



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 Camomilla, Darjeeling, Menta Piperita, Rosa Canina, Rooibos Vanilla, Sweet Ginger, Tè Verde, Verbena _____	5.–
Diversi punch analcolici _____	5.–
Vin brûlé _____ 30cl _____	9.–
Jagertee _____	10.–
Skiwasser caldo o freddo _____	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 _____	10.–
Caffè Amaretto _____	10.–
Schümli Pflümli con grappa di prugna _____	10.–
Irish Coffee con Irish Whiskey _____	13.50

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 analcolico _____ 10cl _____	8.–
Vino di mele, Möhl analcolico _____ 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 _____	8.–
Calanda Glatsch _____ 40cl _____	7.50
Calanda Edelbräu _____ 30cl _____	6.50
Calanda Radler 'Panache' _____ 30cl _____	6.50
Erdinger Weissbier _____ 50cl _____	8.50
Palü Bier Amber _____ 32cl _____	8.–
Bellavista Hefe-Weizenbier _____ 33cl _____	8.–
Bernina Bier _____ 32cl _____	8.–
Heineken _____ 33cl _____	7.50
Clausthaler analcolico _____ 33cl _____	6.50
Erdinger Weissbier analcolico _____ 50cl _____	8.50

Aperitivi & 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.–	

Digestivi & Grappe

Mirabelle Morand _____ 43% _____	2cl	7.50
Williamine Morand _____ 43% _____	7.50	
Abricotine Morand _____ 43% _____	7.50	
Himbeergeist Schladerer _____ 42% _____	7.50	
Kirsch Willisauer _____ 37.5% _____	7.50	
Kirsch Dettling Réserve _____ 41% _____	8.–	
Pflümliwasser Willisauer _____ 37.5% _____	7.50	
Birnenbrand Willisauer _____ 43% _____	7.50	
Grappa Triacca _____ 42% _____	6.–	
Whisky Ballantine's _____ 43% _____	10.50	
Rum Coruba _____ 40% _____	10.50	
Calvados Morin _____ 40% _____	7.50	
Cognac Rémy Martin VSOP _____ 40% _____	9.50	
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*

