APERITIF-HIT VON 10.00-15.00 UHR

Trais Fluors 7.00

eine Hirschwurst mit Brot und einem Bier

Grischa 8.00

kleiner Bündnerteller

mit einem Glas Rot- oder Weisswein

Piz Mezdi 11.00

ein Lachsbrötchen mit einem Glas Prosecco

MITTAGSLUNCH VON 12.00-14.00 UHR

Einfach Hammer!

2 Gänge nach Ihrer Wahl für CHF 28.00 und zusätzlich
im Preis inbegriffen sind ein alkoholfreies Getränk und
ein Kaffee. Fragen Sie nach unserem Mittagslunch!

*2 portate a scelta per CHF 28.00 più una bevanda
analcolica e un caffè sono compresi nel prezzo.*

Domandate i nostri menu per il pranzo!

Alle Preise verstehen sich in CHF
und inkl. 8% MwSt.