



HAUSER Hotel Restaurant Confitserie, ein Familienbetrieb seit 1955

Wir sind ein Familienbetrieb in vierter Generation & leidenschaftliche Gastgeber.
Kreative Gerichte mit sorgfältig ausgesuchten Zutaten aus der Region warten auf Sie.
Viel Freude beim Essen, Trinken und Entdecken.

Das gesamte Hauser-Team und Familie

HAUSER hotel restaurant confectionery, family run since 1955

We are a fourth-generation family-run business and passionate hosts.
Creative dishes made with carefully selected, locally sourced ingredients await you.

Enjoy your time eating, drinking, and discovering.

Warm regards

The Hauser Team and Family

Allergiehinweise

Low in gluten  Lactose free  Vegetarian  Vegan 

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen.

Please ask the waiter for more information on allergenic ingredients.

I nostri collaboratori sono a disposizione per ulteriori informazioni sugli allergeni nei cibi.

Vorspeisen und Salate

Starters and Salads | *Antipasti e insalate*

SAISONALER HAUSER SALAT



Blattsalat | Gemischter Salat

Green salad | mixed salad

Insalata verde | insalata mista

Wählen Sie ausfolgenden Salatsaucen: Italienisch, Französisch, Honigsenf

Choose your favourite salad dressing: Italian, French, Honeymustard

Scegliete la costra salsa preferita: Italiana, francese, mielesenape

Klein 11

Gross 20

HAUSER PLÄTTLI

Puschlaver Salametti und zwei Käsesorten aus der Latteria Bregaglia, mit hausgemachtem Birnenbrot

Local salami, two regional mountain cheeses, homemade pear bread

Salametti di Poschiavo, due tipi formaggi di montagna, pane di pere fatto in casa

21.5

REGIONALE KÄSEPLATTE



mit Hauser Birnenbrot und hausgemachtem Chutney und Nüssen

Local cheese platter with Hauser pear bread and homemade chutney and nuts

Tagliere di formaggi locali con pane di pere Hauser, noci e chutney fatto in casa

21

BÜNDNER PLATTE (200gr)

Bündnerfleisch, Puschlaver Schweinsnierstück mit Thymian, Puschlaver Salametti, Arvensalsiz, Bergkäse von der Latteria Bregaglia und hausgemachtes Birnenbrot

Air dried beef and pork loin with thyme, local salami, mountain cheeses and homemade pear bread

Tagliere di affettati misti e formaggio locale con pane di pere fatto in casa

33

Suppen

Soups | *Zuppe*

BÜNDNER GERSTENSUPPE

mit Gran Alpin Bio Gersten

Grisson style barley soup with Gran Alpin organic barley

Zuppa d'orzo biologico grigionese "Gran Alpin"

12

KÜRBISCREMESUPPE



mit Ingwer, Holundersirup und Bündner Hanfnüssen

Pumpkin cream soup with ginger, elderberry syrup and local hemp nuts

Crema di zucca con zenzero, sciroppo di sambuco e semi di canape locale

12

BIOLINSEN-GEMÜSE-SUPPE



vom Biohof Hübeli in Kallnach

Organic local lentils-vegetable-soup

Minestra di verdure e lenticchie biologiche

12

Bowls

Bowls | *bowls*

POWER BOWL



21.5

Kurbis-Kichererbsen-Curry, Erbsenfalafel, Randenhummus, gerösteter Blumenkohl

Edamame, Erdnussdressing und geschälte Bündner Hanfnüsse

Pumpkin-Chickpea-Curry, Pea falafel, beetroot hummus, roasted cauliflower, edamame, peanut dressing and local hemp seed

con zucca, ceci, curry, Falafel di piselli, hummus di barbabietola, cavolfiore al forno, edamame, condimento a basa di arachidi e semi di canapa dei grigioni

REISNUDEL BOWL



23

mit farbigem Gemüse, Shiitake-Pilzen, Cashewnüssen und einer feurigen Soja-Sauce

Rice noodles with colored vegetables, shiitake mushrooms, cashew nuts and a spicy soy sauce

