



HAUSER Hotel Restaurant Confiserie, ein Familienbetrieb seit 1955

Wir sind ein Familienbetrieb in vierter Generation & leidenschaftliche Gastgeber.
Kreative Gerichte mit sorgfältig ausgesuchten Zutaten aus der Region warten auf Sie.
Viel Freude beim Essen, Trinken und Entdecken.

Das gesamte Hauser-Team und Familie

HAUSER hotel restaurant confectionery, family run since 1955

We are a fourth-generation family-run business and passionate hosts.
Creative dishes made with carefully selected, locally sourced ingredients await you.

Enjoy your time eating, drinking, and discovering.

Warm regards

The Hauser Team and Family

Allergiehinweise

Low in gluten  Lactose free  Vegetarian  Vegan 

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen.
Please ask the waiter for more information on allergenic ingredients.

I nostri collaboratori sono a disposizione per ulteriori informazioni sugli allergeni nei cibi.

Vorspeisen und Salate

Starters and Salads | *Antipasti e insalate*

SAISONALER HAUSER GARDEN SALAD  	11
Blattsalat Gemischter Salat Green salad mixed salad <i>Insalata verde insalata mista</i>	
BIO NÜSSLI SALAT	19.5
mit knusprigem Speck, gehacktem Ei und hausgemachten Croutons Organic lamb's lettuce with crispy bacon, egg and toasted homemade croutons <i>Insalata di songino biologico con pancetta croccante, crostini artigianali tostati e uovo</i>	
Wählen Sie aus folgenden Salatsaucen: Italienisch, Französisch, Honigsenf Choose your favourite salad dressing: Italian, French, Honeymustard <i>Scegliete la vostra salsa preferita: Italiana, francese, miele e senape</i>	
HAUSER PLÄTTLI	21.5
Puschlaver Salametti und zwei Käsesorten aus der Latteria Bregaglia, mit hausgemachtem Birnenbrot Local salami, two regional mountain cheeses, homemade pear bread <i>Salame locale, due tipi di formaggi di montagna regionali, pane alle pere fatto in casa</i>	
REGIONALE KÄSEPLATTE 	21
mit Hauser Birnenbrot und hausgemachtem Chutney und Nüssen Local cheese platter with Hauser pear bread and homemade chutney and nuts <i>Tagliere di formaggi locali con pane di pere Hauser, noci e chutney fatto in casa</i>	
BÜNDNER PLATTE (200gr)	33
Bündnerfleisch, Puschlaver Schweinsniestück mit Thymian, Puschlaver Salametti, Arvensalsiz, Bergkäse von der Latteria Bregaglia und hausgemachtes Birnenbrot Air dried beef and pork loin with thyme, local salami, mountain cheese and homemade pear bread <i>Tagliere di affettati misti e formaggio locale con pane di pere fatto in casa</i>	
Leicht pikantes Rindstatar 130g	28.5
Mit hausgemachtem Toastbrot und Kapern Lightly spicy beef tartar 130g with homemade toasted bread and capers <i>Tartare di manzo 130g leggermente piccante con pane tostato fatto in casa e capperi</i>	

Suppen

Soups | *Zuppe*

BÜNDNER GERSTENSUPPE

12

mit Gran Alpin Bio Gersten und Speck

Grison style barley soup with Gran Alpin organic barley and bacon

Zuppa d'orzo biologico grigionese "Gran Alpin" con speck

WINTER GEMÜSESUPPE

12

mit Bergkräutern und hausgemachten Croutons

Winter vegetable soup with mountain herbs and homemade toasted croutons

Passato di verdura invernale con erbe alpine e crostini artigianali tostati

BIOLINSENSUPPE

12

mit Biolinsen aus der Schweiz

Organic local lentilssoup

Minestra di lenticchie biologiche

Bowls

Bowls | *bowls*

POWER BOWL

23.5

Kürbis-Curry, Bio Okara Nuggets, Randenhummus, gerösteter Blumenkohl,

Edamame, Erdnussdressing und geschälte Bündner Hanfnüsse

Pumpkin-Curry, organic Okara nuggets, beetroot hummus, roasted cauliflower,

edamame, peanut dressing and local hemp seeds

Con zucca-curry, Nuggets di okara biologici, hummus di barbabietola, cavolfiore al forno,

