

## ***LA PERLA BAR***

### *SPRUDEL*

<b>Naonis Prosecco Brut</b>	10cl	9
<b>Laurent-Perrier Brut</b>	37cl	69
<b>ZERO'SI Rosé 0.0%</b>	10cl	9
<small>Alkoholfreier Rosé Prosecco aus der Schweiz</small>		

### *BIER*

<b>Calanda / Panaché vom Fass</b>	20cl	4.4
<b>Calanda / Panaché vom Fass</b>	30cl	5
<b>Calanda / Panaché vom Fass</b>	50cl	7
<b>Tschliner naturtrüb vom Fass</b>	30cl	5.5
<b>Tschliner naturtrüb vom Fass</b>	50cl	7.5
<b>Calanda Edelbräu</b>	30cl	5.5
<b>Erdinger Weissbier</b>	50cl	8.5
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	33cl	6
<b>Heineken 0.0%</b>	33cl	6
<b>Most vom Fass mit/oder ohne Alkohol</b>	50cl	7

## *WEINE IM OFFENAUSSCHANK*

### *WEISSWEIN*

<b>Féchy AOC</b> Von Salis, Graubünden - Schweiz	10cl	5.40
<b>Schloss Salenegg Cuvée Blanche</b> Weingut Schloss Salenegg, Grabünden - Schweiz	10cl	9.90
<b>Terrae Blanco</b> Bodegas Tempore, Aragon-Spanien	10cl	7.00
<b>Sauvignon Blanc AOC</b> Kellerei Kurtatsch, Südtirol - Italien	10cl	8.00

### *ROSÉ*

<b>Bündner Schiller Rosé AOC</b> von Salis, Graubünden - Schweiz	10cl	6.80
---	------	------

### *ROTWEIN*

<b>Maienfelder Pinot Noir AOC</b> von Salis, Graubünden - Schweiz	10cl	8.00
<b>Wein einfach Fein</b> von Salis, Graubünden - Schweiz	10cl	9.90
<b>Terrae Mas de Aranda</b> Bodegas Tempore, Aragón – Spanien	10cl	8.40

### *APERITIF*

Martini Extra Dry	18.0%	4cl	8
Martini Bianco, Rosso	15.0%	4cl	8
Campari	23.0%	4cl	8
Cynar	16.5%	4cl	8
Pernod	40.0%	4cl	8
Taylor's Port 10 years old	20.0%	5cl	10
Quinta do Vallado Port 20 Years	19.5%	5cl	11
Quinta do Vallado Branco	19.0%	5cl	6
Grahams Port 20 Years	20.0%	5cl	11.5

### *BITTER*

Appenzeller	29.0%	4cl	7.5
Ramazzotti	30.0%	4cl	7.5
Averna	29.0%	4cl	7.5
Fernet Branca	39.0%	4cl	7.5
Braulio	21.0%	4cl	7.5
Jägermeister	35.0%	4cl	7.5

### *FILLER*

Soda oder Orangensaft			+3.5
Süßsgetränke			+4.5

### *MINERALWASSER*

Passugger, Allegra		33cl	5
Passugger, Allegra		77cl	9
Verschiedene Süßsgetränke		33cl	5
Sanbitter		10cl	5
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		20cl	5.5

### *SÄFTE*

Orangen-, Tomaten-, Grapefruitsaft		20cl	5
------------------------------------	--	------	---

## *SPRITZIGES*

<b>Aperol Spritz</b>	13.5
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
<b>Hugo</b>	13.5
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze & Limette	
<b>Limoncello Spritz</b>	15
Limoncello, Prosecco, Soda, Limette, Minze	
<b>Lillet Hugo</b>	13.5
Lillet bianco, Holundersirup, Prosecco	

## *BEFORE DINNER COCKTAILS*

<b>Americano</b>	13
Campari, Martini Rosso, Soda	
<b>Negroni</b>	14
Gordons Gin, Campari, Martini Rosso	
<b>Campari Cocktail</b>	13.5
Campari, Absolut Vodka, Angostura, Orangenschale	