Tagliatelle di riso con verdure colorate, funghi shiitake, anacardi e una salsa di soia piccante

ROTES WINTERCURRY



23

mit Gemüse und Basmati Reis

Red winter curry with vegetables and basmati rice

Curry rosso invernale con verdure e riso basmati

Teigwaren & «Öppis Vo Do»

Pasta & regional specialities | *Pasta e specialità regionali*

PIZOKELS

26.5

Hausgemachte Engadiner Spinatspätzli mit Karottenjulienne, Zwiebeln, Käse und Bündnerfleischstreifen

Engadine homemade spinach dumplings, sliced carrots, onions, melted cheese and air-dried beef stripes

Gnocchi engadinesi di spinaci fatti in casa, con julienne di carote, cipolle, formaggio fuso guarnito e strisce di carne secca

ÄPLER RIGATONI MIT LAUCH UND KARTOFFELN

25.5

Hausgemachte Rigatoni mit Rahm, Lauch, Kartoffeln und Käse überbacken

“Äpler Rigatoni” homemade rigatoni with leek, potatoes, gratinated with cheese

Rigatoni fatti in casa con panna, porro, patate, gratinati con formaggio

Zusätzlich hausgemachtes Apfelmus

2

Extra homemade apple purée

Con mousse di mele

Zusätzlich Madulainer Bergschwein-Würstchen

3

Extra local mountain-pork sausage

con salsicetta locale di maiale di montagna

SPAGHETTI VON DER MOLINO PASTIFICO SCARTAZZINI IM BERGELL*

Spaghetti from the Molino Pastificio Scartazzini

Spaghetti dal Molino Pastificio Scartazzini

mit hausgemachter Tomatensauce



22.5

with homemade tomato sauce

con salsa al pomodoro fatta in casa

mit hausgemachter Bolognese vom Engadiner Black Angus

23.5

with homemade beef sauce from local Black Angus

con ragù di manzo engadinese fatto in casa



*Glutenfreie Pasta erhältlich | glutenfree pasta available | pasta senza glutine disponibile

Rösti & Raclette

Roesti & Raclette | *Rösti & raclette*

NORDIC RÖSTI



34

mit Bündner Rauchlachs "Lostallo" und Kräuterquark

Roesti potatoes with regional smoked salmon "Lostallo" and herb-sour-cream

Rösti con salmone affumicato regionale "Lostallo" e crema di formaggio con erbe aromatiche

ENGADINER RÖSTI



28

mit Käse gratinierte Rösti belegt mit Rohschinken und Bündnerfleisch

Roesti potatoes with melted cheese served with raw ham and air-dried beef

Rösti gratinato con formaggio, prosciutto crudo e carne secca

PUSCHLAVER RÖSTI

25

mit gerollter Schweinswurst und Zwiebelsauce

Roesti potatoes with pork sausage and onion sauce

Rösti con luganighetta e salsa di cipolle

GLETSCHER RACLETTE



26.5

von der Sennerei Pontresina mit Babykartoffeln und Essiggemüse

Raclette from a local cheesemaker with baby potatoes and pickles

Raclette di formaggio locale con patate novelle e sottaceti

Bestellen Sie dazu eine kleine Bündnerfleischplatte (60gr)

10

Order a Plate of local air-dried beef

Ordinate insieme anche un piccolo Piatto di carne secca grigionese

Fisch

Fish | *Pesce*

GEBRATENES SCHWEIZER FORELLENFILET

34.5

mit Tomaten-Kapern-Oliven-Kräuter-Sauce, Gemüse und schwarzem Reis

Roasted regional trout fillet with tomato-caper-olive-sauce, vegetables and black rice

Filetto di trota Svizzera con pomodorini-caperi-olive sauce, verdure e riso venere

SWISS LACHS-KNUSPERLI "LOSTALLO" & CHIPS

28.5

Bündner Lachs-Knusperli mit Ostschwiizer Frites und Tartarsauce

Fish and Chips from local salmon with tartar sauce

Fish & Chips di salmone grigionese e salsa tartara



LACHS AUS LOSTALLO. GRAUBÜNDEN

Die nachhaltige Zucht im Misox belastet weder Umwelt noch das Ökosystem. Frisch, nachhaltig und frei von Antibiotika und Chemikalien schwimmen die Fische in sauberem Bergquellwasser

SALMON FROM LOSTALLO. GRISON, SUISSE

The salmon swim in fresh mountain spring water, in a most advanced technology of recirculating aquaculture system. The water is free of antibiotics and micro plastics. The result being a sustainable fresh healthy fish that even tastes better.