edamame, condimento a base di arachidi e semi di canapa dei grigioni

REISNUDEL BOWL

25

mit farbigem Gemüse, Shiitake-Pilzen, Edamame, Weisskabis, Sojasprossen,

Tofu und einer Soja-Sauce

Rice noodles with with colored vegetables, shiitake mushrooms, Edamame, white cabbage, soybean

sprouts, tofu and a soy sauce

Spaghetti di riso con verdure colorate, funghi shiitake, Edamame, cavolo bianco, germogli di

soia, tofu e una salsa di soia

ROTES WINTERCURRY

23.5

mit Gemüse und Basmati Reis

Red winter curry with vegetables and basmati rice

Curry rosso invernale con verdure e riso basmati

Teigwaren & «Öppis Vo Do»

Pasta & regional specialities | *Pasta e specialità regionali*

PIZOKELS

27.5

Hausgemachte Engadiner Spinatspätzli mit Karottenjulienne, Zwiebeln, Käse und Bündnerfleischstreifen

Engadine homemade spinach dumplings, sliced carrots, onions, melted cheese and air-dried beef stripes

Gnocchi engadinesi di spinaci fatti in casa, con julienne di carote, cipolle, formaggio fuso guarnito e strisce di carne secca

ÄLPLER HÖRNLI MIT KARTOFFELN AUS MADULAIN

27.5

Schweizer Biohörnli mit Kartoffeln, Lauch, Bergkäse, Rahm, knusprigen Speck und geröstete Zwiebeln

Swiss organic macaroni with potatoes, leeks, mountain cheese, cream, crispy bacon and roasted onions

Maccheroni svizzeri biologici con patate, porri, formaggio di montagna, panna, pancetta e cipolla croccanti

Zusätzlich bio Apfelmus

3

Extra organic apple purée

Con mousse di mele biologico

Zusätzlich Madulainer Bergschwein-Würstchen

4

Extra local mountain-pork sausage Con

salsicetta locale di maiale di montagna

HAUSGEMACHTE GNOCCHI AUS ENGADINER KARTOFFELN



27.5

mit Kürbissauce, frischem Spinat und gerösteten Haselnüssen

Homemade gnocchi made from Engadine potatoes

with a sauce made from fresh beets and topped with Swiss Straciatella

Homemade gnocchi with roasted pumpkin sauce, fresh spinach & toasted hazelnuts

Gnocchi fatti in casa con salsa di zucca, spinaci freschi e nocciole tostate

SPAGHETTI VON DER MOLINO PASTIFICO SCARTAZZINI IM BERGELL*



Spaghetti from the Molino Pastificio Scartazzini

Spaghetti dal Molino Pastificio Scartazzini

mit hausgemachter Tomatensauce



22.5

with homemade tomato sauce

con salsa al pomodoro fatta in casa

mit hausgemachter Bolognese vom Schweizer Black Angus

23.4

with homemade beef sauce from swiss Black Angus

con ragù di manzo svizzero fatto in casa



*Glutenfreie Pasta erhältlich | glutenfree pasta available | pasta senza glutine disponibile

Rösti & Raclette

NORDIC RÖSTI 	36
mit Bündner Rauchlachs "Lostallo" und Kräuterquark Roesti potatoes with regional smoked salmon "Lostallo" and herb-sour-cream <i>Rösti con salmone affumicato regionale "Lostallo" e crema di formaggio con erbe aromatiche</i>	
ENGADINER RÖSTI 	29
mit Käse gratinierte Rösti belegt mit Rohschinken und Bündnerfleisch Roesti potatoes with melted cheese served with raw ham and air-dried beef <i>Rösti gratinato con formaggio, prosciutto crudo e carne secca</i>	
PUSCHLAVER RÖSTI	26.5
mit gerollter Schweinswurst und Zwiebelsauce Roesti potatoes with pork sausage and onion sauce <i>Rösti con luganighetta e salsa di cipolle</i>	
WINTER RÖSTI  	25
mit Schweizer Bio-Pilz Ragout und Bergkräuter Rösti topped with Swiss organic mushroom stew and mountain herbs <i>Rösti con stufato di funghi biologici svizzeri e erbe alpine</i>	
GLETSCHER RACLETTE	26.5
von der Sennerei Pontresina mit Babykartoffeln, Essiggemüse und Paprika <i>Raclette from a local cheesemaker with baby potatoes, pickles and paprika</i> <i>Raclette di formaggio locale con patate novelle, sottaceti e paprica</i>	
Bestellen Sie dazu eine kleine BÜNDNERFLEISCHPLATTE (60gr) 10 Order a PLATE OF LOCAL AIR DRIED BEEF <i>Ordinate insieme anche un piccolo tagliere DI CARNE SECCA GRIGIONESE</i>	10

