





## **Full English Suvretta House Afternoon Tea** — CHF 49.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

Selektion von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd, Selektion von Pâtisserie  
*Selection of sandwiches, scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd, selection of pastries*  
mit Tee oder Kaffee / *with tea or coffee*

mit Champagner Bollinger Special Cuvée Brut \_\_\_\_\_ 10 cl — CHF 66.–  
*with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut*

mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin \_\_\_\_\_ 4 cl — CHF 78.–  
und Fever Tree Tonic / *with Suvretta House Lady's or Gentleman's Gin and Fever Tree Tonic*

## **Suvretta House Children's Afternoon Tea** — CHF 28.–

bis 12 Jahre / *up to the age of 12*

Schinken- und Käsesandwich, Scones mit Konfitüre, Clotted Cream, Selektion von Pâtisserie, magischer Milchshake, Überraschungsgeschenk, Tee oder kaltes Getränk  
*Ham and cheese sandwich, scones with jam, clotted cream, selection of pastries, magical milk shake, surprising gift, tea or cold drink*

## **Suvretta House Cream Tea** \_\_\_\_\_ CHF 22.–

von 14.00 bis 18.00 Uhr / *from 2 pm to 6 pm*

Scones mit Clotted Cream, Erdbeerkonfitüre und Lemon Curd mit Tee oder Kaffee  
*Scones with clotted cream, strawberry jam and lemon curd with tea or coffee*

 auch glutenfrei erhältlich / *gluten-free available*

## Teas

Assam Bari _____	CHF 8.50
Black Tea decaffeinated _____	CHF 8.50
Darjeeling Summer Gold  _____	CHF 8.50
Earl Grey _____	CHF 8.50
English Breakfast _____	CHF 8.50
Green Dragon _____	CHF 8.50
Jasmin Gold _____	CHF 8.50
Milky Oolong _____	CHF 8.50
Morning Dew (flavoured green tea) _____	CHF 8.50
Smoked China (Lapsang Souchong) _____	CHF 8.50

## Winter Teas

Almond Dreams (fruit infusion) _____	CHF 8.50
Winter's Tale _____	CHF 8.50
Snow White's Dream _____	CHF 8.50

## Herbal Teas

Eisenkraut / <i>Verbena</i> _____	CHF 8.50
Fenchel / <i>Fennel</i>  _____	CHF 8.50
Fruchtige Kamille / <i>Fruity Camomile</i> _____	CHF 8.50
Hagebutte / <i>Rose Hip</i>  _____	CHF 8.50
Erfrischende Minze / <i>Refreshing Mint</i> _____	CHF 8.50
Rooibos Cream Orange _____	CHF 8.50
Silberlindenblüte / <i>Silver Lime Blossom</i> _____	CHF 8.50
Süsse Beeren / <i>Sweet Berries</i> _____	CHF 8.50

## Herbal Teas from the Engadine

Allegra _____	CHF 8.50
Edelweiss _____	CHF 8.50
Engiadina _____	CHF 8.50
Margna _____	CHF 8.50
Trais Fluors _____	CHF 8.50

## Coffees / Hot Drinks

Espresso _____	CHF	6.-
Doppelter Espresso _____	CHF	8.-
Café Crème _____ Tasse/cup _____	CHF	6.-
Café Crème _____ Portion/portion _____	CHF	8.-
Cappuccino _____	CHF	7.-
Latte Macchiato _____	CHF	8.-
Schokolade, Ovomaltine		
<i>Chocolate, Ovomaltine</i> _____ Portion/portion _____	CHF	8.-
Milch / Milk _____ 20 cl _____	CHF	3.80
	CHF	4.80
Irish Coffee _____	CHF	19.-
Grog _____	CHF	19.-
Choc' au Rhum _____	CHF	19.-
Hausgemachter Glühwein /		
<i>Homemade mulled wine</i> _____	CHF	19.-
Jägertee _____	CHF	19.-
Orange Punch _____	CHF	19.-

