



### Bevande calde

Caffè crema o Espresso _____	5.–
Doppio Espresso _____	7.50
Caffè latte _____	5.–
Cappuccino _____	6.–
Ovomaltine _____	7.50
Cioccolata _____	7.50
Ovo melange _____	8.50
Cioccolata melange _____	8.50
Ronnefeldt Tè <i>Camomilla, Darjeeling,</i> <i>Menta Piperita, Rosa Canina, Rooibos Vanilla,</i> <i>Sweet Ginger, Tè Verde, Verbena</i> _____	5.–
Diversi punch <i>analcolici</i> _____	5.–
Vin brûlé _____	9.–
Jagertee _____	9.–
Skiwasser <i>caldo o freddo</i> _____	5.50
Skiwasser con Kirsch _____	9.–

### Caffè speciali

Caffè «Trutz» con grappa di pera e panna _____	11.–
Caffè «Fertig» con grappa di frutta _____	10.–
Caffè «Luz» con grappa di prugna _____	10.–
Caffè Amaretto _____	10.–
Schümli Pflümli con grappa di prugna _____	10.–
Irish Coffee con Irish Whiskey _____	15.50

### Acqua minerale

Valser con & senza gas PET _____ 50cl _____	6.50
Valser con & senza gas _____ 75cl _____	10.–
Soft Drinks PET _____ 50cl _____	6.50
Bitter Lemon _____ 20cl _____	6.–
Tonic Water _____ 20cl _____	6.–
Sanbittèr <i>analcolico</i> _____ 10cl _____	6.–
Vino di mele, Möhl <i>analcolico</i> _____ 50cl _____	7.50
Vino di mele, Möhl con alcol _____ 50cl _____	7.50
Swizly Cider con alcol _____ 33cl _____	6.–
Michel succo d'uva rossa _____ 20cl _____	6.–
Michel succo d'arancia _____ 20cl _____	6.–
Michel succo di pomodoro _____ 20cl _____	6.–
Red Bull _____ 25cl _____	7.–

### Birra

Calanda Lager _____ 58cl _____	7.50
Calanda Glatzsch _____ 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 <i>analcolico</i> _____ 33cl _____	6.–
Erdinger Weissbier <i>analcolico</i> _____ 50cl _____	8.–

### Aperitif & Bitter

	4cl	
Aperol _____ 11% _____		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

	2cl	
Mirabelle Morand _____ 43% _____		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.–

Per una scelta più ampia richiedi  
la nostra carta vini.





## **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](mailto:info@suvrettahouse.ch)*