Fisch

Fish | *Pesce*

SWISS LACHS-FILET (180GR)	34.5
mit Zitronen-Kapern-Sauce, Gemüse und Basmati-Reis Swiss salmon fillet with lemon and caper sauce, vegetables and Basmati rice <i>Trancio di salmone svizzero con salsa al limone e capperi, verdure e riso Basmati</i>	
FISH & CHIPS AUS ZÜRCHER BIO-Zanderfilet	30.5
mit Ostschwiizer Fries und Tartarsauce Fish & Chips from organic perch fillets from Zurich with local fries and tartar sauce <i>Fish & Chips di filetti di persico bio di Zurigo con patatine fritte e salsa tartara</i>	



LACHS AUS LOSTALLO. GRAUBÜNDEN

Die nachhaltige Zucht im Misox belastet weder Umwelt noch das Ökosystem. Frisch, nachhaltig und frei von Antibiotika und Chemikalien schwimmen die Fische in sauberem Bergquellwasser

SALMON FROM LOSTALLO. GRISON, SUISSE

The salmon swim in fresh mountain spring water, in a most advanced technology of recirculating aquaculture system. The water is free of antibiotics and micro plastics. The result being a sustainable fresh healthy fish that even tastes better.

Hauser's Grill

HEUBERGER'S KALBSBRATWURST (160gr)	26.5
Grilled veal sausage	
<i>Salsiccia di vitello alla griglia</i>	
SCHWEIZER POULETSCHENKELSTEAK (140gr)	29.5
Grilled swiss boneless chicken thigh steak	
<i>Sovracoscia di pollo svizzero disossata</i>	
Schweizer BLACK ANGUS ENTRECÔTE (200gr)	51.5
Swiss black angus sirloin steak	
<i>Entrecote di manzo svizzero</i>	
MIT 2 BEILAGEN IHRER WAHL	
Gemüse mit Kräutern, Ostschwiizer Fries, Basmati Reis, Babykartoffeln	
Vegetables, local fries, basmatirice, baby potatoes	
<i>Verdure, patatine fritte locale, riso basmati, patate novelle</i>	
Saucen Sauce Salse	2
Zwiebel, BBQ, Kräuterbutter, Kräuterquark, Tartar, Curry	
Onion, BBQ, herb butter, herb-sour-cream, tartar, curry	
<i>Cipolle, BBQ, burro alle erbe, crema di formaggio con erbe, tartara, curry</i>	
HAUSER BIO-BEEF-BURGER (150gr)	31.5
mit hausgemachter BBQ-Sauce, handgemachtem Brot, Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln	
und mit Ostschwiizer Fries oder Salat	
Organic beef burger with homemade BBQ sauce, handmade bread, salad, tomato, cucumber, onion,	
served with local fries or salad	
<i>Hamburger biologico con salsa BBQ, pane fatto in casa, insalata, pomodoro, cetriolo, cipolla,</i>	
<i>servito con patatine fritte o insalata</i>	

Piöda Festival

Hot Stone | *Piöda*

Hauser's Spezialität – ab 2 Personen

Hauser's speciality – min 2 persons

Specialità Hauser – min. 2 persone

Grillieren Sie selbst am Tisch auf einer heissen Steinplatte.

Zu allen Piöda-Spezialitäten servieren wir 2 Beilagen pro Person Ostschiizer Fries, Babykartoffeln, Hauser Garden Salad oder Basmati Reis und hausgemachte Saucen. Unsere Beilagen können jederzeit nachbestellt werden.

Guten Appetit und viel Spass!

