

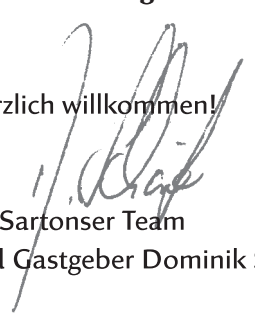
## Maiensäss mit Anschluss

**Ob per Ski, Snowboard, Bike, Töff, zu Fuss oder mit dem Auto – kein Weg führt vorbei an der Türe von Dominik Schäfer, dem Wirt seit Dezember 1995 im Berghotel Restaurant Sartons.**

Auf 1660 m ü. M., eingebettet in die schöne Lenzerheidner Bergwelt und leicht erreichbar, lässt es sich herrlich rasten und geniessen. Ob im Sommer oder Winter, hier sind Sie mitten im Geschehen. Umgeben von einem Bikerparadies ist der malerische Heidsee nur einen Steinwurf entfernt und die Skipiste vom Stätzerhorn führt sogar direkt neben dem Berghotel vorbei.

**Wer am liebsten gar nicht mehr von hier weg will, übernachtet gleich bei uns. In einem der sieben heimeligen Doppelzimmer mit Etagedusche und WC oder in der geselligen Gruppenunterkunft mit je 20 Betten. Haben sie Lust, länger bei uns zu bleiben, gerne vermieten wir ihnen auch unser urchiges Ferienhaus «Tgiasa Cao» mit sieben Betten.**

Herzlich willkommen!



Ihr Sartonser Team  
und Gastgeber Dominik Schäfer

Lieber Gast

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**

## Salate

	CHF	7.80	<b>Grüner Salat</b>
Pro Person	CHF	7.80	In der Schüssel ab 2 Personen
	CHF	9.80	<b>Gemischter Salat</b>
Pro Person	CHF	9.80	In der Schüssel ab 2 Personen
	CHF	11.80	<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b>
	CHF	13.80	<b>Nüsslisalat mit Heini Hemmi Lachs</b>
	CHF	15.60	<b>Salatteller</b>
	CHF	16.60	<b>Wurstsalat garniert</b>
	CHF	17.60	<b>Wurst- Käsesalat garniert</b>
	CHF	16.60	<b>Thonsalat garniert</b>

Vorspeise	Hauptgang	
CHF 7.50	CHF 9.80	<b>Gerstensuppe</b>
CHF 7.50	CHF 8.50	<b>Bouillon mit Ei oder Flädli</b>

## Suppen

Vorspeise	Hauptgang	
CHF 12.50	CHF 12.50	<b>Bio Salsiz aus Valbella Beef vom Hobel zum selber schneiden</b>
CHF 13.50	CHF 13.50	<b>Bio Salsiz geschnitten</b>
		Aus bestem Jungrindfleisch der Region Lenzerheide vom Hof Säntisblick in Valbella
CHF 10.80	CHF 13.80	<b>Alpkäse</b>
CHF 12.50	CHF 19.50	<b>Hobelkäse</b>
CHF 11.50	CHF 14.50	<b>Speck</b>
CHF 15.50	CHF 23.00	<b>Bündnerfleisch</b>
CHF 13.50	CHF 19.50	<b>Rohschinken</b>
CHF 15.50	CHF 24.50	<b>Sartonserplatte</b>
		Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Hobelkäse



**brügger . parpan**  
bündner fleischspezialitäten  
naturlufttrocknerei



Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

## Warme Vorspeisen

### Maluns

CHF 15.50 Geriebene Kartoffeln, vermengt mit Mehl, in Butter angeröstet, serviert mit Rohessspeck, kaltem Käse und Apfelmus

### Bündner Capuns «2 Stück»

CHF 15.50 Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Rauchfleisch an einer Milch-Bouillon mit Käse gratiniert

