





## **Full English Suvretta House Afternoon Tea — CHF 59.–**

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 \_\_\_\_\_ 10cl — **CHF 78.–**  
*with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut*

mit Suvretta House Lady's oder Gentleman's Gin \_\_\_\_ 4cl — **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 34.–**

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 26.–**

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

 auch glutenfrei erhältlich / *gluten-free available*

Teas \_\_\_\_\_ CHF 10.-

Assam Bari

Black Tea decaffeinated

Darjeeling Summer Gold 

Earl Grey

English Breakfast

Green Dragon

Jasmin Gold

Milky Oolong

Morning Dew (flavoured green tea)

Smoked China (Lapsang Souchong)

Herbal Teas \_\_\_\_\_ CHF 10.-

Eisenkraut / *Verbena*

Fenchel / *Fennel*



Fruchtige Kamille / *Fruity Camomile*

Hagebutte / *Rose Hip*



Erfrischende Minze / *Refreshing Mint*

Rooibos Cream Orange

Silberlindenblüte / *Silver Lime Blossom*

Süsse Beeren / *Sweet Berries*

Herbal Teas from the Engadine \_\_\_\_\_ CHF 10.-



Allegra

Edelweiss

Engiadina

Margna

Trais Fluors

## Coffees / Hot Drinks

Espresso _____	CHF	6.-
Doppelter Espresso _____	CHF	9.-
Café Crème _____ Tasse/cup _____	CHF	7.-
Café Crème _____ Portion/portion _____	CHF	10.-
Cappuccino _____	CHF	8.-
Latte Macchiato _____	CHF	9.-
Schokolade, Ovomaltine		
<i>Chocolate, Ovomaltine</i> _____ Portion/portion _____	CHF	8.-
Milch / Milk _____ 20 cl _____	CHF	4.-
	Portion/portion _____	CHF 5.-
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>Valsler</b> _____	75 cl _____	<b>CHF</b>	<b>10.-</b>
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
<b>Valsler</b> _____	50 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.50</b>
mit Kohlensäure / <i>sparkling</i>			
ohne Kohlensäure / <i>still</i>			
<b>Valsler</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>8.-</b>
<b>Elmer Citro</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</b>
<b>Fanta</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</b>
<b>Orangina</b> _____	25 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</b>
<b>Rivella</b> rot, blau, refresh / <i>red, blue, refresh</i> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</b>
<b>Apfelsaft Möhl</b> _____	33 cl _____	<b>CHF</b>	<b>8.-</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	8.-
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Fever-Tree Naturally Light Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Fever-Tree Ginger Beer	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Schweppes Ginger Ale	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Schweppes Bitter Lemon	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Schweppes Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	8.-
Fentimans	_____ 12.5 cl _____	CHF	8.-
1724 Tonic Water	_____ 20 cl _____	CHF	9.-



## Freshly squeezed fruit and vegetable juices

Orangensaft / *Orange juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 14.–

Grapefruitsaft / *Grapefruit juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 14.–

Pinker Grapefruitsaft

*Pink grapefruit juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 14.–

Klassischer Tomatensaft

*Classic tomato juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 14.–

Gemischter Fruchtsaft

*Mixed fruit juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 14.–

Apfelsaft / *Apple juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 14.–

Kokoswasser / *Coconut water* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 14.–

Karottensaft / *Carrot juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 14.–

Detox / *Detox* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 14.–

Kurkuma, Ingwer, Limette / *curcuma, ginger, lime*

Kiwisaft / *Kiwi juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 20.–

Ananassaft / *Pineapple juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 20.–

Mangosaft / *Mango juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 25.–

Waldbeerensaft / *Forest berry juice* \_\_\_\_\_ 20 cl \_\_\_\_\_ CHF 25.–

## Beer

### Switzerland

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

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

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

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

Bellavista Hefe-Weizenbier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 12.50

