



# Getränke

**FOLGE UNS AUF SOCIAL MEDIA #POPUPSILVAPLANA**

 PopUp Silvaplana

 popup\_silvaplana

# Apéro

<b>Hausapéro " Zenzerello Spritz"</b>		<b>2 dl</b>	<b>11.-</b>
Ingwerlikör   Prosecco   Mineralwasser			
<b>Hugo</b>		<b>2 dl</b>	<b>11.-</b>
Holunderblütensirup   Prosecco   Mineralwasser			
<b>Aperol Spritz</b>		<b>2 dl</b>	<b>11.-</b>
normal   alkoholfrei			
<b>Prosecco</b>		<b>1 dl</b>	<b>8.-</b>
<b>Rosé Franciacorta Berlucchi</b>		<b>1 dl</b>	<b>11.-</b>
<b>Bicicletta</b>		<b>1.5 dl</b>	<b>11.-</b>
Campari   Prosecco   Mineralwasser			
<b>Campari oder Cynar</b>	<b>23 % vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>7.-</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>15 % vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>7.-</b>
<b>Campari oder Cynar Soda</b>	<b>16.5 % vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>8.50</b>
<b>Campari oder Cynar Orange</b>	<b>16.5 % vol</b>	<b>1.5 dl</b>	<b>9.50</b>
<b>Negroni</b>	<b>40 % vol</b>	<b>12 cl</b>	<b>16.-</b>
Campari   Beefeater Gin   roter Vermouth   Angoustura Bitter			
<b>Negroni Sbagliato</b>	<b>40 % vol</b>	<b>12 cl</b>	<b>16.-</b>
Campari   Prosecco   roter Vermouth   Angoustura Bitter			

# Softdrinks

<b>Passugger</b>	3.5 dl 7.7 dl	4.50 7.50
<b>Allegra</b>	3.5 dl 7.7 dl	4.50 7.50
<b>Cola   Cola Zero   Fanta</b>	3.3 dl	5.-
<b>Rivella</b> rot   blau	3.3 dl	5.-
<b>Shorley</b>	3.3 dl	5.-
<b>Ice Tea</b> Limone   Pfirsich	3.3 dl	5.-
<b>Gazosa</b> Limone   Martilli   Arancha   Himbeer	3.5 dl	5.50
<b>Vivi</b> Zitrone/Ingwer oder Blutorange/Ingwer	3.3 dl	6.-
<b>Swiss Mountain</b> Bitter Lemon   Ginger Beer	2 dl	5.-
<b>Thomas Henry Tonic</b>	2 dl	5.-
<b>Fever tree Tonic</b> Classic   Mediterranean   Grapefruit	2 dl	5.-
<b>San Bitter / Crodino oder San Bitter Passionsfrucht</b>	0.1 dl	6.-
<b>Michel Säfte</b> Orange   Tomate   Pfirsich	2 dl	5.-
<b>Bergapfelsaft Kohl aus dem Südtirol</b> Jonagold   Birne   Rubinette	0.2 dl	6.50

# Heissgetränke

<b>Kaffee Creme</b>	5.-
auch koffeinfrei	
<b>Espresso</b>	5.-
auch koffeinfrei	
doppelt	7.-
<b>Milchkaffee</b>	5.-
<b>Cappuccino</b>	6.-
<b>Latte macchiato</b>	6.-
<b>Kaffee Melange</b>	6.-
<b>Ovomaltine   Schokolade</b>	5.-
<b>Punsch</b>	4.50
Orange   Apfel   Waldbeere	
<b>Glattfelder Tee aus St. Moritz</b>	5.-
Earl Grey   Zitronen/Ingwer   Pfefferminze   Verveine	
Trais Fluors   Waldbeere	

## mit Schuss

<b>Kaffee Luz</b>	4 cl	8.-
<b>Kaffee Fertig</b>	4 cl	8.-
<b>Huuskaffi</b>	4 cl	9.50
<b>Jägertee</b>	4 cl	9.-
<b>Schoggi Baileys</b>	4 cl	9.-
<b>Tee Rum</b>	4 cl	9.-

# Bier

<b>Stange Moretti</b> oder als Panaché	3 dl	5.-
<b>Kübel Moretti</b> oder als Panaché	5 dl	7.-
<b>Herrgöttli Moretti</b> oder als Panaché	2 dl	4.-
<b>Marco's Bofs aus Champfer</b> Pale Ale	3.3 dl	7.50
<b>Engadiner Palü aus Pontresina</b> Amber	3.3 dl	6.50
<b>Möhl Saft vom Fass</b> mit   ohne Alkohol	5 dl	6.50
<b>Erdinger Weissbier</b> normal   alkoholfrei	5 dl	8.50
<b>Appenzeller Leermond</b> Alkoholfrei	3.3 dl	6.-

# Alkoholfrei

<b>Siegfried Gin 0.0 %</b>		<b>9.00</b>
	+ Tonic	5.-
<b>Virgin Mule</b>		<b>12.50</b>
Ginger Beer   Minze   Honig   Seedlip Spice		
<b>Maremma Latina</b>		
Passionsfrucht   Ginger Beer   Honig   Limette		11.-
<b>No Aperol Spritz</b>		
Italian Spritz   Tonic   Mineralwasser		11.-
<b>Bergapfelsaft «Kohl» aus dem Südtirol</b>		
Jonagold   Birne   RubINETTE	0.2 dl	6.50
<b>San Bitter   Crodino   San Bitter Passionsfrucht</b>	0.1 dl	5.-
<b>Riesling Kollone 0.0 Germany</b>	0.1 dl	6.-