### Weinbergsschnecken «6 Stück»

CHF 9.50 mit Kräuterbutter gratiniert

## Rösti aus der Pfanne



### Heini Hemmi Rösti

CHF 25.80 mit Heini Hemmis Rauchlachs und Meerrettichnacke

### Sartonserrösti

CHF 23.80 mit Schweinsschnitzel, Champignonsauce und Käse

### Walliserrösti

CHF 21.80 mit Tomaten, Schinken und Käse

### Nenirösti

CHF 19.80 mit Speck und Alpkäse

## Käse

### Sartonser Käsefondue

pro Person CHF 24.50 serviert ab 2 Personen, pro Person 200 gr Käse  
CHF 10.00 pro Portion Nachschlag

### Sartonser Käsefondue mit Schnittlauch

pro Person CHF 24.50 serviert ab 2 Personen, pro Person 200 gr Käse  
CHF 10.00 pro Portion Nachschlag

### Sartonser Steinpilzfondue mit Pilzen aus Vaz/Obervaz

pro Person CHF 26.50 serviert ab 2 Personen, pro Person 200 gr Käse  
CHF 11.00 pro Portion Nachschlag

pro Portion CHF 2.00 Raclette Kartoffeln zum Käsefondue

### Raclette

1 Teller CHF 11.50 mit «Gschwellti»  
2 Teller CHF 23.00

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

## Urchiges Allerlei

	CHF 21.50	<b>Bündner Capuns «5 Stück»</b> Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Rauchfleisch an einer Milch-Bouillon mit Käse gratiniert
	CHF 21.50	<b>Maluns</b> Geriebene Kartoffeln, vermengt mit Mehl, in Butter angeröstet, serviert mit Rohessspeck, kaltem Käse und Apfelmus
1/2 Portion	CHF 15.50	<b>Aelpler Makkaroni mit Apfelmus</b>
	CHF 21.50	Makkaroni mit Speck, Kartoffeln, Käsesauce und Zwiebeln

## Vegetarisches

	CHF 23.50	<b>Gemüseteller</b> Verschiedene Gemüse liebevoll angerichtet, serviert mit Reis
	CHF 21.50	<b>Vegirösti</b> Rösti mit feinem Gemüse garniert
1/2 Portion	CHF 15.50	<b>Käsespätzli mit Röstzwiebeln</b>
Portion	CHF 21.50	Spätzli vermengt mit Rahm und Käse, garniert mit Röstzwiebeln

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

### Unsere Lieferanten

Gemüse, Puracenter Valbella  
Milchprodukte, Puracenter Lenzerheide  
Metzgerei Schafknecht, Valbella  
Aurora Bäckerei, Lenzerheide  
Fleischtrocknerei Brügger Parpan  
Frisco Findus, Landquart  
Von Salis AG, Landquart  
Jürg Hartmann, Malans  
Getränke & Weinhandlung Valbella AG, Valbella  
Metzgerei Keller, Zürich  
Eier Familie Graf, Rehtobel

## Unsere Standarts

CHF 18.50 **Pulled Pork in Ciabatta «Sartons Style»**  
Gezupfter, langsam gegarter Schweinsnack  
(8 Stunden im Ofen) im Ciabatta Brötli, mit Eisbergsalat,  
Essiggurken, serviert mit Cole Slaw.

CHF 22.50 mit Pommes frites

CHF 28.50 **Rindsgeschnetzeltes Sántisblick (Valbella Beef)**  
Mit Steinpilzen an einer Jack Daniels Rahm Sauce,  
serviert mit hausgemachten Spätzli



CHF 23.50 **Pouletschenkelsteak**  
Gebraten, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Gemüse und Pommes frites

CHF 38.50 **Kalbssrahmschnitzel**  
serviert mit Champignonsauce, Nudeln und Gemüse

CHF 29.50 **Schweins Cordon bleu**  
Mit Gemüse und Pommes frites

CHF 22.50 **Hausgemachte Sartonser Bauernbratwurst**  
200 gr. hausgemachte Schweinsbratwurst  
an Zwiebelsauce und serviert mit Rösti

CHF 26.50 **Dominiks Wundergeschnetzeltes**  
Kalbs- und Schweinsgeschnetzeltes an einer  
Champignon-Safran-Vermouthsauce und Spätzli

CHF 29.50 **Rumpsteak**  
180 gr. Rindssteak mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Pommes frites und Gemüse