## *MOCKTAILS*

<b>Hugo alkoholfrei</b>	11.5
Holunderblütensirup, Ginger Ale, Limette, Minze	
<b>Virgin Mojito</b>	11.5
Rohrzucker, Ginger Ale, Limette, Minze	
<b>Summer Cooler</b>	11
Orangensaft, Angostura, Citro	

## *CLASSIC COCKTAILS*

<b>Daiquiri</b>	14
Havana 3 Años, Maraschino, Limettensaft	
<b>Gin Fizz</b>	13
Gordons Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Margarita</b>	15
Tequila, Limette, Cointreau	
<b>Tropical Orange</b>	15
Gordons Gin, Grapefruitsaft, Orangensaft, Triple Sec	
<b>Cosmopolitan</b>	14
Vodka, Cointreau, Limette, Cranberry	
<b>Caipirinha</b>	14
Cachaça, Limette, Rohrzucker	
<b>Mojito</b>	14
Havana Club 3 Años, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda	
<b>Pimms Rangoon</b>	16
Pimms Nr. 1, Ginger Ale, Zitrone, Gurke	

<b>Gin Basil smash</b>	14
Gordons Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	

LENZERTHORN TIPP

<b>Moscow Mule</b>	16
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke	

## *AFTER DINNER COCKTAILS*

<b>White Russian</b>	14
Vodka, Kahlua, Milch	
<b>Espresso Martini</b>	15
Absolut Vodka, Kahlua, Baileys, Espresso	
<b>Golden Nail</b>	13
Bourbon, Southern Comfort	

## *GRAPPA*

Paesanella Bianco	37.5%	2cl	7
Berta Duesorelle Grappa di Moscato	40.0%	2cl	12
Berta Giulia Grappa Chardonnay	40.0%	2cl	12
Berta Il Duca Grappa di Nero D'Avola	40.0%	2cl	12
Berta La Musa Grappa di Amarone	40.0%	2cl	14
Berta Grappa Roccanivo 2014	44.0%	2cl	19
Grappa di Sassi Grossi	42.0%	2cl	13

## *CALVADOS & COGNAC*

Calvados Morin Père & Fils Pay's'Auge	40.0%	2cl	9.5
Martell V.S. Fine Cognac	40.0%	2cl	11.5
Hennessy Very Special Cognac	40.0%	2cl	11.5
Rémy Martin V.S.O.P.	40.0%	2cl	11.5
Rémy Martin XO	40.0%	2cl	18.5
Brandy Vecchia Romagna	40.0%	2cl	8.5

## *KLARE SPIRITUOSEN*

Vieille Williams im Barrique <small>Im Eichenholz ausgebaucht. Produzent Urs Hecht.</small>	40.0%	2cl	9.5
Kirsch Teresa im Barrique <small>Im Kirschenholz ausgebaucht. Produzent Urs Hecht.</small>	40.0%	2cl	9
Vieille Prune im Barrique <small>Im Eichenholz ausgebaucht. Produzent Etter</small>	40.0%	2cl	9.5
Willisauer Pflümli	37.5%	2cl	5.5
Willisauer Kirsch	37.5%	2cl	5.5
Willisauer Williams	37.5%	2cl	6
Willisauer Zwetschgen	37.5%	2cl	5.5
Willisauer Kernobst	37.5%	2cl	5.5
Willisauer Chrüter	37.5%	2cl	5.5