# Cocktails

<b>Amaretto Sour</b>	<b>14.50</b>
Amaretto   Whiskey   Zitronensaft   Zuckersirup	
<b>Bellini</b>	<b>12.50</b>
Prosecco   Passionsfrucht	
<b>Negroni</b>	<b>16.00</b>
Campari   Roter Vermouth   Beefeater Gin   Angoustura Bitter	
<b>Negroni Sbagliato</b>	<b>16.-</b>
Campari   Prosecco   roter Vermouth   Angoustura Bitter	
<b>Espresso Martini</b>	<b>14.-</b>
Vodka   Kahlua   Espresso	
<b>Bloody Mary</b>	<b>14.50</b>
Vodka   Tomatensaft   Zitrone   Tabasco	

# Gin

## Schweiz

<b>The Red London Dry Gin</b> Maienfeld   Regionale Kräuter   Wachholder	<b>43 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>12.-</b>
<b>The Green London Dry Gin</b> Maienfeld   Regionale Kräuter   Arvenzapfen	<b>43 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>10.-</b>
<b>Gin 27 Appenzell Dry Gin</b> Appenzell   Regionale Kräuter   asiatische Gewürze	<b>43 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>10.-</b>
<b>Deux Frères</b> Zürich   fruchtig   Wachholder   Waldbeeren	<b>46 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>12.-</b>
<b>Picea Gin, Barbara Gort</b> Malans   Tannenzapfen   regionale Kräuter	<b>42 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>10.-</b>
<b>Bisbino</b> Tessin   Orangenzesten   Sambuccablüten   Melisse   Koriander	<b>42 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>11.-</b>
<b>Orma Gin 3303 «Klassisch»</b> Corvatsch Silvaplana   im Pot-Still-Verfahren auf 3303 m ü. M. gebrannt Wachholder   Zitrusfrucht   Lavendel   Kardamom	<b>44 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>12.-</b>
<b>Orma Gin 3303 «Rose » im Rose Barrique ausgebaut</b> Corvatsch Silvaplana   im Pot-Still-Verfahren auf 3303 m ü. M. gebrannt Wachholder   Zitrusfrucht   Lavendel   Kardamom	<b>44 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>12.-</b>



## Deutschland

<b>Monkey 47 Gin</b> Cranberry   Fichte   holzige Aromen	47 %	4 cl	12.-
<b>Granit Bavarian Gin</b> Zitronenschale   Wacholder   Kräuternote	42 %	4 cl	10.-
<b>Siegfried Rheinland Gin</b> Thymian   Wacholder und Bitterorange mit Ingwer	41 %	4 cl	11.-
<b>Berliner Brandstifter</b> Waldmeister   deutliche zitronige und florale Noten	43 %	4 cl	11.-

## Italien

<b>Malfi Gin Rosa</b> Rhabarber und Pink Grapefruit	43 %	4 cl	11.-
--	------	------	------

## Spanien

<b>Gin Mare</b> Costa Dorada   Rosmarin   Zitronenaroma	43 %	4 cl	13.-
--	------	------	------

## Grossbritannien

<b>Brockmans Premium Gin</b> England   fruchtig   Note von Beeren	40 %	4 cl	12.-
--	------	------	------

<b>Tanqueray Ten English Gin</b>	<b>47 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>10.-</b>
London   milder Geschmack mit Wachholder   Koriander und Limette			
<b>Sipsmith London Gin</b>	<b>41.6 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>12.-</b>
Wachholder   Zitronenkuchen und Orangenschale			
<b>Beefeater</b>	<b>42 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>9.-</b>
London   Wachholder   Koriandersamen   Angelikawurzel   Mandel Süssholzwurzel   Iriswurzel			
<b>Beefeater 24</b>	<b>42 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>10.-</b>
London   Wachholder			
<b>Hendricks Gin</b>	<b>41 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>10.-</b>
Schottland   Hauch von Rose   Gurke und Wachholder			

## Holland

<b>Amuerte Coca Leaf Gin, White Edition</b>	<b>43 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>14.-</b>
Kokablätter   Kardamom   Koriander   Finger Lime und Sichuanpfeffer			
<b>Amuerte Coca Leaf Gin, Black Edition</b>	<b>43 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>14.-</b>
Kokablätter   Drachenfrucht   Tamarillo   Papaya   Physalis Peruviana und Orangenschalen			

## Tonic

<b>Swiss Mountain Tonic</b>	<b>2 dl</b>	<b>5.-</b>
<b>Thomas Henry Tonic</b>	<b>2 dl</b>	<b>5.-</b>
<b>Fever tree Tonic</b>	<b>2 dl</b>	<b>5.-</b>
Classic   Mediterran   Grapefruit		

# Verdauertli

<b>Ramazotti</b>	<b>30 % vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>7.-</b>
<b>Appenzeller</b>	<b>29 % vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>7.-</b>
<b>Braulio</b>	<b>21 % vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>7.-</b>
<b>Amaro Nonino</b>	<b>21 % vol</b>	<b>4 cl</b>	<b>10.-</b>
<b>Nonino Grappa Riserva</b>	<b>43 % vol</b>	<b>2 cl</b>	<b>14.-</b>

**Grappa, Rum & Whiskey fragt bei unseren Mitarbeiter nach**