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

## Fitnesssteller

**diese Gerichte werden alle mit  
verschiedenen Salaten serviert**

CHF 28.50	<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter
CHF 42.50	<b>Rindsfilet</b> mit Kräuterbutter
CHF 37.50	<b>Kalbsschnitzel</b> paniert oder mit Kräuterbutter
CHF 24.50	<b>Schweinsschnitzel</b> paniert oder mit Kräuterbutter
CHF 21.50	<b>Bauernbratwurst</b> mit oder ohne Zwiebelsauce
CHF 22.50	<b>Pouletschenkelsteak</b> mit Kräuterbutter

## Fleischfondues à discrétion

**Ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung.**

**Dazu servieren wir Ihnen einen gemischten oder  
grünen Salat, Reis und oder Pommes frites,  
Mayonnaisesaucen, Essiggemüse und Früchte**

pro Person	CHF 44.50	<b>Fondue Chinoise</b> «Fleischbouillon» mit Rindfleisch
pro Person	CHF 45.50	<b>Fondue Baccus</b> «Rotweinjus» mit Rindfleisch
pro Person	CHF 46.00	<b>Fondue Bourguignonne</b> «Öl» mit Rindfleisch

### Fleischdeklaration

Poulet: Schweiz oder Ungarn

Rind: Schweiz, Brasilien, Uruguay

Schwein, Kalb und Wurstwaren: Schweiz

Wild: Neuseeland, Österreich, Graubünden

Salami: Italien

## Weine im Offenausschank

### 1 dl 2 dl 3 dl 5 dl Weissweine

4.90	9.80	14.70	24.50	<b>Malanser Riesling &amp; Sylvaner</b> , Jürg Hartmann
4.20	8.40	12.60	21.00	<b>Féchy AOC</b> , Testuz
4.40	8.80	13.20	22.00	<b>Yvorne AOC</b> , Henry Badoux
4.60	9.20	13.80	23.00	<b>La Coquine</b> , Assemblage de Chasselas, Petite Arvine et Pinot Blanc, Cave Emery

### 1 dl 2 dl 3 dl 5 dl Roséweine

4.20	8.40	12.60	21.00	<b>Bündner Federweiss</b> , von Salis
------	------	-------	-------	---------------------------------------

### 1 dl 2 dl 3 dl 5 dl Rotweine

3.70	7.40	11.10	18.50	<b>Veltliner Patriziertrunk IGT</b> , Triacca
3.70	7.40	11.10	18.50	<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> , Tresanti
6.10	12.20	18.30	30.50	<b>Amarone della Valpolicella</b> , Villa Molino
4.80	9.60	14.40	24.00	<b>Rioja DOC Bordon Crianza</b> , Bodegas Franco-Españolas
4.20	8.40	12.60	21.00	<b>Jeninser Blauburgunder</b> , von Salis
5.50	11.00	16.50	27.50	<b>Unser Hauswein: Bündner Pinot Noir</b> , von Salis 7,5 dl Flaschenwein im Offenausschank
7.50	15.00	22.50	37.50	<b>Finca Egomei Rioja DOCa</b> 7,5 dl Flaschenwein im Offenausschank, Tempranillo und Graciano

Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren

Keine Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren

Die Servicemitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Ohne Ausweis kein Alkohol, OK.

## Schaumwein

			<b>Charme Spumante «Brut» IGT Svizzera</b>
10cl	CHF	6.50	Pinot Noir, Chardonnay, V&D Angelo Delea SA
75cl	CHF	45.00	Trocken, fein und elegant, leicht aromatisch

## Flaschenweine aus der Bündner Herrschaft

### Weissweine

			<b>Malanser Riesling &amp; Silvaner, Jürg Hartmann, Malans</b>
75cl	CHF	48.50	Ein eleganter Wein, fruchtig und harmonisch im Gaumen.