Hauser's Grill

HEUBERGER'S KALBSBRATWURST (160gr)

25.5

Grilled veal sausage

Salsiccia di vitello alla griglia

SCHWEIZER POULETBRUST (140gr)

29.5

Grilled swiss chicken breast

Petto di pollo svizzero alla griglia

ENGADINER BLACK ANGUS ENTRECÔTE (200gr)

51.5

Engadin valley black angus sirloin steak

Engrecote di manzo svizzero

MIT 2 BEILAGEN IHRER WAHL

Gemüse mit Kräutern, Ostschwiizer Fries, Basmati Reis, Babykartoffeln oder Salat mit Dressing

Vegetables, local fries, basmati rice, baby potatoes, salad with dressing

Verdure, patatine fritte locale, riso basmati, patate novelle, un'insalata con salsa

Saucen | Sauce | Salse

2

Zwiebel, BBQ, Kräuterbutter, Kräuterquark, Tartar, Curry

Onion, BBQ, herb butter, herb-sour-cream, tartar, curry

Cipolle, BBQ, burro alle erbe, crema di formaggio con erbe, tartara, curry

HAUSER BIO-BEEF-BURGER (150gr)

29.5

mit hausgemachter BBQ-Sauce, handgemachtem Brot, Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln und mit Ostschwiizer Fries oder Salat

Organic beef burger with homemade BBQ sauce, handmade bread, salad, tomato, cucumber, onion, served with local fries or salad

Hamburger biologico con salsa BBQ, pane fatto in casa, insalata, pomodoro, cetriolo, cipolla, servito con patatine fritte o insalata

Piöda Festival

Hot Stone | Piöda

Hauser's Spezialität – ab 2 Personen

Hauser's speciality – min 2 persons

Specialità Hauser – min. 2 persone

Grillieren Sie selbst am Tisch auf einer heissen Steinplatte.

Zu allen Piöda-Spezialitäten servieren wir Otschwiizer Fries, Babykartoffeln, Hauser Garden Salad oder Basmati Reis und hausgemachte Saucen. Unsere Beilagen können jederzeit nachbestellt werden.

Guten Appetit und viel Spass!

Grill at the table on a hot stone.

With every Piöda we serve regional fries, baby potatoes, Hauser Garden salad or basmati rice and various sauces. Our side dishes can be ordered as often as you like.

Enjoy and have fun!

Divertitevi a grigliare sulla pietra calda direttamente al tavolo.

La Piöda è servita con patatine fritte locali, patate novelle, Hauser Garden insalata o riso basmati e diverse salse. I nostri contorni possono essere riordinati in ogni momento.

Buon appetito e buon divertimento!

HAUSER REGIONAL (200gr)

53p.P.

Bio Rind-Burger, Speck mit Bio-Kräuter, Engadiner Lamm, Bündner Schwein

Organic beef burger, bacon with organic herbs, Engadin lamb, regional pork

Burger di manzo organico. Pancetta con erbe biologiche, agnello engadinese, maiale regionale

TRADITIONAL (200gr)

53p.P.

Rind, Hirsch, Puschlaver Schweinswurst, Poulet

Beef, deer, Puschlaver pork sausage, chicken

Manzo, cervo, salsicce di maiale di poschiavo, pollo

WILD (200gr)

53p.P.

Hirsch, Gämse, Reh, Wildschwein

Venison, chamois, deer, wild boar

Cervo, camoscio, capriolo, cinghiale

VEGI

43p.P.