Palü Bier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 12.50

Bernina Bier \_\_\_\_\_ 33 cl \_\_\_\_\_ CHF 12.50

### 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 Black Angus Rind

**Carpaccio of Black Angus beef**   \_\_\_\_\_ CHF 41.-

mit Rucola, gehobeltem Parmesan, Salzzitrone und Maggia-Pfeffer  
*with rocket salad, shaved Parmesan, salt lemon and Maggia pepper*  
*mit Wintertrüffel / with winter truffle* \_\_\_\_\_ CHF 68.-

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

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

\*gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller

\*with pleasure we will serve your meal on two plates \_\_\_\_\_ CHF 12.-

## 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 44.–

mit Riesenkrevetten / *with king prawns* \_\_\_\_\_ CHF 46.–

**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  
Kresse und Barunüssen

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

*criss and baru nuts*

**Foie gras «Suvretta House»** \_\_\_\_\_ CHF 54.– / 68.–

mit Brioche und Chutney / *with brioche and chutney*

**«Suvretta House Plättli»** \_\_\_\_\_ CHF 38.–

mit Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und regionalem Käse

*with Grisons air-dried meat and regional cheese*

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

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

## Snacks

**«Le plat du connaisseur» \_\_\_\_\_ CHF 56.- / 72.-**

Graved Lachs, Royal Lachs, Gänseleberterrine und Maine Lobster  
mit Garnituren und Brioche

*Graved salmon, royal salmon, goose liver terrine and Maine lobster  
with garnishes and brioche*

**Duo vom marinierten und geräucherten  
schottischen Lachs**

***Duo of marinated and smoked Scottish salmon***  \_\_\_\_\_ CHF 44.-

mit Kapernäpfel, Meerrettich und Mesclun-Salat  
*with giant capers, horseradish and mesclun salad*

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

mit Limette und Sprossen  
*with lime and sprouts*

\*gerne servieren wir Ihr Gericht auf zwei Teller

\*with pleasure we will serve your meal on two plates \_\_\_\_\_ CHF 12.-

## Toast

mit geräuchertem «Suvretta House» Lachs  
*with smoked «Suvretta House» salmon* \_\_\_\_\_ CHF 22.–

mit Rindstatar / *with beef tartar* \_\_\_\_\_ CHF 25.–

mit Foie gras / *with foie gras* \_\_\_\_\_ CHF 32.–

mit Kaviar «Golden Osietra» aus China  
*with caviar «Golden Osietra» from China* \_\_\_\_\_ 30g \_\_\_\_\_ 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 58.–

mit Crème fraîche und schwarzem Wintertrüffel  
*with crème fraîche and black winter truffle*

 glutenfrei als Pinsa erhältlich / *gluten-free available as pinsa*

## Oysters

mit Garnituren | with garnishing

**Tsarskaya Creuses** \_\_\_\_\_ Stück/piece CHF 12.–

aus Frankreich | *from France*

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

aus Frankreich | *from France*

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

aus Frankreich | *from France*

## Caviar «Suvretta House Selection»

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

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

**Siberian caviar from Italy** (*Acipenser baerii*) \_\_\_\_\_ 50 g \_\_\_\_\_ CHF 138.–

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

### **Osietra Premium Gold from China**

(*Acipenser schrenckii* x *Huso dauricus*) \_\_\_\_\_ 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.–

## Specialities with 30g «Golden Osietra» Caviar

**Rösti mit schottischem Lachs und Sauerrahm** \_\_\_\_\_ CHF 118.–

Rösti with Scottish salmon and sour cream

**Spaghettini und Zitrone** \_\_\_\_\_ CHF 98.–

Spaghetti and lemon

**Flammkuchen, Crème fraîche, Schnittlauch und Zitrone** \_\_\_\_\_ CHF 98.–

Tarte flambée with crème fraîche, chives and lemon

**Kartoffelschnee und Sauerrahm** \_\_\_\_\_ CHF 98.–

Potato snow and sour cream



## Hot dishes

**Geröstete Kürbiscremesuppe**  
*Cream soup of roasted pumpkin* 🍂🌿 \_\_\_\_\_ CHF 21.–

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

**Dim Sum** \_\_\_\_\_ 6 Stück / pieces CHF 28.–  
mit Reissig im Bambuskörbchen serviert  
(kann Schwein, Krevetten, Ente, Gemüse oder Lobster beinhalten)  
*with rice vinegar served in bamboo basket*  
*(may contain pork, prawns, duck, vegetables or lobster)*