### Rotweine

			<b>Unser Hauswein: Bündner Pinot Noir, von Salis</b>
75cl	CHF	38.50	Kraftvoll und vollmundig, ein aussergewöhnlicher Wein mit viel Fruchtgeschmack.
			<b>Hörler Silas Maienfelder Pinot Noir</b>
75cl	CHF	58.50	Silas Hörler, ein Kellermeister mit aussergewöhnlichem Enthusiasmus. Hörler verfügt über langjährige Erfahrung in einigen der renommiertesten Weinbaubetriebe der Schweiz. Intensiv, würzig mit eingebundenen Röstaromen vom Barrique. Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale.
			<b>Malanser Pinot Noir, Jürg Hartmann, Malans</b>
75cl	CHF	55.60	Durch die 18 Monate die der Wein in Barrique Eichenfässern gelagert wird erhält er feine Holztöne, trotzdem fruchtig – im Gaumen sehr weicher und runder Abgang.
			<b>Trais Cotschens AOC, Philipp Grendelmeier, Zizers</b>
75cl	CHF	61.50	Cuvée aus den drei roten Traubensorten Merlot, Cabernet Dorsa und Zweigelt. Tiefdunkle rote Farbe, gehaltvoll und samtig mit schönem, kräftigem Brombeer und Cassis im Abgang. Die Reifung in Barriques aus französischem und amerikanischem Holz vollendet die Komplexität und Harmonie der „Drei Roten“. Der Bordeaux aus Zizers!



## Flaschenweine weiss

### Waadtland

#### **Dézaley Médinette, Bovard, Cully**

70cl CHF 56.50

Geprägt von den Aromen gerösteter Nüsse, getrockneter Früchte und Honignoten, steigert sich der kräftige, grosszügige Weisswein

### Ticino Losone

#### **Chiar di Luna Ticino DOC, Angelo Delea** (weisser Merlot)

70cl CHF 46.50

Duft: Frisch, fruchtig, intensiv, fein und blumig. Geschmack: Trocken, würzig, intensiv und anhaltend. Noten von Lindenblüte, Pfirsich, Birne.

## Flaschenweine rot

### Lugnorre, Mont Vully, Freiburg

#### **Sans Titre**

75cl CHF 72.50

Ein geheimtip aus meiner Heimat.

Dieser noble Rotwein aus Gamaret und Merlot Trauben wird 12 Monate im Eichenfass ausgebaut.

### Piemont

#### **Vietti Barbera d'Alba Tre Vigne DOC**

75cl CHF 51.50

Barbera-Cuvée aus verschiedenen Reblagen 12 Monate in gebrauchten Barrique ausgebaut. Das Ergebnis duftet in der Nase nach Kirschen, Kaffee und Schokolade; die Frucht zeigt sich am Gaumen sehr Barbera-typisch, begleitet von harmonisch eingebundenem Tannin und mit viel Schmelz bis in das anhaltende Finale.

### Valpolicella

#### **Corte Aleardi Ripasso \*Bure Alto\*Toscana**

75cl CHF 49.00

In der Nase finden sich angenehme Düfte von Pflaume, schwarzer Johannisbeere, süßen Gewürzen und Schokolade. Am Gaumen zeigt unser Ripasso samtige Tannine und eine typische Intensität. Er ist weich und rund im Geschmack und zeigt gerade im Finale eine gute Balance zwischen Tanninen und Säure.

75cl CHF 63.50

**La Giaretta Amarone della Valpolicella Classico DOC**

Dieser Top-Amarone wird ohne jegliche Pressung gewonnen, was ihm sein so typisches Bouquet von überreifen Kirschen und Sultaninen vermittelt. Im Geschmack ist der Wein voll und samtig, sowie warm im Abgang.

**Toscana**

75cl CHF 44.00

**Chianti Classico DOCG, Poggio al Sole**

Fein duftendes Bouquet nach reifen Kirschen, unterlegt mit Noten von dunkler Schokolade und feiner Lakritze. Am Gaumen die typische Chianti-Aromatik, saftig und ausgewogen.

75cl CHF 51.50

**Meria Serpaia di Endrizzi IGT, Rosso Maremma Toscana**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot Breites Bouquet von schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Brombeere und Pflaume, mit würzigen Noten; am Gaumen saftig und körperreich mit deutlicher Frucht und einem enormen Potenzial.

**Italien /Apulien**

Aus Apulien, dem Stiefelabsatz Italiens, kommen sie her. Apulien ist eines der ältesten Weinbaugebiete der Welt. Schon vor 3000 Jahren pflanzten dort die Phönizier und Griechen Rebstöcke an.