Tofu, Wachteleier, verschiedenes Gemüse, Planted Chicken

Tofu, quail eggs, various vegetables, planted chicken

Tofu, uova di quaglia, verdure miste, pollo vegetable

CHOOSE YOUR OWN (250gr)

58p.P.

Sie wählen Ihre eigenen vier Zutaten aus den oberen drei Gerichten

Choose four kinds among those proposed above

Potete scegliere quattro diversi tipi di ingredient tra quelli proposti

Only homemade desserts

Homemade Dessert | *Dolci fatta in casa*

HAUSER TIRAMISU

Hauser Tiramisu

Hauser Tiramisu

10.5

WARMER BROWNIE



mit Bündner Baumnüssen, Rahm und einer Kugel Vanilleglace

Warm brownie with local walnuts, whipped cream and vanilla ice cream

Brownie caldo con noci locali, panna montata e gelato alla vaniglia

12.5

MANDARINENSORBET

serviert mit einem Schuss Schweizer Gin

Mandarin sorbet served with Swiss Gin

Sorbetto al mandarino servito con gin svizzero

12.5

PROFITEROLES

mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel, übergossen mit Schokoladensauce und Rahm

Profiteroles filled with vanilla cream and covered with chocolate sauce and whipped cream

Profiteroles della casa ripieni con crema di vaniglia e ricoperti con salsa al cioccolato serviti con panna montata

10.5

DUO DER ORANGE

Panna Cotta mit Orangengelee und Orangenschnitte

Two ways of orange, Panna Cotta with orange jelly and orange slice cake

Due modi dell'arancia, panna cotta con gelatina d'arancia e fetta all'arrancia

12.5

APFELSTRUDEL

Applestrudel

Strudel di mele

10.5

mit Vanillesauce, Rahm oder einer Kugel Vanilleglace extra

with vanilla sauce, whipped cream or vanilla ice cream additional

con aggiunta di salsa vaniglia, panna montata o una pallina di gelato

2

GUETZLI UND TRUFFES

nach Grossvater Albert's Rezept

Cookies and truffles made with the recipes of Grandfather Albert

Biscotti e tartufini dale ricette del nonno Albert

11.5

Visit our pastry shop for more!

Glace

Ice cream | *Gelato*

COUPE DANMARK 10.5

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream

Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata

COUPE "HEISSI LIÄBI" 12

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm

Warm berries with vanilla ice-cream

Frutti di bosco caldi con gelato alla vaniglia e panna montata

BANANA SPLIT 12.5

Vanille-, Schoko-, und Nusstortenglace mit Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm

Vanilla, chocolate and nutcake ice-cream with bananas, chocolate sauce, almond sprinklings and whipped cream

Gelato alle torta di noci, vaniglia e cioccolato con banane, salsa di cioccolato, mandorle e panna montata

HAUSER EISKAFFEE 10.5

Moccaglace mit Kaffee übergossen und Rahm

Mocca ice-cream with coffee and whipped cream

Gelato al caffè con caffè e panna montata

COUPE ENGIADINA 10.5

Vanille - und Nusstortenglace mit karamellisierten Baumnüssen und Rahm

Vanilla and nutcake ice-cream with caramelized walnuts and whipped cream

Gelato alle torta di noci e vaniglia, con noci caramellate e panna montata

HAUSER SCHOGGITRAUM 10.5

Schokoladenglace mit Schokoladesauce übergossen und Rahm

Chocolate ice-cream with chocolate and whipped cream

Gelato al cioccolato, cosperso di cioccolato con panna montata

AFFOGATO 8.5

Vanilleglace mit einem Espresso

Vanilla ice-cream served with an espresso

Gelato alla vaniglia con caffè

GLACEKUGELN

1 Kugel Glace | 1 scoop | 1 pallina

4

2 Kugeln Glace | 2 scoops | 2 palline

7

3 Kugeln Glace | 3 scoop | 3 palline

9.5

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Mocca | Mandarinsorbet | Zitronensorbet | Nusstorte

Chocolate, vanilla, strawberry, mocca, nutcake, lemonsorbet, mandarinsorbet

Cioccolato, vaniglia, fragola, mocca, torta di noci, mandarinosorbet, limonesorbet

