
RESTAURANT
CHASELLAS

*Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas.*

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Mittag.

Viva & Bun Appetit

*Julia Haak & Marco Kind
mit dem Chasellas Team*

*Suvretta House
Winter Pearls 2022/23*



RESTAURANT CHASELLAS

APÉRITIFS

<i>Aperol Spritz</i>	20.–
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
<i>Hugo</i>	20.–
<i>Holundersirup, Limette</i>	
<i>Pfefferminze, Prosecco und Soda</i>	
<i>Bellini</i>	22.–
<i>Weisses Pfirsichpüree</i>	
<i>und Champagner</i>	
<i>Mimosa</i>	22.–
<i>Orangensaft mit Champagner</i>	
<i>Campari Orange</i>	20.–
<i>Campari mit Orangensaft</i>	
<i>Kir</i>	13.–
<i>Crème de Cassis mit Weisswein</i>	
<i>Kir Royal</i>	22.–
<i>Crème de Cassis mit Champagner</i>	

COCKTAILS

<i>Negroni</i>	20.–
<i>Campari, roter Wermut, Gin</i>	
<i>The 6-o'clocker</i>	20.–
<i>Vodka, Martini Dry,</i>	
<i>Crème de Cassis und Champagner</i>	
<i>Americano</i>	20.–
<i>Campari, roter Wermut, Soda</i>	
<i>Bloody Mary</i>	20.–
<i>Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft</i>	
<i>Dry Martini</i>	20.–
<i>Gin, Dry Wermut</i>	
<i>Vodkatini</i>	20.–
<i>Vodka, Dry Wermut</i>	
<i>Raspberry Smash</i> 	20.–
<i>Suvretta House Lady's Gin,</i>	
<i>Himbeeren, Limette</i>	
<i>und Rohrzucker, Soda</i>	
<i>Tequila Sunrise</i>	20.–
<i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>	

BIER

<i>Palü Bier Amber</i>	33cl	10.50
<i>Calanda Edelbräu</i>	33cl	9.–
<i>Calanda Radler ‚Panaché‘</i>	33cl	9.–
<i>Calanda 0.0 alkoholfrei</i>	33cl	8.–
<i>Heineken</i>	33cl	9.–
<i>Erdinger Weissbier</i>	50cl	12.–
<i>Bellavista Hefe-Weizenbier</i>	33cl	10.50



RESTAURANT CHASELLAS

MINERAL & SOFTGETRÄNKE

<i>Valser mit & ohne</i>	33cl	6.–
<i>Valser mit & ohne</i>	50cl	7.–
<i>Valser mit & ohne</i>	75cl	10.–
<i>Coca-Cola, Coca Cola Zero</i>	33cl	7.–
<i>Almdudler, Elmer Citro</i>	33cl	7.–
<i>Rivella rot oder blau</i>	33cl	7.–
<i>Orangina</i>	25cl	7.–
<i>Fusetea lemon</i>	33cl	7.–
<i>Schwepes</i>		
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale</i>	20cl	8.–
<i>Fever-Tree Classic Tonic Water</i>	20cl	8.–
<i>San Bitter</i>	10cl	8.–
<i>Apfelsaft Möhl</i>	33cl	7.–
<i>Saft vom Fass Möhl alkoholfrei / mit Alkohol</i>	50cl	10.50
<i>Michel Traubensaft rot</i>	20cl	8.–
<i>Michel Tomatensaft</i>	20cl	8.–
<i>Orangensaft frischgepresst</i>	20cl	8.–

HEISSGETRÄNKE

<i>Kaffee Crème</i>	6.–
<i>Espresso</i>	5.–
<i>Doppelter Espresso</i>	8.–
<i>Milchkaffee</i>	6.–
<i>Cappuccino</i>	7.–
<i>Ovomaltine warm oder kalt</i>	7.50
<i>Schokolade warm oder kalt</i>	7.50
<i>Schoggi Mélange</i>	8.50
<i>Milch pasteurisiert</i>	5.–
<i>Orangen-, Apfel- und Rumpunch, alkoholfrei</i>	6.–
<i>Ronnefeldt Tee</i>	
<i>Darjeeling, Earl Grey, Eisenkraut, Fenchel, Grüntee, Hagebutte, Kamille, Mountain Herbs, Pfefferminze, Sweet Ginger</i>	6.–
<i>Skiwasser warm oder kalt</i>	6.–
<i>Zitronenwasser warm oder kalt</i>	5.–
HEISSGETRÄNKE MIT SCHUSS	
<i>Kaffee Chasellas mit Orangenlikör</i>	12.–
<i>Kaffee Baileys</i>	12.–
<i>Kaffee Luz mit Kernobstbrand</i>	12.–
<i>Kaffee Schümli-Pflümli mit Zwetschgenbrand</i>	12.–
<i>Irish Coffee</i>	15.–
<i>Tee mit Rum 2cl</i>	10.–
<i>Skiwasser mit Kirsch</i>	10.–



