

# HAUSER

*St. Moritz*

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*

<b>HAUSER GARDEN SALAT</b> mit Hausdressing  	11
Blattsalat   Gemischter Salat Green leaf salad   Mixed salad, served with house dressing <i>Insalata verde   Insalata mista, con condimento della casa</i>	
<b>SOMMERSALAT</b>  	22
Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Ei, Sonnenblumenkerne, Zucchini, Randen mit unserem Hausdressing mixed lettuce, cherry tomatoes, eggs and sunflower seeds, zucchini, beetroot with our house dressing <i>insalata verde, con pomodorini, uovo, semi di girasole, zucchine e barbabietole con il nostro condimento della casa</i>	
<b>HAUSER PLÄTTLI</b>	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>	
<b>REGIONALE KÄSEPLATTE</b> 	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>	
<b>BÜNDNER PLATTE (200gr)</b>	33
Bündnerfleisch, Puschlaver Rohschinken, Puschlaver Salametti, Arvensalsiz, Bergkäse von der Latteria Bregaglia und hausgemachtes Birnenbrot Air dried beef and Air-dried ham from Valposchiavo, local salami, mountain cheese and homemade pear bread <i>Tagliere di affettati misti e formaggio locale con pane di pere fatto in casa</i>	
<b>VEGI PLÄTTLI</b> 	16
Randenhummus, Gemüsesticks, Quarkdip und Hausbrot Beets hummus, vegetable sticks and sour cream with herbs, homemade bread <i>Hummus di barbabietole, verdure in pinzimonio e quark con erbe aromatiche e pane fatto in casa</i>	
<b>LEICHT PIKANTES RINDSTATAR 130G</b>	28.5
Mit hausgemachtem Toastbrot und Kapern Lightly spiced 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*
- MINISTRONE**   12  
Italienische Sommer- Minestrone mit Gemüse aus dem Hauser Garden  
Italian summer minestrone with vegetables from the Hauser garden  
*Minestrone rustico con verdure di stagione ed erbe aromatiche*
- TOMATEN-KRÄUTER-SUPPE**   12  
Tomatensuppe aus dem Hauser Garden mit Kräutern  
Tomato soup from the Hauser Garden with herbs  
*Vellutata di pomodoro dell'orto Hauser con erbe*

# Bowls

Bowls | *bowls*

- POWER BOWL**  21.5  
Zitronen-Gerste, Bio-Okara-Nuggets, Randenhummus, gerösteter Blumenkohl  
Edamame, Erdnussdressing und geschälte Bündner Hanfnüsse  
Lemon barley, organic okara nuggets, beetroot hummus, roasted cauliflower,  
edamame, peanut dressing and local Grisons hemp seeds  
*Orzo al Limone, nuggets di okara biologici, hummus di barbabietola,  
cavolfiore al forno, edamame, salsa alle arachidi e semi di canapa dei Grigioni*
- REISNUDEL BOWL**   23  
Mit farbigem Gemüse, Shiitake-Pilzen, Edamame, Weisskabis, Sojasprossen,  
Frühlingszwiebeln, Tofu und einer feurigen Soja-Sauce  
Rice noodles with colored vegetables, shiitake mushrooms, edamame, white cabbage,  
soybean sprouts, spring onions, tofu and a spicy soy sauce  
*Tagliatelle di riso con verdura colorante, funghi shiitake, edamame, cavolo bianco germogli di  
soia, cipollotti, tofu e salsa di soia piccante*
- PANZANELLA BOWL**  23  
Schweizer Burrata auf Brotsalat mit frischen Tomaten aus dem Hauser Garden,  
Taggiasca-Oliven und frischem Basilikum, verfeinert mit hochwertigem  
sizilianischem Olivenöl aus der Familie Hauser  
Swiss burrata on bread salad with fresh tomatoes from the Hauser Garden,  
Taggiasca olives and fresh basil, finished with premium Sicilian  
olive oil from the Hauser family  
*Burrata svizzera su insalata di pane con pomodori freschi dell'Hauser Garden,  
olive Taggiasche e basilico fresco, il tutto rifinito con pregiato olio  
d'oliva siciliano della famiglia Hauser*

# Teigwaren & «Öppis Vo Do»

Pasta & regional specialities | *Pasta e specialità regionali*

## PIZOKELS

26.5

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 carote julienne cipolle, formaggio fuso guarnito e strisce di carne secca*

## GNOCCHI AUS CASTASEGNA AN MEDITERRANEM RAGOUT

25

mit frischen Tomaten, Oliven, Zucchini und Basilikum

Gnocchi from Castasegna with Mediterranean ragout, fresh tomatoes, olives, zucchini and basil.