Zusätzlich mit Rahm

2

Supplement for whipped cream

Supplemento di panna montata

Getränkekarte

Beveragelist

Wasser | Water

	30cl	50cl	100cl
St. Moritzer Bergquellwasser – Wasserhilfsprojekt	3	4	7
St. Moritzer Bergquellwasser mit Soda	4	5.5	9
Passugger Allegra (47cl)		6.5	

Hausgemacht | Homemade

Frisch gepresster Orangensaft		20cl	6
Hausgemachter Eistee		40cl	6.5
Hausgemachte Schorle mit Kohlensäure oder St. Moritzer Bergquellwasser		40cl	6.5
mit Puschlaver Apfel Veltliner Holunder Schweizer Ginger			
Orange Pfefferminz Zitronenmelisse			

Offenausschank Elfenland

Cola Cola Zero Citro	5	7	
--------------------------	---	---	--

Schweizer Softgetränke | Swiss softdrinks

Swiss Mountain Spring

Classic Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer		20cl	5.5
Apfelschorle Rivella rot Rivella Blau		33cl	5.5
Walliser Tomatensaft Aprikosensaft		25cl	6.5
Crodino Sanbitter		20cl	5.5
Energy Drink		25cl	6.5

Kambucha Moya fermentierter Sparkling Tee – Handmade in Graubünden

Swiss Herbs		30cl	6.5
Black Edition Wellness Tea		30cl	7

Fruchtsäfte aus Poschiavo | Local juices

Apfel Birne Kirsche Erbeer Waldbeer		20cl	5.5
---	--	------	-----

Apéro | Aperitif

Vermouth Tonic – Jsotta Vermouth Rosé und Tonic			13
Aperolspritz			13
Swiss Spritz – Manzoni Beerenlikör, Orange, Prosecco und Soda			13
Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup			13
Gespritzter süß sauer			9
Spumante Noir Brut mit hausgemachtem Holunderblütensirup			11
Swiss Negroni – Bündner Gin, Jsotta Vermouth Rosso, Jsotta Bitter			16.5
Espresso Martini			18
Sparkly Pierino – Xellent Swiss Vodka, Holundersirup, Soda und Zitrone			18

0% Drinks

Ginger Spritz mit Schweizer Ingwer, frischem Zitronensaft und Pfefferminze			9.5
Berry Spritz mit Beerenlikör 0% - Orange – Soda			9.5

Schweizer Apfelwein

Swizly Cidre		33cl	6
Möhl Saurer Most trüb mit Alkohol		50cl	7.5
Möhl Saurer Most trüb ohne Alkohol		50cl	7.5

Alle Preise in CHF | inkl. MwSt. | incl. V.A.T. | I.V.A. compresa

Hauser Beer

Schweizer Bier vom Fass | Swiss draft beer

	30cl	50cl
CHOPFAB Lager , 4.8% mild, ausgeglichen IP Suisse IBU 16 ➡ 140km	6	9
Tschlin Cler , naturtrübes Lager-Bier, 5% regional und Bio IBU 22 ➡ 65km	6	9
Panaché Radler	6	9
CHOPFAB Pale Ale , 5.2% fruchtig, fein-herb IBU 35 ➡ 140km	6	9

Craftbier Lokal | Local craft beer

ENGADINER BIER ➡ 5km

Bernina Bier , 4.8% hell, naturbelassen vollmundig, fein, malzig, untergärig	33cl	7.5
Palü Bier , 5% amber, naturbelassen grosse Malzfülle, bekömmlich, untergärig	33cl	7.5

CHOPFAB SELECTION ➡ 140km

Indian Pale Ale , 6% stark gehopft, harmonisch bitter IBU 65	33cl	7.5
---	------	-----

BIERARIA ENGIADINAISA, MARTINA ➡ 64km

BE Engiadinaisa WEIZEN , 5.4% spritzig, blumiger Hopfen IBU 15	33cl	8
Gebraut aus dem Gerstenkorn von Gran Alpin aus Graubünden und Brauweizenkorn des Naturparks Biosfera Val Müstair. Ein Produkt zu 100% Schweiz: Angebaut im Val Müstair gemälzt in Staigny (Genf), verarbeitet und gebraut im Engadin.		