**«Suvretta House» Schweizer Prime Rindsburger**  
**«Suvretta House» 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 Entenleber Tranche / *Pan-fried duck liver* 🍷 \_\_\_\_\_ 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 158.–  
mit Brioche, gebratener Entenleber und Trüffeljus  
*with brioche, pan-fried duck liver and truffle jus*

## Hot dishes

**Black Angus Rindsfilet / Beef fillet**  \_\_\_\_\_ 200g . CHF 72.–  
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*

**«Entrecôte Café de Paris»** \_\_\_\_\_ 200g CHF 72.–  
mit Pommes und Gemüse / *with pommes frites and vegetables*

**Rotes Thai Curry / Red Thai curry**    
mit Thai-Basilikum, Auberginen und Parfümreis  
*with Thai basil, aubergines and perfumed rice*  
mit Poulet / *with chicken* \_\_\_\_\_ CHF 43.–  
mit Krevetten / *with prawns* \_\_\_\_\_ CHF 46.–  
mit Gemüse und Tofu / *with vegetables and tofu*  \_\_\_\_\_ CHF 38.–

**Wiener Schnitzel / Escalope «Viennese style»** \_\_\_\_\_ CHF 54.–  
mit Pommes Frites, Gemüse oder Gurken-Karottfalsalat  
*with french fries, vegetables or cucumber - potato salad*

## Hot dishes

**Linguine** \_\_\_\_\_ **CHF 59.–**

mit halbem Maine Hummer, Datteltomaten,  
Chili und Estragon

*with half Maine lobster, date tomatoes, chili and tarragon*

**Penne** \_\_\_\_\_ **CHF 28.–**

mit Datteltomaten, Zucchini, Pecorino und Pinienkernen

*with date tomatoes, courgettes, pecorino and pine nuts* 🌿

**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, AUS#, ARG#, JP, IRL / Kalb/*veal*: CH

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

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

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

Brot/Bread: Aus der Suvretta Bäckerei | From the Suvretta bakery

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.

All prices in CHF, including 8.1% VAT.

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 Desserts

Auswahl an Käse aus der Region

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

Lava cake «Suvretta House» \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

*Warm apple strudel with vanilla sauce* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Tiramisu «Suvretta House» \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Mochi (3 Stück)

*Mochi (3 pieces)* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

## Ice cream and Cakes

### Eis und Sorbets hausgemacht

*Homemade ice cream and sorbets* \_\_\_\_\_ Kugel/scoop \_\_\_\_\_ CHF 6.–

Bananensplit / *Banana split* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Coupe Dänemark / *Coupe Denmark* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Coupe Romanoff \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Coupe Melba \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Coupe Vermicelle «Suvretta House» \_\_\_\_\_ CHF 18.–

### Schweizer Eiskaffee gerührt mit /ohne Kirsch

*Swiss ice coffee stirred with/without Kirsch* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Wiener Eiskaffee / *Ice coffee Viennese style* \_\_\_\_\_ CHF 18.–

Schlagrahm / *Whipped cream* \_\_\_\_\_ CHF 2.–

### Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

*Choice of homemade cakes and tarts* \_\_\_\_\_ CHF 10.50

### Veganer oder glutenfreier Kuchen

*Vegan or gluten-free cake*   \_\_\_\_\_ CHF 10.50

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

## Whiskies

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

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.*