Grill at the table on a hot stone.

With every Piöda we serve 2 side dishes per person regional fries, baby potatoes, Hauser Garden salad or Basmati Rice and various sauces. Our side dishes can be ordered as often as you like.

Enjoy and have fun!

Divertitevi a grigliare sulla pietra calda direttamente al tavolo.

La Piöda è servita con patatine fritte locali, patate novelle, Hauser Garden insalata o riso Basmati e diverse salse. I nostri contorni possono essere riordinati in ogni momento.

Buon appetito e buon divertimento!

HAUSER REGIONAL (200gr)

53p.P.

Bio Rind-Burger, Speck mit Bio-Kräuter, Engadiner Lamm, Bündner Schwein

Organic beef burger, bacon with organic herbs, Engadin lamb, regional pork

Burger di manzo organico. Pancetta con erbe biologiche, agnello engadinese, maiale regionale

TRADITIONAL (200gr)

53p.P.

Rind, Hirsch, Puschlaver Schweinswurst, Poulet

Beef, deer, Puschlaver pork sausage, chicken

Manzo, cervo, salsicce di maiale di poschiavo, pollo

WILD (200gr)

53p.P.

Hirsch, Gämse, Reh, Wildschwein

Venison, chamois, deer, wild boar

Cervo, camoscio, capriolo, cinghiale

VEGI

46p.P.

BioTofu, Engadin Wachteleier, verschiedenes Gemüse, Planted Chicken

Organic Tofu, local quail eggs, various vegetables, planted chicken

BioTofu, uova di quaglia engadinese, verdure miste, pollo vegetable

CHOOSE YOUR OWN (250gr)

58p.P.

Sie wählen Ihre eigenen vier Zutaten aus den oberen drei Gerichten

Choose four kinds among those proposed above

Potete scegliere quattro diversi tipi di ingredient tra quelli proposti

Only homemade desserts

Homemade Dessert | *Dolci fatta in casa*

VEGANES SCHOKOLADEN-PANNA COTTA mit Birnenkompott Vegan chocolate panna cotta with pear compote <i>Panna cotta vegana al cioccolato con composta di pere</i>	9.5
ORANGENTIRAMISU Tiramisù all'arancia <i>Orange tiramisu</i>	9.5
MANDERINENSORBET serviert mit einem Schuss Schweizer Gin Tangerine sorbet served with Swiss Gin <i>Sorbetto al manderino servito con gin svizzero</i>	12.5
PROFITEROLES mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel, übergossen mit Schokoladensauce und Rahm Profiteroles filled with vanilla cream and covered with chocolate sauce and whipped cream <i>Profiteroles della casa ripieni con crema di vaniglia e ricoperti con salsa al cioccolato serviti con panna montata</i>	10.5
APFEL ZIMT CRUMBLE Apple cinnamon crumble <i>Crumble di mele e cannella</i>	10.5
GUETZLI UND TRUFFES nach Grossvater Albert's Rezept Cookies and truffles made with the recipes of Grandfather Albert <i>Biscotti e tartufini dale ricette del nonno Albert</i>	11.5
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL Homemade Appelstrudel <i>Strudel di mele</i>	10.5
Mit Vanillesauce, Rahm oder einer Kugel Vanilleglace extra With vanilla sauce, whipped cream or vanilla ice-cream additional <i>Con aggiunta di salsa vaniglia, panna montata o una pallina di gelato</i>	2

Visit our pastry shop for more!