*Gnocchi di Castasegna con ragu mediterraneo, pomodori freschi, olive, zucchine e basilico.*

## TAGLIATELLE AUS BIO-KNOSPE-SUISSE URDINKEL

### VON PASTA BONETTI AUS BAD RAGAZ\*

Tagliatelle made from organic Bio Suisse ancient spelt by Pasta Bonetti, Bad Ragaz

*Tagliatelle di farro antico Bio Knospe Suisse di Pasta Bonetti, Bad Ragaz*

mit hausgemachter Tomatensauce 

with homemade tomato sauce

*con salsa al pomodoro fatta in casa*


22.5

mit hausgemachter Bolognese vom Schweizer Rind

with homemade beef sauce from swiss Beef

*con ragù di manzo svizzero fatto in casa*

25

mit hausgemachtem Hauser Garden Pesto 

with homemade Hauser Garden pesto

*con pesto fatto in casa dell'orto Hauser*

23



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

# Rösti & Raclette

<b>NORDIC RÖSTI</b> 	36
mit Bündner Rauchlachs "Swiss Lachs aus 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>	
<b>ENGADINER RÖSTI</b> 	25
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>	
<b>PUSCHLAVER RÖSTI</b>	29
mit gerollter Schweinswurst und Zwiebelsauce Roesti potatoes with pork sausage and onion sauce <i>Rösti con luganighetta e salsa di cipolle</i>	
<b>GARDEN RÖSTI</b>  	27
gratiniert mit einer cremigen Zucchini-Feta-Frischkäsecreme, garniert mit getrockneten Tomaten Garden rosti, gratinated with a creamy zucchini, feta and cream cheese topping, garnished with sun-dried tomatoes <i>Rösti "Giardino" gratinato con crema di zucchini, feta e formaggio fresco, guarnito con pomodori secchi</i>	

# Fisch

Fish | *Pesce*

<b>GEBRATENES LACHSFILET AUF BÜNDNER GERSTENRISOTTO</b>	34.5
mit frischer Zitrone, sommerlichem Gemüse und Chimichurri <i>Pan-seared salmon fillet on Grisons barley risotto with fresh lemon, summer vegetables and chimichurri</i> Filetto di salmone rosolato su risotto d'orzo grigionese al limone con verdure estive e chimichurri	
<b>FISH &amp; CHIPS AUS ZÜRCHER BIO-ZANDERFILET</b>	31.5
mit Ostschwiizer Fries und Tartarsauce Fish & Chips from organic perch fillets from Zurich with local fries and tartar sauce <i>Fish &amp; Chips di filetti di persico bio di Zurigo con patatine fritte e salsa tartara</i>	

# Hauser's Grill

<b>HEUBERGER'S KALBSBRATWURST (160gr)</b> Grilled veal sausage <i>Salsiccia di vitello alla griglia</i>	25.5
<b>SCHWEIZER POULETBRUST (170gr)</b> Grilled swiss chicken breast <i>Petto di pollo svizzero alla griglia</i>	29.5
<b>SCHWEIZER RINDS ENTRECÔTE (200gr)</b> Swiss Beef sirloin steak <i>Entrecote di manzo svizzero</i>	51.5
<b>MIT 2 BEILAGEN IHRER WAHL</b> Gemüse mit Kräutern, Ostschwiizer Fries, Babykartoffeln Vegetables, local fries, baby potatoes <i>Verdure, patatine fritte locale, patate novelle</i>	
<b>Saucen   Sauce   Salse</b> Zwiebeln, BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Kräuterquark, Tartarsauce, Chimichurri <i>Onions, BBQ sauce, herb butter, herb sour cream, tartar sauce, chimichurri</i> <i>Cipolle, salsa BBQ, burro alle erbe, salsa tartara, quark alle erbe, chimichurri</i>	2
<b>HAUSER BIO-BEEF-BURGER (150gr)</b> 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>	30.5

# Piöda Festival Available daily from 18:00 to 20:30

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 | Ostschwiizer Fries, Babykartoffeln, Hauser Garden Salad und hausgemachte Saucen.  
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 and various sauces.

*Divertitevi a grigliare sulla pietra calda direttamente al tavolo.*

*Con tutte le specialità Piöda serviamo 2 contorni a persona | patate fritte della Svizzera orientale, patate novelle, insalata Hauser Garden, accompagnati dalle nostre salse fatte in casa.*

### 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*

## LAUWARMER VEGANER BROWNIE

mit Bündner Baumnüssen und hausgemachtem Vanilleglace

Warm vegan brownie with Grisons walnuts and homemade vanilla ice cream

*Brownie vegano tiepido con noci grigionesi e gelato alla vaniglia fatto in casa*

11.5

## HAUSER TIRAMISU

Bitte fragen Sie den Kellner, welches Tiramisu aktuell im Angebot ist

Please ask the waiter which tiramisu is currently available

*Si prega di chiedere al cameriere quale tiramisù è attualmente disponibile*

9.5

## ZITRONENSORBET

serviert mit einem Schuss Hauser Gin

Lemon sorbet served with Hauser Gin

*Sorbetto al limone servito con Hauser gin*

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

*Profiteroles della casa ripieni con crema di vaniglia e ricoperti con salsa*

*al cioccolato serviti con panna montata*

10.5

## HAUSGEMACHTER SAISONALER FRÜCHTECRUMBLE

Bitte fragen Sie den Kellner, welcher saisonale Crumble aktuell im Angebot ist

Please ask the waiter which seasonal crumble is currently available

*Si prega di chiedere al cameriere quale crumble stagionale è attualmente disponibile*

12.5

## GUETZLI UND TRUFFES

nach Grossvater Albert's Rezept

Cookies and truffes made with the recipes of Grandfather Albert

*Biscotti e tartufini dale ricette del nonno Albert*

11.5

Visit our pastry shop for more!