## *finden Sie den GIN des Lebens*

<b>Bombay Sapphire</b>	40.0%	4cl	10
Von der Schärfe des Pfeffers aus Java bis hin zu der Würze der Paradieskörner aus Westafrika – alle zehn kostbaren Botanicals werden sorgfältig ausgewählt, um diesem Gin ihre ganz besondere Note zu verleihen.			
<b>The Botanist Islay Dry Gin</b>	40.0%	4cl	12
Der Botanist Islay Dry Gin wird in Schottland durch die Destillerie Bruichladdich auf der Insel Islay hergestellt. Neben den 9 klassischen Gin Gewürzen werden dem Botanist 22 handverlesene Gewürze von der fruchtbaren Insel selbst hinzugefügt.			
<b>Hendrick's</b>	41.5%	4cl	14
Der Hendrick's Gin ist ein ungewöhnlicher Gin, der aus elf feinen schottischen Botanicals hergestellt wird. Die kuriose, aber wunderbare Infusion von Rose und Gurke verleiht unserer Spirituose ihren einzigartig ausgewogenen Geschmack, der zu einem makellosen, glatten Gin führt.			
<b>Tanqueray London Dry Gin</b>	47.3%	4cl	14
Das Rezept für diesen Dry Gin ist grösstenteils geheim gehalten, jedoch ist bekannt, dass mit klassischen Botanicals wie Wacholder, Angelika-Wurzel, Süssholz, Zimt und Zitronen- und Orangenschalen gearbeitet wird.			
<b>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin</b>	47.0%	4cl	19
Nach dem Militärdienst liess sich der Brite Monty Collins im Schwarzwald nieder und eröffnete den Landgasthof Zum wilden Affen. Hier entwickelte er einen Schwarzwälder Gin Die Zahl verweist auf die insgesamt 47 Zutaten, die bei der Herstellung verwendet werden. Neben exotischen Kräutern finden auch lokale Kräuter, Beeren und das Quellwasser ihren Weg in den Gin.			
<b>SIEGFRIED Rheinland Dry Gin</b>	41.0%	4cl	14
Lindenblüte, Wacholder und Orange prägen den Signature Taste. Aus einer Schnapps-idee zweier Freunde wurde einer der erfolgreichsten Gin Deutschlands. Der Gin wurde 2015 nur zwei Jahre nach den ersten Destillierungs-Versuchen mit der Double-Gold Medaille des World & Spirits Award ausgezeichnet.			

## *LIQUEUR*

Bündner Röteli	22.0%	4cl	5
Amaretto Disaronno	28.0%	4cl	8
Baileys Irish Cream	17.0%	4cl	10
Malibu	21.0%	4cl	8
Passoa	17.0%	4cl	8.5
Kahlúa	20.0%	4cl	8
Southern Comfort	35.0%	4cl	9.5
Drambuie	40.0%	4cl	8

## *RUM*

Bacardi Red Spiced	37.5%	4cl	9
Bacardi Superior	37.5%	4cl	9
Bacardi Black	37.5%	4cl	11
Havana Club 3 Años	40.0%	4cl	9
Havana Club 7 Años	40.0%	4cl	12
Ron Zacapa Centenario 23 Años	40.0%	4cl	24
Diplomatico Reserva	40.0%	4cl	12
Mount Gay Extra Old	43.0%	4cl	15

## *VODKA*

Absolut Vodka	40.0%	4cl	10
Xellent Swiss Vodka	40.0%	4cl	11
Käasers Schloss Vodka Lemongras	40.0%	4cl	12

## *FILLER*

Soda oder Orangensaft			+3.5
Süssgetränke			+4.5



## *WHISKY & WHISKEY*

### *SCOTCH*

Ballantine's	40.0%	4cl	9
Johnnie Walker Red Label	40.0%	4cl	9
Johnnie Walker Black Label 12 Years	40.0%	4cl	13
Chivas Regal 12 Years	40.0%	4cl	13
Dimple 15 Years	40.0%	4cl	13

