



Warme Getränke

Kaffee crème oder Espresso _____	5.–
Doppelter Espresso _____	7.50
Milchkaffee _____	5.–
Cappuccino _____	6.–
Ovomaltine _____	7.50
Schokolade _____	7.50
Ovo Mélange _____	8.50
Schoggi Mélange _____	8.50
Ronnefeldt Tee Darjeeling, Eisenkraut, Grüntee, Hagebutte, Kamille, Rooibos Vanilla, Pfefferminze, Sweet Ginger _____	5.–
Verschiedene Punch alkoholfrei _____	5.–
Glühwein _____	9.–
Jägertee _____	9.–
Skiwasser warm oder kalt _____	5.50
Skiwasser mit Kirsch _____	9.–

Spezial Kaffee

Kaffee «Trutz» mit Birnenbrand und Sahne _____	11.–
Kaffee «Fertig» mit Obstbrand _____	10.–
Kaffee «Luz» mit Zwetschgenbrand _____	10.–
Kaffee «Amaretto» _____	10.–
Schümli Pflümli mit Zwetschgenbrand _____	10.–
Irish Coffee mit Irish Whiskey _____	15.50

Mineralwasser

Valser mit & ohne PET _____ 50cl _____	6.50
Valser mit & ohne _____ 75cl _____	10.–
Softgetränke PET _____ 50cl _____	6.50
Bitter Lemon _____ 20cl _____	6.–
Tonic Water _____ 20cl _____	6.–
Sanbittèr alkoholfrei _____ 10cl _____	6.–
Apfelwein, Möhl alkoholfrei _____ 50cl _____	7.50
Apfelwein, Möhl mit Alkohol _____ 50cl _____	7.50
Swizly Apfelwein mit Alkohol _____ 33cl _____	6.–
Michel Traubensaft rot _____ 20cl _____	6.–
Michel Orangensaft _____ 20cl _____	6.–
Michel Tomatensaft _____ 20cl _____	6.–
Red Bull _____ 25cl _____	7.–

Bier

Calanda Lager _____ 58cl _____	7.50
Calanda Glatsch _____ 40cl _____	7.50
Calanda Edelbräu _____ 30cl _____	6.–
Calanda Radler _____ 30cl _____	6.–
Erdinger Weissbier _____ 50cl _____	8.–
Palü Bier Amber _____ 33cl _____	8.–
Bellavista Hefe-Weizenbier _____ 33cl _____	8.–
Heineken _____ 33cl _____	7.50
Clausthaler alkoholfrei _____ 33cl _____	6.–
Erdinger Weissbier alkoholfrei _____ 50cl _____	8.–

Aperitif & Bitter

Aperol _____ 11% _____	4cl	7.50
Appenzeller _____ 30% _____	8.–	
Averna _____ 32% _____	8.–	
Braulio _____ 21% _____	8.–	
Campari _____ 23% _____	8.–	
Cynar _____ 16% _____	7.50	
Fernet Branca _____ 40% _____	7.50	
Pernod _____ 40% _____	7.50	
Ramazotti _____ 30% _____	8.–	

Digestif

Mirabelle Morand _____ 43% _____	2cl	7.–
Williamine Morand _____ 43% _____	8.–	
Abricotine Morand _____ 43% _____	9.–	
Himbeergeist Schladerer _____ 42% _____	7.–	
Kirsch Willisauer _____ 37.5% _____	6.–	
Kirsch Dettling Réserve _____ 41% _____	15.–	
Pflümliwasser Willisauer _____ 37.5% _____	6.–	
Birnenbrand Willisauer _____ 43% _____	6.–	
Grappa Valtellina _____ 42% _____	6.–	
Whisky Ballantine's _____ 43% _____	9.–	
Rum Coruba _____ 40% _____	7.–	
Calvados Morin _____ 40% _____	7.–	
Cognac Rémy Martin VSOP _____ 40% _____	9.–	
Ron Zacapa 23 years _____ 40% _____	14.–	

Gerne reichen wir Ihnen unsere
Weinkarte.





Exclusive Use

Das Restaurant kann für private Veranstaltungen am Abend für 40 bis 140 Personen reserviert werden.

The restaurant can be reserved for private events in the evening for 40 to 140 people.

Il ristorante Trutz può essere prenotato in esclusiva per eventi privati da 40 a 140 persone.

Le restaurant peut être réservé pour des événements privés le soir pour 40 à 140 personnes.

get in touch with us:

*Hotel Suvretta House
Via Chasellas 1
CH - 7500 St. Moritz / Switzerland
Tel +41 (0) 818 36 36 36
info@suvrettahouse.ch*

