
RESTAURANT
CHASELLAS

*Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas.*

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Mittag.

Viva & Bun Appetit

*Katja Rattay & Marco Kind
mit dem Chasellas Team*

*Suvretta House
Winter Pearls 23/24*



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>	

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

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>	



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>Schweppes</i>		
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale</i>	20cl	8.–
<i>Fever-Tree Classic Tonic Water</i>	20cl	8.–
<i>Fever-Tree Ginger Beer</i>	20cl	8.–
<i>San Bitter</i>	10cl	8.–
<i>Apfelsaft</i>	25cl	7.–
<i>Saft vom Fass Möhl</i> <i>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>Schokolade warm oder kalt</i>	7.50
<i>Schoggi Mélange</i>	8.50
<i>Milch pasteurisiert</i>	5.–
<i>Orangen-, Apfel- und</i> <i>Rumpunch, alkoholfrei</i>	6.–
<i>Ronnefeldt Tee</i>	
<i>Darjeeling, Earl Grey, Eisenkraut, Fenchel,</i> <i>Grüntee, Hagebutte, Kamille, Mountain</i> <i>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</i> <i>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>	10cl	14.–
<i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	75cl	85.–
<i>Zizerser Chardonnay</i>	10cl	15.–
<i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	75cl	94.–
<i>Riesling vom Vulkangestein</i>	10cl	13.–
<i>Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe</i>	75cl	78.–
<i>Sancerre</i>	10cl	13.–
<i>Domaine Sarry, Loire</i>	75cl	83.–
<i>Grüner Veltliner</i>		
<i>„Kamptaler Terrassen“</i>	10cl	13.–
<i>Weingut Bründlmayer, Langenlois</i>	75cl	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>	10cl	23.–
<i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	75cl	138.–
<i>Pinot Noir</i>	10cl	19.–
<i>Christian Hermann, Fläsch</i>	75cl	110.–
<i>Château Peyreau</i>	10cl	14.–
<i>Grand cru classé, St-Emilion</i>	75cl	86.–
<i>Bolgheri Rosso</i>	10cl	16.–
<i>Le Macchiole, Toskana</i>	75cl	118.–
<i>Malbec „Taymente“</i>	10cl	13.–
<i>Bodegas y Viñedos Huarpe, Mendoza</i>	75cl	73.–



RESTAURANT CHASELLAS

DIGESTIF

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

BITTER & LIKÖRE

<i>Aperol</i>	11%	12.–
<i>Appenzeller Avena</i>	30%	12.–
<i>Braulio</i>	40%	12.–
<i>Campari</i>	21%	12.–
<i>Cynar</i>	23%	12.–
<i>Fernet Branca</i>	16%	12.–
<i>Pernod</i>	42%	12.–
<i>Ramazotti</i>	40%	12.–
<i>Limoncello</i>	30%	12.–
<i>Bailey's Irish Cream</i>	23%	12.–
<i>Sambuca</i>	18%	12.–
<i>Amaretto Disaronno</i>	40%	12.–
<i>Cointreau</i>	40%	12.–

GIN

<i>Suvretta Lady's or Gentleman's Gin</i>	45	4cl	20.–
<i>Gin Monkey 47</i>	40	4cl	19.–
<i>Breil Pur Gin</i>	45	4cl	20.–
<i>Tanqueray Gin</i>	40	4cl	14.–
<i>Bombay Sapphire Dry Gin</i>	40	4cl	14.–
<i>Beefeater 24</i>	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.–

TEQUILA

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

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.–

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

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

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

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