# HAUSGEMACHTE GLACE

Homemade Ice cream | *Gelato fatto in casa*

## HAUSER SPLIT

Vanille-, Schokoladen- und Nusstortenglacé mit saisonalen Früchten,

Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm

Vanilla, chocolate and nut cake ice cream with seasonal fruits, chocolate sauce,

almond slivers and whipped cream

*Gelato alla vaniglia, cioccolato e torta di noci con frutta di stagione,*

*salsa al cioccolato, scaglie di mandorle e panna montata*

12.5

**Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Saisonfrucht.**

**Please ask our service team about the current seasonal fruit**

**Chieda al nostro personale di servizio quale frutta è attualmente di stagione.**

<b>HAUSER CHOCOLATE COUPE</b>	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>	
<b>COUPE TUTTIFRUTTI</b>	10.5
Frischer Fruchtsalat mit Aprikosen- und Zitronensorbet Fresh fruit salad with apricot- and lemon sorbet <i>Macedonia di frutta fresca con sorbetto all'albicocca e al Limone</i>	
<b>ENGADIN BERRY CUP</b>	11
Vanille- und Erdbeerglace mit Erdbeeren & Rahm Vanilla & strawberry ice-cream with fresh strawberries and whipped cream <i>Gelato alla fragola e vaniglia con fragole e panna montata</i>	
<b>HAUSER EISKAFFEE</b>	10.5
Mocccaglace mit Kaffee übergossen und Rahm Mocca ice-cream with coffee and whipped cream <i>Gelato al caffè con caffè e panna montata</i>	
<b>COUPE ENGIADINA</b>	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>	
<b>AFFOGATO</b>	8.5
Vanilleglace mit einem Espresso Vanilla ice-cream served with an espresso <i>Gelato alla vaniglia con caffè</i>	
<b>GLACEKUGELN</b>	
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   Nusstorte   Erdbeer   Mocca   Schokolade Aprikose   Waldbeer Yoghurt   Zitrone <i>Vanilla, nutcake, strawberry, mocca, chocolate, apricot, wild berry yogurt, lemon</i> <i>Vaniglia, torta di noci, fragola, mocca, cioccolato, albicocca, frutti di bosco yogurt, limone</i>	
Zusätzlich mit Rahm	2
Supplement for whipped cream <i>Supplemento di panna montata</i>	

# Getränkekarte

## Beveragelist

<b>Wasser   Water</b>	30cl	50cl	100cl
St. Moritzer Bergquellwasser	3	4	7
St. Moritzer Bergquellwasser mit Soda	4	5.5	9
<b>Hausgemacht   Homemade</b>			
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
<b>Offenausschank Elfenland</b>			
Cola   Cola Zero   Citro	5	7	
<b>Schweizer Softgetränke   Swiss softdrinks</b>			
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			
Apfelminze		25cl	7
Mandarinen Kuss		25cl	7
Meraki Herbs Rosè		75cl	19
<b>Fruchtsäfte aus Poschiavo   Local juices</b>			
Apfel   Birne   Kirsche   Erdbeer   Waldbeer		20cl	5.5
<b>Apéro   Aperitif</b>			
Hauser Spritz – Abbacella Orange, Bio Prosecco und Soda			14
Vermouth Tonic – Jsotta Vermouth Rosé und Tonic			13
Swiss Spritz – Manzoni Beerenlikör, Orange, Prosecco und Soda			14
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
<b>0% Drinks</b>			
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 Draft, 4.2%   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 Brewmaster IPA   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 Staigny (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 & Sylvaner	8.5
Grendelmeier im Tschalär	
Grendelmeier   Tschalär → 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 DCOG	
Marcel Zanolari   Valtellina → 40km	
Jeninser Pinot Noir	8.5
Pinot Noir	
Georg Schlegel   Jenins → 60km	
IL Blau	9
Malbec, Cabernet Sauvignon	
Grendelmeier   Tschalär → 53km	
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

## Kalte Kaffeespezialitäten

HAUSGEMACHTER COLD BREW LATTE <i>Home-made Cold Brew Latte</i> <i>Cold Brew Latte fatto in casa</i>	7
HAUSGEMACHTER COLD BREW <i>Home-made Cold Brew</i> <i>Cold Brew fatto in casa</i>	6

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.*

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

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

## 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