## Mineral Water

<b>Valser</b> _____	75 cl _____	<b>CHF</b>	<b>10.–</b>
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
<b>Valser</b> _____	50 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.50</b>
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
<b>Valser</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			

## Soft drinks

<b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Elmer Citro</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Fanta</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Orangina</b> _____	25 cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Rivella</b> rot, blau, refresh / <i>red, blue, refresh</i> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Apfelsaft Möhl</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>7.50</b>
<b>Saft vom Fass Möhl</b> mit Alkohol / <i>with alcohol</i> _____	50 cl _____	<b>CHF</b>	<b>10.50</b>

## Ginger and Quinine

Fever-Tree Classic Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF 7.50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF 7.50
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF 7.50
Fever-Tree Ginger Beer	_____ 20 cl _____	CHF 7.50
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF 7.50
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF 7.50
Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF 7.50
Schweppes Ginger Ale	_____ 20 cl _____	CHF 7.50
Schweppes Bitter Lemon	_____ 20 cl _____	CHF 7.50
Schweppes Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF 7.50
Fentimans	_____ 12.5 cl _____	CHF 7.50
1724 Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF 9.–



## Freshly squeezed fruit and vegetable juices

<b>Orangensaft / Orange juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>12.-</b>
<b>Grapefruitsaft / Grapefruit juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>12.-</b>
<b>Pinker Grapefruitsaft</b> <i>Pink grapefruit juice</i>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>12.-</b>
<b>Klassischer Tomatensaft</b> <i>Classic tomato juice</i>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>12.-</b>
<b>Gemischter Fruchtsaft</b> <i>Mixed fruit juice</i>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Apfelsaft / Apple juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Kokoswasser / Coconut water</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Karottensaft / Carrot juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<b>Detox / Detox</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>14.-</b>
<i>Kurkuma, Ingwer, Limette / curcuma, ginger, lime</i>			
<b>Kiwisaft / Kiwi juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>20.-</b>
<b>Ananassaft / Pineapple juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>20.-</b>
<b>Mangosaft / Mango juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>25.-</b>
<b>Waldbeerensaft / Forest berry juice</b>	_____ 20 cl _____	<b>CHF</b>	<b>25.-</b>

## Beer

### Switzerland

Calanda Edelbräu \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Bellavista Hefe-Weizenbier \_\_\_\_\_ 32 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Palü Bier \_\_\_\_\_ 32 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Tschlin Cler Bier  \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Bernina Bier \_\_\_\_\_ 32 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Ittinger Klosterbräu \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Calanda Radler 'Panaché' \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

### International

Heineken Lager \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Pilsner Urquell \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Erdinger Weissbier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Erdinger Weissbier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

*ohne Alkohol / without alcohol*

Clausthaler \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 10.50

*ohne Alkohol / without alcohol*

## Snacks

### Traditionelles Club Sandwich

**Traditional Club Sandwich**  \_\_\_\_\_ CHF 38.–

mit gebratener Pouletbrust, knusprigem Speck,  
Tomaten, Ei, Salat und Bündner Fries  
*with pan-fried chicken breast, crispy bacon,  
tomatoes, egg, salad and fries from the Grisons*

### Vegetarisches Club Sandwich «Suvretta House»

**Vegetarian Club Sandwich «Suvretta House»**  \_\_\_\_\_ CHF 34.–

mit mariniertem Gemüse, Hummus, Feta,  
Miso-Mayonnaise und Bündner Fries  
*with marinated vegetables, hummus, Feta,  
miso mayonnaise and fries from the Grisons*

### Carpaccio vom Fassona Rind

**Carpaccio of Fassona beef**   \_\_\_\_\_ CHF 41.–

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia-Pfeffer  
*with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper*

**Croque Monsieur** \_\_\_\_\_ CHF 24.–

mit Suvretta-Schinken, Emmentaler Käse und saisonalem Salat  
*with Suvretta ham, Emmental cheese and seasonal salad*