75cl CHF 58.00

150cl CHF 116.00

**Notte Rossa, Primitivo di Manduria DOP Reserva**

In der Nase komplexe, fruchtige Düfte nach Pflaumen und Kirsch-marmelade mit feinen Tabak Noten. Am Gaumen samtig mit gut eingebundenen Tanninen begleitet von Kakao, Kaffee und Vanille Aromen. Langanhaltender Abgang.

**Sardinien**

**Su'entu Bovale**

75cl CHF 51.50

150cl CHF 103.00

300cl CHF 206.00

500 cl CHF 345.00

In der Nase enorm konzentriert, opulent und dicht, blaue Beeren, getrocknete Kräuter und Kandiszucker; am Gaumen wuchtig, fast schon öligfliessend, trotz des heftigen Körpers nicht erschlagend, sondern immer noch etwas Frische und Mineralität aufweisend.

## Spanien

### **Finca Egomei Rioja DOCa**

75cl	CHF	52.50	Tempranillo, Graciano Alle Trauben werden ausschliesslich von Hand gelesen. Der Jungwein reift 14 Monate in Eichenfässern und weitere 6 Monate in der Flasche. Leicht mineralische Noten und ein intensiver Duft nach süssen, schwarzen Früchten etwas Kokosnuss und Lakritze. Verführerische Röstnoten. Gute Fülle und samtene Tannine, saftig, aromatisch, mit viel Finesse und Eleganz mit reifen Brombeeren und Cassis. Ein Charmeur mit sehr langem und anhaltendem Finale.
150cl	CHF	105.00	
300cl	CHF	210.00	
500 cl	CHF	350.00	

### **Finca Antigua Crianza, Martinez Bujanda**

75cl	CHF	45.50	Traubensorten: 50% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Syrah. Weich im Antrunk, leicht würzig, verbunden mit gut integrierten Tanninen. Im Gaumen seidig und samtig. Crémige Aromen, verbunden mit einer schönen Farbe.
------	-----	-------	--

### **Mauro Tinto, Tudela del Duero DO**

75cl	CHF	69.00	Traubensorten: 90% Tempranillo, 10% Syrah. Ein intensiver, runder, fruchtiger Wein mit schön eingebundenen Tanninen und floralen Noten. Ein langes, fruchtiges, frisches Finale.
------	-----	-------	---

### **Aalto Tinto Cosecha, Ribera del Duero, DO**

75cl	CHF	74.00	100% Tinto Fino (aus sehr alten Rebstöcken). Dunkles Granatrot. In der Nase leicht rauchig, würzig und blumig. Noten von dunklen Beeren. Am Gaumen intensiver und komplexer Wein mit blumiger Struktur, langanhaltender und fruchtiger Abgang
------	-----	-------	---

## Frankreich

### **Fond Cypres La Syrah**

75cl	CHF	50.50	Ein junger Syrah von 15 Jahren. Die Parzelle ist in den Norde ausgerichtet, flankiert von Zypressen und einem sehr reichhaltigen Öko-System. Durch den kühlen Boden ist die Ernte spät im September und wird alles von Hand gemacht. Spontan vergoren, nicht geschönt oder gefiltert. Ausgebaut in Bordeaux Barriques, welche jedoch schon 5 bis 6 Jährig sind.
------	-----	-------	---

## Argentinien

### **Malbec, Grand Reserve, Mendoza**

75cl	CHF	53.50	20–30 jährige Rebstöcke liefern das Traubengut zu diesem edlen Wein. Dieser Wein wird Ihnen einen grossen Genuss bereiten, da er über viel Kraft und ein tolles Finish verfügt.
------	-----	-------	---



## Getränke ohne Alkohol

### Im Offenausschank

20cl	CHF	3.50	<b>Eistee, Cola, Sprite, Siphon,</b>
30cl	CHF	4.10	<b>Shorley, Rivella rot und Fanta</b>
50cl	CHF	5.50	