HAUSGEMACHTE GLACE

Homemade Ice cream | *Gelato fatto in casa*

COUPE DÄNEMARK	10.5
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream <i>Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e panna montata</i>	
COUPE «HEISSI LIÄBI»	12
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm <i>Warm berries with vanilla ice-cream and whipped cream</i> <i>Frutti di bosco caldi con gelato alla vaniglia e panna montata</i>	
BANANA SPLIT	12.5
Vanille-, Schoko-, und Nusstortenglace mit Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm Vanilla, chocolate and nutcake ice-cream with bananas, chocolate sauce, almond sprinklings and whipped cream <i>Gelato alla torta di noci, vaniglia e cioccolato con banane, salsa di cioccolato, mandorle e panna montata</i>	
HAUSER EISKAFFEE	10.5
Moccaglace mit Kaffee übergossen und Rahm Mocca ice-cream with coffee and whipped cream <i>Gelato al caffè con caffè e panna montata</i>	
COUPE ENGIADINA	10.5
Vanille- und Nusstortenglace mit karamelisierten Baumnüssen und Rahm Vanilla and nutcake ice-cream with caramelized walnuts and whipped cream <i>Gelato alla torta di noci e vaniglia, con noci caramellate e panna montata</i>	
HAUSER SCHOGGITRAUM	10.5
Schokoladenglace mit Schokoladesauce übergossen und Rahm Chocolate ice-cream with chocolate and whipped cream <i>Gelato al cioccolato, cosparso di cioccolato con panna montata</i>	
AFFOGATO	8.5
Vanilleglace mit einem Espresso Vanilla ice-cream served with an espresso <i>Gelato alla vaniglia con caffè</i>	
GLACEKUGELN	
1 Kugel Glace 1 scoop <i>1 pallina</i>	4
2 Kugeln Glace 2 scoops <i>2 palline</i>	7
3 Kugeln Glace 3 scoop <i>3 palline</i>	9.5
Vanille Schokolade Mocca Nusstorte Manderinensorbet Zitronensorbet Vanilla Chocolate Mocha Nut cake Mandarin sorbet lemonsorbet <i>Vaniglia Cioccolato Moka torta di Noci Manderinsorbet Sorbeto di Limone</i>	
Zusätzlich mit Rahm Supplement for whipped cream <i>Supplemento di panna montata</i>	2

Getränkekarte

Beveragelist

Wasser Water	30cl	50cl	100cl
St. Moritzer Bergquellwasser – Wasserhilfsprojekt	3	4	7
St. Moritzer Bergquellwasser mit Soda	4	5.5	9
Passugger Allegra (47cl)		6.5	
Hausgemacht Homemade			
Frisch gepresster Orangensaft		20cl	6
Hausgemachter Eistee		40cl	6.5
Hausgemachte Schorle mit Kohlensäure oder St. Moritzer Bergquellwasser mit Puschlaver Apfel Veltliner Holunder Schweizer Ginger Orange Pfefferminz Zitronenmelisse		40cl	6.5
Offenausschank Elfenland			
Cola Cola Zero Citro	5	7	
Schweizer Softgetränke Swiss softdrinks			
Swiss Mountain Spring			
Classic Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer		20cl	5.5
Apfelschorle Rivella rot Rivella Blau		33cl	5.5
Walliser Tomatensaft Aprikosensaft		33cl	6
Crodino Sanbitter		20cl	5.5
Mate Awake		30cl	7
Energy Drink		25cl	6.5
Kombucha Moya fermentierter Sparkling Tee – Handmade in Graubünden			
Aronia		25cl	7
Mandarinen Kuss		25cl	7
Fruchtsäfte aus Poschiavo Local juices			
Apfel Birne Kirsche Erdbeer Waldbeer		20cl	5.5
Apéro Aperitif			
Vermouth Tonic – Jsotta Vermouth Rosé und Tonic			13
Aperolspritz			13
Swiss Spritz – Manzoni Beerenlikör, Orange, Prosecco und Soda			13
Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup			13
Gespritzter süss sauer			9
Swiss Negroni – Bündner Gin, Jsotta Vermouth Rosso, Jsotta Bitter			16.5
Espresso Martini			18
Sparkly Pierino – Sidian Swiss Organic wheat vodka, Veltliner Holundersirup, Soda und Zitrone			18
0% Drinks			
Ginger Spritz mit Schweizer Ingwer, frischem Zitronensaft und Pfefferminze			9.5
Berry Spritz mit Beerenlikör 0% - Orange – Soda			9.5

Schweizer Apfelwein

Swizly Cidre	33cl	6
Möhl Saurer Most trüb mit Alkohol	50cl	7.5
Möhl Saurer Most trüb ohne Alkohol	50cl	7.5