### *SCOTCH SINGLE MALT*

Lagavulin 16 Years, Isle of Islay	43.0%	4cl	15
Macallan Amber, Single Highlands Malt	40.0%	4cl	15
Dalwhinnie 15 Years, Highlands	43.0%	4cl	16.5
Glenfiddich 12 Years, Highlands	40.0%	4cl	14
Oban 14 Years, Highlands	43.0%	4cl	15
Talisker 10 Years, Isle of Skye	45.8%	4cl	15
Bowmore 12 Years, Islay	40.0%	4cl	14
Scapa 16 Years, Orkney	40.0%	4cl	17
Glenmorangie Original	40.0%	4cl	14
Glenmorangie 18 Years, Highland	40.0%	4cl	17

### *IRISH*

Tullamore Dew	40.0%	4cl	11
Bushmills 10 years	40.0%	4cl	16.5

### *BOURBON*

Jack Daniel's	40.0%	4cl	11
Four Roses	40.0%	4cl	11
Jim Beam	40.0%	4cl	13

### *BRANDY*

Osborne Veterano	30.0%	4cl	11
------------------	-------	-----	----

## *WARME GETRÄNKE*

Kaffee / Espresso		5
Doppelter Espresso		5.8
Schale		5.9
Cappuccino		5.9
Latte Macchiato		6.2
Aroma-Zusatz	plus	0.5
Vanille, Caramel, Haselnuss		
Coretto Grappa		7
Schümli Pflümli		9.5
Kaffi Lutz / Fertig		8.5
Kaffi Baileys / Amaretto mit Schlagrahm		9.5
Irish Coffee		12
Tee Rum		7.5
Früchte-, Rumpunsch (alkoholfrei)		5
mit Alkohol		+2.5
Ovo, Schokolade (kalt/warm)		5.2
Ovo, Schokolade Melange		6
Glas Milch		3.8
Heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm		9.5

**Darjeeling Royal Second Flush**

**Schwarztee:** zartblumige Sommerpflückung mit typisch nussiger Geschmacksnote

**Assam Special Broken**

**Schwarztee:** gehaltvolles, malziges Aroma mit kupferroter Tassenfarbe

**Earl Grey Premium**

**Schwarzteemischung aromatisiert:** benetzt mit pikantem Aromaöl feinster Bergamottfrüchte

**Bio English Breakfast**

**Schwarzteemischung:** traditionelle Blatt-Mischung aus Indien- und Ceylon Tees, liebt einen Schuss Milch

**Grüntee Asia Superior**

**Grüntee:** zartsüsse, angenehm herbe Note mit leuchtend hellgelber Tassenfarbe

**Bio Jasmin China Blatt**

**Grüntee aromatisiert:** unfermentierter Tee mit betörend zarter Jasminnote

**Grüntee mit Minze**

**Grünteeemischung aromatisiert:** erfrischende Spearmintze mit aromatischem Grüntee

**Pefferminzblätter**

**Kräutertee:** aromatisch und erfrischender Genuss

**Kamillenblüten**

**Kräutertee:** mit honigartigem Geschmack, traditionelles und geschätztes Hausmittel

**Bio Rooibos Pur**

**Kräutertee:** reinste Form, ohne Koffein (Teein) mit kupferroter Tassenfarbe

**Alphüttenkräuter Schweizer Art**

**Kräutermischung:** würzige Mischung mit den Flair einer Berglandschaft

**Bio Vervenia**

**Kräutermischung:** erfrischende Kombination zwischen Eisenkraut, Zitronenmelisse und Lemonmyrtle

**Silberlindenblüten mit Holunder**

**Kräutermischung:** mit honigartigem Geschmack

**Hagebutte mit Hibiskus**

**Früchtemischung:** voller, naturbelassener Geschmack, fruchtvoll und aromatisch

**Vita Orange**

**Früchtemischung aromatisiert:** Hibiskus, Apfel, Zimt, Orangen- und Zitronenschalen

**Apfel Früchte**

**Früchtemischung aromatisiert:** lieblich-spritzig, köstliches Apfelaroma

**Kaminfeuer**

**Früchtemischung aromatisiert:** Apfel, Hagenbutten, Hibiskus, Mandeln, Rooibos und Zimtaroma

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.