### In Flaschen

35cl	CHF	4.30	<b>Passugger</b>
50cl	CHF	6.00	mit Kohlensäure
100cl	CHF	8.50	
35cl	CHF	4.30	<b>Allegra</b>
50cl	CHF	6.00	ohne Kohlensäure
100cl	CHF	8.50	
100cl	CHF	9.50	<b>Cola, Rivella rot, Shorley</b>
150cl	CHF	12.00	<b>Fanta</b>
33cl	CHF	4.50	<b>Coca Cola</b>
33cl	CHF	4.50	<b>Coca Cola Zero</b>
33cl	CHF	4.50	<b>Rivella rot</b>
33cl	CHF	4.50	<b>Rivella blau</b>
33cl	CHF	4.50	<b>Rivella grün</b>
33cl	CHF	4.80	<b>Shorley von Möhl</b>
20cl	CHF	4.30	<b>Schweppes Tonic</b>
33cl	CHF	4.80	<b>Apfelsaft von Möhl</b>
20cl	CHF	3.50	<b>Orangensaft</b>
20cl	CHF	4.60	<b>Tomatensaft</b>
25cl	CHF	5.00	<b>Red Bull</b>

### Alkoholfreie Biere

33cl	CHF	4.80	<b>Erdinger «Weissbier»</b>
33cl	CHF	4.80	<b>Calanda «Senza»</b>

## Biere im Offenausschank

20cl	CHF	3.50	<b>Lady Stange</b> «Edelbräu»
30cl	CHF	4.30	<b>Stange</b> «Edelbräu»
50cl	CHF	5.70	<b>Kübel</b> «Edelbräu»
30cl	CHF	4.30	<b>Panaché</b> «Edelbräu»
50cl	CHF	5.70	<b>Kübel Panaché</b> «Edelbräu»

## Flaschenbiere

33cl	CHF	4.80	<b>Calanda</b> «Edelbräu»
33cl	CHF	4.80	<b>Calanda</b> «Radler»
58cl	CHF	5.70	<b>Calanda</b> «Lager»
50cl	CHF	6.80	<b>Erdinger</b> «Weissbier»

## Apfelweine vom Möhl

50cl	CHF	6.00	<b>Saft Trüb</b> «Apfelwein»	4.0% vol.
50cl	CHF	6.00	<b>Saft Trüb</b> «Apfelwein»	Alkoholfrei
33cl	CHF	5.00	<b>Swizly</b> «Swiss Cider»	5.0% vol.
Apfelwein mit Holunderblütensirup				

## Aperitife und Liköre

	CHF	4.50	<b>Crodino</b>	ohne Alkohol
2dl	CHF	7.50	<b>iSprit</b> der Italo Hit	8.5% vol.
2dl	CHF	7.50	<b>Hugo</b>	6.0% vol.
4cl	CHF	6.00	<b>Martini rot oder weiss</b>	15.0% vol.
4cl	CHF	6.00	<b>Campari</b>	23.0% vol.
4cl	CHF	6.00	<b>Cynar</b>	16.5% vol.
4cl	CHF	6.00	<b>Appenzeller</b>	29.0% vol.
4cl	CHF	5.00	<b>Bündner Röteli</b> , Kindschi	22.0% vol.
4cl	CHF	5.00	<b>Braulio</b>	21.0% vol.
4cl	CHF	6.50	<b>Fernet Branca</b>	42.0% vol.
4cl	CHF	7.00	<b>Sherry</b> , Tio Pepe	17.0% vol.
4cl	CHF	8.00	<b>Baileys</b>	18.0% vol.
4cl	CHF	7.00	<b>Amaretto</b> , Willisauer	28.0% vol.