Hauser Beer

Schweizer Bier vom Fass Swiss draft beer	30cl	50cl
CHOPFAB Lager, 4.8% mild, ausgeglichen IP Suisse IBU 16 ➡ 140km	6	9
Tschlin Cler, naturtrübes Lager-Bier, 5% regional und Bio IBU 22 ➡ 65km	6	9
Panaché Radler	6	9
CHOPFAB Selection India Pale Ale stark gehopft, harmonisch bitter IBU 65 ➡ 140km	7	9.5

Craftbier Lokal | Local craft beer

ENGADINER BIER ➡ 20.5km

Bernina Bier, 4.8% hell, naturbelassen vollmundig, fein, malzig, untergärig	33cl	7.5
Palü Bier, 5% amber, naturbelassen grosse Malzfülle, bekömmlich, untergärig	33cl	7.5
Black Boval, 4.8% Schwarzbier untergärig	33cl	7.5

BIERARIA TSCHLIN MARTINA ➡ 64km

Edelweiss Weizen, 5.4% mit Schweizer Edelweiss spritzig, blumiger Hopfen IBU 15	33cl	8
Gebraut aus dem Gerstenkorn von Gran Alpin aus Graubünden und Brauweizenkorn des Naturparks Biosfera Val Müstair. Ein Produkt zu 100% Schweiz: Angebaut im Val Müstair gemälzt in Stagny (Genf), verarbeitet und gebraut im Engadin.		

BIRRARIA POSCHIAVINA ➡ 40km

LABira, 6.1% Rye IPA hopfig, stark	33cl	8
Ein 100% Valposchiavo Produkt, gebraut mit lokalen Roggen		

PACIFI.CH BRAUEREI ➡ 40km

Buckwheat Ale Buchweizen Bier, 4.8% Amberfarben und hopfig	33cl	8
Ein 100% Valposchiavo Produkt, gebraut mit lokalen Buchweizen		

Alkoholfreies Bier | Alcohol free beer

Engadiner Bier Zuppo Alkoholfrei hell untergärig ➡ 20.5km	33cl	7.5
Bleifrei CHOPFAB, 0.5% Pale Ale aromatisch, malzig IBU 40 ➡ 64km	33cl	6.5
Tschliner Sainza, <0.5% Alkoholfreies Weizenbier IBU 18 ➡ 64km	33cl	7.5

Offenausschank Wine by the glass	10cl
Schaumweine Sparkling wine	
Spumante Noir Brut DOC	11
Chardonnay, Pinot Noir	
Angelo Delea Ticino ➡ 90km	
Champagne Brut	18
Grand Cru Blanc de Blanc	
Franck Bonville Frankreich ➡ 570km	
Weissweine White wine	
Zizerser Riesling x Sylvaner	8.5
Grendelmeier im Tschälär	
Grendelmeier Tschälär ➡ 53km	
Jeninser Pinot Gris AOC	10
Pinot Gris	
Georg Schlegel Graubünden ➡ 60km	
Chardonnay & Sauvignon «Opera»	8
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni	
Mamete Prevostini Valtellina ➡ 39km	
Sauvignon Blanc «Canale» IGT	8.5
Fratelli Triaca <i>biodynamisch</i>	
Terrazze Retiche di Sondrio IGT Valtellina ➡ 34km	
Merlot Bianco «C'est claire»	10
Merlot	
Stradivini Ticino ➡ 90km	
Roséwein Rosé	
Rosé im Steinkrug	8.5
Pinot Noir 100%	
Zweifel Weine Zürich ➡ 137km	
Rotweine Red wine	
Sforzato di Valtellina	11
Nebbiolo Superiore DOCG	
Marcel Zanolari Valtellina ➡ 40km	
Jeninser Pinot Noir	8.5
Pinot Noir	
Georg Schlegel Jenins ➡ 60km	
Cavernet Sauvignon IGT	9
Cabernet Sauvignon <i>Demeter</i>	
Marcel Zanolari Valtellina ➡ 40km	
Merlot «Boccino Riserva » DOC	11
Merlot	
Stradivini Ticino ➡ 90km	
Barbera La Colombara	9.5
Barbera	
Colli Tortonesi DOC Piemonte ➡ 255km	