RESTAURANT CHASELLAS

CHAMPAGNER & PROSECCO

<i>Bollinger Special Cuvée, Brut</i>	10cl	25.–
<i>Bollinger Special Cuvée, Brut</i>	75cl	150.–
<i>Bollinger Rosé, Brut</i>	10cl	30.–
<i>Bollinger Rosé, Brut</i>	75cl	190.–
<i>Prosecco Bisol Crede</i>	10cl	13.–
<i>Prosecco Bisol Crede</i>	75cl	83.–

WEISSWEIN

<i>Chasellas-Tageswein</i>	10cl	12.–
<i>Zizerser Pinot Blanc</i> <i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	10cl 75cl	14.– 85.–
<i>Zizerser Sauvignon Blanc</i> <i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	10cl 75cl	16.– 99.–
<i>Fläscher Riesling</i> <i>Christian Hermann, Fläsch</i>	10cl 75cl	16.– 97.–
<i>Sancerre</i> <i>Domaine Sarry, Loire</i>	10cl 75cl	13.– 83.–
<i>Grüner Veltliner</i> <i>„Kamptaler Terrassen“</i> <i>Weingut Bründlmayer, Langenlois</i>	10cl 75cl	13.– 78.–

ROSÉWEIN

<i>Zizerser Schiller</i>	10cl	13.–
<i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	75cl	83.–

ROTWEIN

<i>Chasellas-Tageswein</i>	10cl	12.–
<i>Zizerser Pinot Noir Réserve</i> <i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	10cl 75cl	23.– 138.–
<i>Pinot Noir</i> <i>Christian Hermann, Fläsch</i>	10cl 75cl	19.– 110.–
<i>Château Peyreau</i> <i>Grand cru classé, St-Emilion</i>	10cl 75cl	14.– 86.–
<i>Bolgheri Rosso</i> <i>Le Macchiole, Toskana</i>	10cl 75cl	16.– 118.–
<i>Malbec „Taymente“</i> <i>Bodegas y Viñedos Huarpe, Mendoza</i>	10cl 75cl	13.– 73.–



RESTAURANT CHASELLAS

DIGESTIF

Sherry Tio Pepe	17%	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20%	4cl	12.-
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2cl	12.-
Cognac Rémy Martin XO	40%	2cl	20.-
Armagnac Sempé VSOP	40%	2cl	14.-
Grand Marnier	40%	2cl	14.-
Calvados Vieux Morin	40%	2cl	8.-
Himbeergeist Schladerer	42%	2cl	8.-
Williamine du Valais Morand	43%	2cl	8.-
Apricotine du Valais Morand	43%	2cl	8.-
Vieille Prune Fassbind	41%	2cl	8.-
Kirsch Réserve Dettling	41%	2cl	8.-
Kirsch Willisauer	40%	2cl	8.-
Mirabelle Morand	40%	2cl	8.-
Kernobst Willisauer	40%	2cl	8.-
Birnenbrand Willisauer	40%	2cl	8.-
Pflümlli Willisauer	40%	2cl	8.-

BITTER & LIKÖRE

Aperol	11%	12.-
Appenzeller	30%	12.-
Averna	40%	12.-
Braulio	21%	12.-
Campari	23%	12.-
Cynar	16%	12.-
Fernet Branca	42%	12.-
Pernod	40%	12.-
Ramazotti	30%	12.-
Limoncello	23%	12.-
Bailey's Irish Cream	18%	12.-
Sambuca	40%	12.-
Amaretto Disaronno	40%	12.-
Cointreau	40%	12.-

GIN

Suvretta Lady's or Gentleman's Gin	45	4cl	20.-
Gin Monkey 47	40	4cl	19.-
Breil Pur Gin	45	4cl	20.-
Tanqueray Gin	40	4cl	14.-
Bombay Sapphire Dry Gin	40	4cl	14.-
Beefeater 24	40	4cl	17.-



RESTAURANT CHASELLAS

WODKA

Wyborowa	40	4cl	12.–
Absolut	40	4cl	13.–

RUM

Rum Coruba	40	4cl	13.–
Havana Club Añejo 3 años	40	4cl	13.–
Havana Club Añejo 7 años	40	4cl	17.–

*Gerne richten wir in unserem Restaurant
Chasellas
auch Ihre private oder geschäftliche Feier
bis zu 45 Personen aus.*

TEQUILA

José Cuervo Tequila	40	4cl	13.–
---------------------	----	-----	------

*Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.*

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

WHISKY

Ballantine's	40	4cl	14.–
Johnnie Walker Red Label	40	4cl	14.–
Johnnie Walker Black Label	40	4cl	17.–
Whisky J&B	40	4cl	15.–
Tullamore Dew	40	4cl	15.–
Macallan 12 yo	40	4cl	22.–

*HOTEL SUVRETTA HOUSE
VIA CHASELLAS 1
7500 ST. MORITZ
+41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH*