**Rindstatar / Tartar of beef** \_\_\_\_\_ 110g \_\_\_\_\_ CHF 31.–

mit Brioche / *with brioche* \_\_\_\_\_ 180g \_\_\_\_\_ CHF 45.–

**Tatar vom «Swiss» Lachs / Tartar of «Swiss» salmon**   \_\_\_\_\_ CHF 38.–

mit Limette und Sprossen  
*with lime and sprouts*

## Snacks

### Traditioneller Caesar Salad / *Traditional Caesar Salad*

mit Baby-Lattich, Brotcroûtons, Parmesan, Sardellen  
und knusprigem Speck

*with baby lettuce, bread croutons, Parmesan, anchovies*

*and crispy bacon* \_\_\_\_\_ CHF 26.–

mit französischer Pouletbrust / *with French chicken breast* \_\_\_\_\_ CHF 38.–

mit Maine-Hummer / *with Maine-lobster* \_\_\_\_\_ CHF 49.–

**Ramati-Tomaten / *Ramati tomatoes***  \_\_\_\_\_ CHF 26.–

mit Burrata und Rucola / *with Burrata and rocket salad*

**Vegane Bowl / *Vegan bowl***    \_\_\_\_\_ CHF 26.–

mit Quinoa, Baby-Lattich, Avocado, Zitrusfrucht, Datteln  
und Kresse

*with quinoa, baby lettuce, avocado, citrus fruit, dates and cress*

**Foie gras «Suvretta House»** \_\_\_\_\_ CHF 42.– / 56.–

mit Brioche und Chutney / *with brioche and chutney*

### Duo vom marinierten und geräucherten schottischen Lachs

***Duo of marinated and smoked Scottish salmon***  \_\_\_\_\_ CHF 41.–

mit Kapernäpfel, Meerrettich und Mesclun-Salat

*with giant capers, horseradish and mesclun salad*

**«Suvretta House Plättli»** \_\_\_\_\_ CHF 36.–

mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse

*with Grisons air-dried meat and regional cheese*

## Toast

- mit geräuchertem «Suvretta House» Lachs  
*with smoked «Suvretta House» salmon* \_\_\_\_\_ CHF 18.–
- mit Rindstatar / *with beef tartar* \_\_\_\_\_ CHF 24.–
- mit Foie gras / *with foie gras* \_\_\_\_\_ CHF 28.–
- mit Kaviar «Golden Osietra» aus China  
*with caviar «Golden Osietra» from China* \_\_\_\_\_ 20g \_\_\_\_\_ CHF 98.–

## Pumpernickel

- mit Avocado, Amaranth und Grapefruit  
*with avocado, amaranth and grapefruit* 🌿 \_\_\_\_\_ CHF 18.–

## Tartes flambées

**Flammkuchen «Classic»** \_\_\_\_\_ CHF 23.–

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

*with crème fraîche, bacon and onions*

**Flammkuchen «Méditerranée»** 🌿 \_\_\_\_\_ CHF 25.–

mit Crème fraîche, grilliertem Gemüse, Mozzarella und Zwiebeln

*with crème fraîche, grilled vegetables, mozzarella and onions*

**Flammkuchen «Suvretta House»** 🌿 \_\_\_\_\_ CHF 49.–

mit Crème fraîche und schwarzem Wintertrüffel

*with crème fraîche and black winter truffle*

🌾 auch glutenfrei erhältlich / *gluten-free available*

## Caviar «Suvretta House Selection»

**Royal Beluga from Iran** \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_\_ **CHF 298.-**

mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 125 g \_\_\_\_ **CHF 568.-**

**Siberian caviar from Italy** \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_\_ **CHF 138.-**

mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 125 g \_\_\_\_ **CHF 228.-**

**Osietra Premium Gold from China** \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_\_ **CHF 148.-**

mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 125 g \_\_\_\_ **CHF 288.-**