Coffee and more

Kaffee creme nature koffeinfrei	5.5
Espresso	5.5
Doppelter Espresso	6.5
Milchkaffee Cappuccino Latte Macchiato im Glas	6.5
Flat White – Doppelter Espresso mit Milchschaum	6.5
Kaffee Mélange	7.5
HAUSER hausgemachte Schoggi	7.5
HAUSER Schoggi Mélange	9.5
Ovomaltine	7
Engadin Latte Kaffee, Caramel, Milch, Rahm & Baumnüsse	9.5
Homemade Chai Latte Hausgemachter Chai Sirup, Milch & Zimt	9.5
Hanf Latte Bündner Hanfprotein, Kurkuma, Nelken, Honig & Milch	9.5

Alle Milchgetränke sind mit Hafermilch erhältlich.
All milk drinks are available with oat milk.
Le bevande al latte possono essere servite con latte d'avena.

Aufwärmer

Hausgemachter Punsch

Puschlaver Apfel Veltliner Holunder Schweizer Ginger Orange Pfefferminz Zitronenmelisse	6
--	---

Puschlaver Kräuter Tee

	Tasse	Portion
Pfefferminz Peppermint	5.5	9.5
Verveine BIO Verbena	5.5	9.5
Allegra Allegra	5.5	9.5
Edelweiss Edelweiss	5.5	9.5
Trais Fluors Trais Fluors	5.5	9.5
Grüntee mit marokkanischer Minze Bio Green Tea and mint	5.5	9.5

Glattfelder Tee

	Tasse	Portion
Ceylon Ceylon	5.5	9.5
Earl Grey Earl Grey	5.5	9.5
China Jasmin China Jasmin	5.5	9.5
Kamille Chamomile	5.5	9.5
English Breakfast English Breakfast	5.5	9.5
Ingwer-Zitrone Ginger Lemon	5.5	9.5
Arventee Swiss Pine	5.5	9.5
Hagebutte mit Karkade Rose hip	5.5	9.5
Früchtetee Waldbeer Wild berries	5.5	9.5
Grüntee Japan Sencha Green Tea	5.5	9.5
Rooibush Natur Bio Rooibush natur bio	5.5	9.5

Aperitif & Destillate

Aperitif & Bitter

Cynar	4cl	9
Amaro Montenegro	4cl	9
Appenzeller Alpenbitter	4cl	9
Braulio Jägermeister Ramazzotti Fernet Branca	4cl	9
Jsotta rosso bianco rosè	4cl	9
Campari Pernod	4cl	9
IVA	2cl	6

Angelo Delea (Losone TI)

Grappa di Merlot (43°)	2cl	9
Grappa di Chardonnay (43°)	2cl	9
Grappa di Moscato (43°)	2cl	9
Distillati di Albicocca (43°)	2cl	9
Liquore di noce (30°)	2cl	9
Limoncello (30°)	2cl	9

Whiskey

Jameson Irish Whiskey	4cl	12
Jack Daniels Bourbon Whiskey	4cl	12
Monkey Shoulder 40° Single Malt Whiskey	4cl	12
Single Malts "The Classic 6"	4cl	14
Cragganmore 12 years Speyside (40°)		
Dalwhinnie 15 years Highland (43°)		
Glenkinchie 10 years Lowlands (43°)		
Lagavullin 16 years Isle of Islay (43°)		
Oban 14 years West Highland (43°)		
Talisker 10 years Isle of Skye (45°)		

Destillate

Kindschi Kirsch Pflümli Zwetschgen Kernobstbrand	2cl	7
Williamine Morand	2cl	7
Grappa Triacca	2cl	7
Vieille Pomme (Pro Specie Rara) Humbel	2cl	9
Vieille Prune Humbel	2cl	9
Cognac Hennessy VS	2cl	9
Röteli	2cl	6

Longdrinks

Wodka | Rum | Gin | Co.

Sidian Swiss organic wheat Vodka	4cl	14
Tequila Puro Agave Blanco Espolon 40°	4cl	12
Black Tears Cuban Spiced Rum 35°	4cl	14
Hendricks Gin Monkey 47 Gin 1948 Kindschi Sidian Gin	4cl	14
Breil Pur Etter Gin	4cl	16
Aarver Cask Barrel Aged Gin	4cl	18

Zusatzgetränke | Side drink for the spirits

Mineral, Softgetränke		4
Saft, Energy Drink		5