BIRRARIA POSCHIAVINA ➡ 40km

LABira , 6.1% Rye IPA hopfig, stark	33cl	8
Ein 100% Valposchiavo Produkt, gebraut mit lokalen Roggen		

PACIFICH BRAUEREI ➡ 40km

Buckwheat Ale Buchweizen Bier , 4.8% Amberfarben und hopfig	33cl	8
Ein 100% Valposchiavo Produkt, gebraut mit lokalen Buchweizen		

Alkoholfreies Bier | Alcohol free beer

Appenzeller Leermund hell malzig, süsslich, leicht ➡ 99km	33cl	6.5
Bleifrei CHOPFAB , 0.5% Pale Ale aromatisch, malzig IBU 40 ➡ 64km	33cl	6.5
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei , 0.5% fruchtig, frisch ➡ 99km	50cl	7.5

Offenausschank Wine by the glass	10cl
Schaumweine Sparkling wine	
Spumante Noir Brut DOC	11
Chardonnay, Pinot Noir Angelo Delea Ticino ➡ 90km	
Champagne Millésime 2015	18
Grand Cru Blanc de Blanc Franck Bonville Frankreich ➡ 570km	
Weissweine White wine	
Zizerser Riesling x Sylvaner	8.5
Grendelmeier im Tschalär Grendelmeier Tschalär ➡ 53km	
Jeninser Pinot Gris AOC	10
Pinot Gris Georg Schlegel Graubünden ➡ 60km	
Chardonnay & Sauvignon «Opera»	8
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni Mamete Prevostini Valtellina ➡ 39km	
Sauvignon Blanc «Canale» IGT	8.5
Fratelli Triaca <i>biodynamisch</i> Terrazze Retiche di Sondrio IGT Valtellina ➡ 34km	
Merlot Bianco «C'est claire»	10
Merlot Stradivini Ticino ➡ 90km	
Roséwein Rosé	
Rosé im Steinkrug	8.5
Pinot Noir 100% Zweifel Weine Zürich ➡ 137km	
Rotweine Red wine	
Sforzato di Valtellina	11
Nebbiolo Superiore DOCG Marcel Zanolari Valtellina ➡ 40km	
Jeninser Pinot Noir	8.5
Pinot Noir Georg Schlegel Jenins ➡ 60km	
Cavernet Sauvignon IGT	9
Cabernet Sauvignon <i>Demeter</i> Marcel Zanolari Valtellina ➡ 40km	
Merlot «Boccino Riserva » DOC	11
Merlot Stradivini Ticino ➡ 90km	
Barbera La Colombera	9.5
Barbera Colli Tortonesi DOC Piemonte ➡ 255km	

Coffee and more

Kaffee creme nature koffeinfrei	5.5
Espresso	5.5
Doppelter Espresso	6.5
Milchkaffee Cappuccino Latte Macchiato im Glas	6.5
Flat White – Doppelter Espresso mit Milchschaum	6.5
Kaffee Mélange	7.5
HAUSER hausgemachte Schoggi	7.5
HAUSER Schoggi Mélange	9.5
Ovomaltine	7
Engadin Latte Kaffee, Caramel, Milch, Rahm & Baumnüsse	9
Homemade Chai Latte Hausgemachter Chai Sirup, Milch & Zimt	9
Hanf Latte Bündner Hanfprotein, Kurkuma, Nelken, Honig & Milch	9

Alle Milchgetränke sind mit Hafermilch erhältlich.

All milk drinks are available with oat milk.

Le bevande al latte possono essere servite con latte d'avena.