**Royal Osietra from Belgium** \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_\_ **CHF 198.-**

mit Garnituren / *with garnishing* \_\_\_\_\_ 125 g \_\_\_\_ **CHF 348.-**

## Oysters

**Marennnes-Oléron** \_\_\_\_\_ Stück/*piece* **CHF 8.-**

aus Frankreich / *from France*

**Gillardeau Creuses** \_\_\_\_\_ Stück/*piece* **CHF 12.-**

aus Frankreich / *from France*

**Bélon flat** \_\_\_\_\_ Stück/*piece* **CHF 12.-**

aus Frankreich / *from France*

## Hot dishes

**Kürbiscremesuppe «Suvretta House»**

*Pumpkin cream soup «Suvretta House»* 🌿🌾 \_\_\_\_\_ CHF 21.–

**Bündner Gernstensuppe / Grisons barley soup** \_\_\_\_\_ CHF 21.–

**Dim Sum** \_\_\_\_\_ 6 Stück / pieces CHF 28.–

mit Reissessig im Bambuskorbchen serviert  
*with rice vinegar served in bamboo basket*

**Schweizer Prime Rindsburger / Swiss Prime Beef Burger** . CHF 41.–

mit Zwiebeln, Speck, Coleslaw und Bündner Fries

*with onions, bacon, coleslaw and fries from the Grisons* 🍴

Gruyère oder Blauschimmelkäse / Gruyère or blue cheese \_\_\_\_\_ CHF 2.50

Gebratene Foie gras Tranche / Pan-fried foie gras slice 🍴 \_\_\_\_\_ CHF 15.–

**Beyond Burger** 🌿 \_\_\_\_\_ CHF 38.–

mit geräuchertem Tofu, Avocado, Coleslaw, Harissa und Bündner Fries  
*with smoked tofu, avocado, coleslaw, harissa and fries from the Grisons*

**The Real Wagyu Beef Burger** \_\_\_\_\_ CHF 148.–

mit Brioche, gebratener Foie Gras und Trüffeljus  
*with brioche, pan-fried foie gras and truffle jus*

**US Rindsfilet / Beef fillet** 🌾 \_\_\_\_\_ 200g \_\_\_\_\_ CHF 76.–

mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln  
*with rocket salad, parmesan and rosemary potatoes*

**Gebratener Atlantik Wolfsbarsch**

*Pan-fried Atlantic sea bass* 🌿🍴 \_\_\_\_\_ CHF 58.–

mit mediterranem Gemüse / *with Mediterranean vegetables*



## Hot dishes

### Grünes Thai Curry / *Green Thai curry*

mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis  
*with Thai basil, aubergines and perfumed rice*

mit Poulet / *with chicken* \_\_\_\_\_ CHF 41.–


mit Krevetten / *with prawns* \_\_\_\_\_ CHF 44.–

mit Gemüse und Tofu / *with vegetables and tofu*  \_\_\_\_\_ CHF 36.–

### Linguine

mit halbem Maine-Hummer, Datteltomaten, Chili und Estragon \_\_\_\_ CHF 53.–  
*with half Maine-lobster, date tomatoes, chili and tarragon*

### Penne

mit Datteltomaten, Zucchini, Pecorino und Pinienkernen  
*with date tomatoes, courgettes, pecorino and pine nuts*  \_\_\_\_\_ CHF 28.–  
mit Rindsfiletstreifen / *with strips of beef fillet* \_\_\_\_\_ CHF 38.–

**Gerne offerieren wir Ihnen auch glutenfreie Optionen auf Anfrage.  
*We gladly offer you gluten-free options on request.***

 = vegetarisches Gericht / *vegetarian dish*  = veganes Gericht / *vegan dish*  
 = glutenfreies Gericht / *gluten-free dish*  = laktosefreies Gericht / *lactose-free dish*

Rind/*beef*: CH, IRL, ARG#, JP, US# / Kalb/*veal*: CH, FR

Geflügel/*chicken*: CH, FR, HUN / Lamm/*lamb*: CH, FR, AUS#, IRL

Wild/*game*: CH, AUT, NZL / Schwein/*pork*: CH, FR, ESP

Krevetten/*prawns*: VN / Hummer/*lobster*: USA

MwSt./VAT 7.7% incl.

Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service. #kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein  
*In case of allergies please contact your waiter. #might have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial preservatives*

## Cheese and Sweets

Auswahl an Käse aus der Region

*Choice of regional cheese* 🌿 \_\_\_\_\_ CHF 21.–

Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

*Choice of home-made cakes and tarts* \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Veganer und glutenfreier Kuchen

*Vegan and gluten-free cake* 🌿 🌾 \_\_\_\_\_ CHF 10.50

Auswahl an hausgemachten Desserts

*Choice of home-made desserts* \_\_\_\_\_ CHF 9.50

Schlagrahm / *Whipped cream* \_\_\_\_\_

CHF 2.–

## Coupes and Ice cream

Bananensplit / <i>Banana split</i> _____	CHF	18.-
Coupe Dänemark / <i>Coupe Denmark</i> _____	CHF	18.-
Coupe Romanoff _____	CHF	18.-
Coupe Melba _____	CHF	18.-
Coupe Forestière _____	CHF	18.-
Coupe Vermicelle «Suvretta House» _____	CHF	18.-
Schweizer Eiskaffee gerührt mit /ohne Kirsch <i>Swiss ice coffee stirred with/without Kirsch</i> _____	CHF	18.-
Wiener Eiskaffee / <i>Ice coffee Viennese style</i> _____	CHF	18.-
Hausgemachtes Eis und Sorbets <i>Home-made ice cream and sorbets</i> _____ Kugel/scoop _____	CHF	5.-

## Digestifs

<b>Mirabelle</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>17.–</b>
Nussbaumer			
<b>Framboises</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>17.–</b>
Nussbaumer			
<b>Marc de Kluser</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>17.–</b>
Nussbaumer			
<b>Prune Pérudge</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>17.–</b>
Nussbaumer			
<b>Waldbeer Réserve</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>33.–</b>
Fassbind			
<b>Wilder Steinkirsch Herzstück</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>55.–</b>
Hämmerle			
<b>Vieille Prune</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>16.–</b>
Fassbind			
<b>Vieille Pomme</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>16.–</b>
Fassbind			
<b>Grappa Barbaresco Sperrs</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>25.–</b>
Gaja			
<b>Grappa Eligo dell'Ornellaia</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>26.–</b>
Tenuta dell'Ornellaia			
<b>Grappa Nonino Picolit</b> _____	4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>33.–</b>

**Sind Sie ein Gin-Liebhaber?**

**Fragen Sie nach unserer Suvretta House Gin'ius Club Karte.**

*Are you keen on Gin?*

*Please ask for our Suvretta House Gin'ius Club menu.*

## Digestifs

<b>Calvados Château du Breuil</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>22.-</b>
Réserve des Seigneurs		
<b>Cognac Hennessy XO</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>37.-</b>
<b>Cognac Otard XO</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>33.-</b>
<b>Cognac Martell Cordon Bleu</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>39.-</b>
<b>Cognac Rémy Martin Louis XIII</b> _____ 2 cl _____	<b>CHF</b>	<b>95.-</b>
<b>Cognac Rémy Martin Louis XIII</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>179.-</b>
<b>Rum Matusalem</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>22.-</b>
15yo Grand Reserva		
<b>Ron Zacapa XO</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>33.-</b>
<b>Ron Quorhum 30y</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>34.-</b>

## Whiskies

<b>Oban 14yo</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>21.-</b>
<b>Balvenie Portwood 21yo</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>43.-</b>
<b>KAVALAN Single Malt</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>32.-</b>
<b>Laphroaig 10yo</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>23.-</b>
<b>Yamazaki Single Malt 12yo</b> _____ 4 cl _____	<b>CHF</b>	<b>35.-</b>

**Gerne reichen wir Ihnen unsere Barkarte für eine grössere Auswahl.  
*For a further selection we would love to present you our bar menu.***

## Cigars

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zigarrenkarte.

*Please ask for our cigar menu.*