## Spirituosen

4cl	CHF	6.50	<b>Obstler</b> , Willisauer	37.5%	vol.
4cl	CHF	6.50	<b>Kräuter</b> , Willisauer	37.5%	vol.
4cl	CHF	6.50	<b>Zwetschgen</b> , Willisauer	37.5%	vol.
4cl	CHF	6.50	<b>Kirsch</b> , Willisauer	37.5%	vol.
4cl	CHF	6.50	<b>Pflümli</b> , Willisauer	37.5%	vol.
4cl	CHF	7.00	<b>Williams</b> , Grendelmeier	38.0%	vol.
2cl	CHF	7.50	<b>Grappa Ständer</b> , Paesanella	37.5%	vol.
4cl	CHF	6.50	<b>Rum</b> , Ron del Sol	37.5%	vol.
4cl	CHF	6.50	<b>Marc</b> , Morin	40.0%	vol.
4cl	CHF	10.00	<b>Hendrick`s Gin</b>	41.4%	vol.
4cl	CHF	8.00	<b>Gordon`s Gin</b>	37.5%	vol.
4cl	CHF	8.00	<b>Wodka</b> , Trojka	40.0%	vol.
4cl	CHF	8.00	<b>Bacardi</b> , Superior	40.0%	vol.
4cl	CHF	6.50	<b>Pernod</b>	45.0%	vol.
2cl	CHF	7.50	<b>Cointreau</b>	40.0%	vol.
2cl	CHF	7.50	<b>Grand Marnier</b>	40.0%	vol.

## Whisky

Scotland					
4cl	CHF	15.00	<b>Balvenie Double Wood 12 J.</b>	40.0%	vol.
4cl	CHF	8.00	<b>Ballantine`s</b> Finest Blended	40.0%	vol.
Ireland					
4cl	CHF	8.00	<b>Jameson Irish Whiskey</b>	40.0%	vol.
USA					
4cl	CHF	8.00	<b>Jack Daniel`s, Tennessee</b>	40.0%	vol.

## Cognac/Calvados/Vieille Prune

2cl	CHF	9.00	<b>Cognac</b> , Rémy Martin	40.0%	vol.
2cl	CHF	8.00	<b>Calvados</b> , Morin	40.0%	vol.
2cl	CHF	8.00	<b>Vieille Prune</b> , Morin	43.0%	vol.

## Warme Getränke ohne Alkohol

CHF 4.50	<b>Verschiedene Tee aus dem Hause Glattfelder St. Moritz</b>
CHF 4.30	<b>Kaffee, Espresso, Hag, Schale</b>
CHF 5.20	<b>Latte Macchiato</b>
CHF 4.30	<b>Espresso Macchiato</b>
CHF 5.20	<b>Kaffee Mélange</b>
CHF 4.80	<b>Cappuccino</b>
CHF 4.30	<b>Ovomaltine oder Schoggi</b>
CHF 3.50	<b>Milch</b> kalt oder dampferhitzt
CHF 4.30	<b>Rumpunsch, Orangenpunsch, Apfelpunsch</b>
CHF 4.30	<b>Skiwasser ohne Kirsch</b>
CHF 6.10	<b>Doppelter Espresso</b>

## Warme Getränke mit Alkohol

4cl	CHF 8.00	<b>Huus Kaffee «Sartons»</b>	37.5%	vol.
4cl	CHF 6.80	<b>Rumpunsch mit Alkohol</b>	36.0%	vol.
4cl	CHF 6.80	<b>Tee Rum</b>	37.5%	vol.
4cl	CHF 6.20	<b>Glühwein</b>	36.0%	vol.
4cl	CHF 6.80	<b>Skiwasser mit Kirsch</b>	37.5%	vol.
4cl	CHF 6.80	<b>Holdrio</b>	40.0%	vol.
4cl	CHF 6.80	<b>Kaffee Fertig</b>	37.5%	vol.
		mit Obstler, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Pflümli		
4cl	CHF 6.80	<b>Kaffee Luz</b>	37.5%	vol.
		mit Obstler, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Pflümli		
4cl	CHF 8.00	<b>Schümli Pflümli</b>	37.5%	vol.
4cl	CHF 8.00	<b>Kaffee Amaretto Schümli</b>	37.5%	vol.
4cl	CHF 6.80	<b>Jägertee</b>	44.0%	vol.
4cl	CHF 5.60	<b>Coretto Grappa oder Cognac</b>		
4cl	CHF 8.00	<b>Lumumba «Schoggi–Rum mit Schümli»</b>	37.5%	vol.
2cl	CHF 8.50	<b>Irish Coffee</b>	40.0%	vol.

**Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren**

**Keine Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren**

**Die Servicemitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.**

**Ohne Ausweis kein Alkohol, OK.**