Aufwärmer

HAUSER Glühwein Homemade mulled wine	7.5
Kaffee oder Espresso mit Grappa	7.5
Kaffee Lutz mit Zwetschgen	9
Kaffee Fertig mit Kernobstbrand	9
Kaffee mit Baileys und Rahm	11
Lady Coffee mit Bio-Orangenlikör und Rahm	11
Schümli Pflümli	11
Irish Coffee mit Whiskey und Rahm	11
Tee mit Rum	9.5
Jägertee	7.5

Hauser Hot Specials

Pierino Veltliner Holunderpunsch mit Xellent Swiss wheat vodka	9.5
Hot Ginger Schweizer Ginger Punsch mit Xellent Swiss wheat vodka	9.5
Hot Apple Puschlaver Apfelpunsch mit Vieille Pomme (Pro Specie Rara)	9.5
Vitamin C Orangenpunsch mit Bio-Orangenlikör	9.5

Hausgemachter Punsch

Puschlaver Apfel Veltliner Holunder Schweizer Ginger	6
Orange Pfefferminz Zitronenmelisse	

Puschlaver Kräuter Tee

	Tasse	Portion
Pfefferminz Peppermint	5.5	9.5
Verveine BIO Verbena	5.5	9.5
Allegra Allegra	5.5	9.5
Edelweiss Edelweiss	5.5	9.5
Trais Fluors Trais Fluors	5.5	9.5
Grüntee mit marokkanischer Minze Bio Green Tea and mint	5.5	9.5

Glattfelder Tee	Tasse	Portion
Ceylon Ceylon	5.5	9.5
Earl Grey Earl Grey	5.5	9.5
China Jasmin China Jasmin	5.5	9.5
Kamille Chamomile	5.5	9.5
English Breakfast English Breakfast	5.5	9.5
Ingwer-Zitrone Ginger Lemon	5.5	9.5
Arventee Swiss Pine	5.5	9.5
Hagebutte mit Karkade Rose hip	5.5	9.5
Früchtetee Waldbeer Wild berries	5.5	9.5
Grüntee Japan Sencha Green Tea	5.5	9.5
Rooibush Natur Bio Rooibush natur bio	5.5	9.5

Aperitif & Destillate

Aperitif & Bitter

Cynar	4cl	9
Amaro Montenegro	4cl	9
Appenzeller Alpenbitter	4cl	9
Braulio Jägermeister Ramazzotti Fernet Branca	4cl	9
Amarno Amaro Alpino Svizzero	4cl	9
Jsotta Bitter rosso	4cl	9
Campari Pernod	4cl	9
IVA	2cl	6
Sama Sama	2cl	6

Angelo Delea (Losone TI)

Grappa di Merlot (43°)	2cl	9
Grappa di Chardonnay (43°)	2cl	9
Grappa di Moscato (43°)	2cl	9
Distillati di Albicocca (43°)	2cl	9
Liquore di noce (30°)	2cl	9
Limoncello (30°)	2cl	9

Whiskey

Jameson Irish Whiskey	4cl	12
Jack Daniels Bourbon Whiskey	4cl	12
Monkey Shoulder 40° Single Malt Whiskey	4cl	12
Single Malts "The Classic 6"	4cl	14
Cragganmore 12 years Speyside (40°)		
Dalwhinnie 15 years Highland (43°)		
Glenkinchie 10 years Lowlands (43°)		
Lagavullin 16 years Isle of Islay (43°)		
Oban 14 years West Highland (43°)		
Talisker 10 years Isle of Skye (45°)		

Destillate

Kindschi Kirsch Pflümli Zwetschggen Kernobstbrand	2cl	7
Williamine Morand	2cl	7
Grappa Triacca	2cl	7
Vieille Pomme (Pro Specie Rara) Humbel	2cl	9
Vieille Prune Humbel	2cl	9
Cognac Hennessy VS	2cl	9
Röteli	2cl	6

Longdrinks

Wodka | Rum | Gin | Co.

Sidian Swiss organic wheat Vodka	4cl	14
Tequila Puro Agave Blanco Espolon 40°	4cl	12
Black Tears Cuban Spiced Rum 35°	4cl	14
Hendricks Gin Monkey 47 Gin 1948 Kindschi	4cl	14
Breil Pur Etter Gin	4cl	16
Arver Cask Barrel Aged Gin	4cl	18

Zusatzgetränke | Side drink for the spirits

Mineral, Softgetränke		4
Saft, Energy Drink		5