

RESTAURANT  
**GONZALEZ**



«Für süsse Momente, die auf der Zunge zergehen!»

# RESTAURANT GONZALEZ

## Digestivos / Digestifs

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| <b>Grappa</b>                  | <b>2 cl</b> |
| Grappa Nonino Tradizionale 41% | 12.50       |
| Grappa Berta Elisi 43%         | 15.50       |
| Grappa Tre Soli Tre 43%        | 19.50       |

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Brandy / Cognac</b>                   | <b>2 cl</b> |
| Carlos I. 40%                            | 15.50       |
| Carlos I. Imperial 38%                   | 24.50       |
| Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva 40% | 19.50       |
| Lepanto Solera Gran Reserva 36%          | 18.50       |
| Gran Duque d'Alba 40%                    | 19.50       |

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Whisky</b>          | <b>4 cl</b> |
| Oban 14 Years 43%      | 19.50       |
| Lagavulin 16 Years 43% | 23.50       |

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| <b>Longdrinks</b>              |       |
| Havanna Rum *                  | 16.50 |
| Hendricks Gin *                | 17.50 |
| Moneky 47 / Gin Mare *         | 19.50 |
| Absolut Wodka *                | 17.50 |
| Grey Goose / Belvedere Wodka * | 19.50 |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| <b>Cocktails</b>              |       |
| Campari Orange / Cynar Orange | 12.50 |
| Aperol Spritz                 | 15.50 |
| Hugo                          | 15.50 |
| Negroni                       | 18.50 |
| Negroni Sbagliato             | 18.50 |

\*inkl. einem Softgetränk wie Thomas Henry Lemonwater, Fever Tree Tonic

\* Unsere Gerichte können Nüsse enthalten. Bei weiteren Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

# RESTAURANT GONZALEZ

## Postres caseros / Hausgemachte Desserts

|   |       |
|---|-------|
| Cantieni Spezialitats meets «Gonzalez»<br>Engadiner Nusstorte | 8.50  |
| Panna Cotta   | 12.50 |
| Café helado / Eiskaffee                                       | 13.50 |
| Cheesecake nach Lust des Chefs                                | 13.50 |
| Tiramisù nach Lust des Chefs                                  | 14.50 |
| Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Glace                     | 15.50 |
| Crema catalana / Katalanische Hausspezialität                 | 15.50 |

## Helado / Glace

|   |      |
|---|------|
| Eine Auswahl an verschiedenen Glace Sorten für Sie<br>pro Kugel | 6.00 |
|---|------|

## Salado / Salziges

|   |       |
|---|-------|
| Spanische Käsevariation mit Aprikosensenf und Trüffelhonig  | 25.50 |
| Cantieni Spezialitats meets «Gonzalez» - Engadiner Spezialitätenplatte<br>Hirsch und Chilli Salsiz sowie Bündner Bergkäse | 29.50 |

## Vino de postre / Spanischer Dessertwein / Likör

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Hierbas Ibicencas Can Rich (Ibiza) 25%       | 2 cl  | 6.50  |
| Vermouth Blanco / Rosso Can Rich (Ibiza) 15% | 4 cl  | 12.50 |
| Nieport L.B.V. 20%                           | 4 cl  | 15.50 |
| Molino Real 2008 (Málaga), Süsswein 13%      | 10 cl | 19.50 |
|  | 50 cl | 95.00 |

## Café de la casa / Hauskaffee

|           |       |
|-----------|-------|
| Carajillo | 10.50 |
|-----------|-------|