

RESTAURANT
GONZALEZ



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

**RESTAURANT
GONZALEZ**

Digestivos / Digestifs

Grappa	2 cl
Grappa Nonino Tradizionale 41%	12.50
Grappa Berta Elisi 43%	15.50
Grappa Tre Soli Tre 43%	19.50

Brandy / Cognac	2 cl
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

Whisky	4 cl
Oban 14 Years 43%	19.50
Lagavulin 16 Years 43%	23.50

Longdrinks	
Havanna Rum *	16.50
Hendricks Gin *	17.50
Moneky 47 / Gin Mare *	19.50
Absolut Wodka *	17.50
Grey Goose / Belvedere Wodka *	19.50

Cocktails	
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 Spezialitäts meets «Gonzalez»	
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	
pro Kugel	6.00

Salado / Salziges

Spanische Käsevariation mit Aprikosensenf und Trüffelhonig	25.50
Cantieni Spezialitäts meets «Gonzalez» - Engadiner Spezialitätenplatte 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
-----------	-------