



CRYSTAL
— ★ ★ ★ ★ —
PIANO BAR

**Ein Ort der Begegnung, der Liebe, der
Freude, aber auch der Freunde.
Die Bar!**

**Willkommen in der
Crystal Piano Bar!
Geniessen Sie unvergessliche Momente
in einem ungezwungenen Ambiente.**

WEISSWEIN

St.Saphorin,Testuz	10cl	7.50
Chardonnay, Cavatina	10cl	7.50
Lugana, Pratello	10cl	8.00
Roero Arneis, M.Carbone	10cl	8.00

ROTWEIN

Pinot Noir, Graubunden	10cl	8.50
Pesquera Tinto Crianza	10cl	9.00
Amarone DOCG, La Serra	10cl	9.00
Chateau Moulin Laroque	10cl	11.00

CHAMPAGNER

Flûte Laurent Perrier	10cl	18
Flûte Laurent Perrier Rosé	10cl	24
	59	
Laurent Perrier Brut	75cl	105
Laurent Perrier Brut	150cl	220

Grandes Cuvées **75cl**

Laurent Perrier Grand Siècle 2004		320
Dom Perignon Brut	2004	330
Dom Perignon Brut, 150cl	2004	880
Perrier-Jouët, Belle Epoque	2006	325
Cristal Louis Roederer	2007	390
Salon Blanc de Blanc	2002	699
Krug Clos du Mesnil	1998	1350

Rosés

Laurent Perrier Rosè	75cl	165
Laurent Perrier Rosé	150cl	330
Perrier-Jouët, Blason Rosè	75cl	180
Dom Perignon Rosè 2004	75cl	780
Dom Perignon Rosè 2003	150cl	1690
Krug Rosè Brut	75cl	780
Krug Rosè Brut	150cl	1690
Cristal Louis Roederer2004	150cl	3490

Franciacorta Bollicine

Flûte Franciacorta Plozza	10cl	11
Franciacorta Plozza	75cl	75

COCKTAILS

Americano	19
Campari, Vermouth Rosso, Soda	
Alexander	19
Cognac, Crème de Cacao, Crème double, Muskat	
Black or White Russian	19
Vodka, Kahlua, Crème double	
Bloody Mary	19
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz Pfeffer, Tabasco, Worchester Sauce	
Blue Sky	19
Bombay Gin, Ananassaft, Blue Curacao	
B 52(Shot)	9
Bailey's, Kahlua, Grand Marnier	
Blue Girl	19
Prosecco, Blue Curacao Sirup	
Cosmopolitan	19
Absolut Vodka, Cointreau, Rose's Lime, Limettensaft	
Daiquiri	19
Rum, Limettensaft, Zucker	
Lady Killer	19
Gin, Brandy, Cointreau, Orange, Ananassaft	
Gimlet	19
Gin oder Wodka, Rose's Lime Juice	
Godfather	19
Scotch Whisky, Amaretto di Saronno	
Godmother	19
Vodka, Amaretto di Saronno	
Manhattan	19
Canadian Whisky, Punte e Mes Noilly Prat, Angostura	
Martini Cocktail	19
Gin, Vermouth Dry, Olive	
Margarita	19
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salz	
Negroni	19
Gin, Campari, Vermouth Rosso	

COCKTAILS

Kiwi Collins	19
Gin, Kiwi Bols, Zitronensaft, Zuckersirup	
Kiwirinha	19
Cachaca, Kiwi Bols, Limetten	
Kiwi Martini	19
Vodka, Kiwi Bols, Zitronensaft	
Old Fashioned	19
Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker	
Passoa Sweet Dreams	19
Vodka, Grand Marnier, Passoa, Ananassaft Grenadine	
Passoa Spritz	19
Prosecco, Passoa, Mineral	
Pick me up	19
Cognac, Grenadine, Zitronensaft, Champagne	
Spritz	12
Aperol oder Campari, Prosecco, Soda	
St. Moritzino	19
Vodka, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft	
Star Martini	19
Passoa, Likor 43, Zitronensaft	
Vesper Martini	19
Vodka, Gin, Lillet Blanc	

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Mattomato	11
Tomatensaft, Limettensaft, Basilikum Cassisirup, Cherrytomaten	
Crystal Fruit Punch	11
Cranberrysaft, Ananassaft, Zitronensaft, Soda	
Summer Cooler	11
Rohrzucker, Limetten, Minze, Ginger Ale	
Shirley Temple	9
Grenadine, Ginger Ale	
Virgin Colada	11
Rahm, Kokossirup, Orangensaft, Ananassaft	

LONG & FANCY DRINKS

Caipirinha	19
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
Caipiroska	19
Vodka, Limetten, Rohrzucker	
Caipirissima	19
Rum, Limetten, Zucker	
Campari Orange	11
Cuba Libre	19
Rum, Coca Cola, Limetten	
Fresas Colada	19
Rum, Erdbeeren, Kokossirup, Ananassaft, Rahm	
Gin Tonic/Lemon	19
Long Island Ice Tea	21
Vodka,Rum,Gin,Tequila,Triple Sec	
Mai Tai	19
Heller Rum, dunkler Rum, Cointreau, Grenadine, Zitronensaft, Mandelsirup	
Mojito	19
Rum, Limetten, Rohrzucker, Minzblätter	
Moscow Mule	17
Vodka, Gingerbeer Limetten	
My Way	19
Pimm`s,Lillet	
Piña Colada	19
Rum, Kokossirup, Ananassaft	
Screwdriver	19
Vodka, Orangensaft	
Sex on the Beach	19
Vodka, Orangensaft, Cranberrysaft, Melonen- und Pfirsichlikör	
Tequila Sunrise	19
Tequila, Orangensaft, Grenadine	

LONG & FANCY DRINKS

Vodka Tonic/Lemon 18

Whisky & Cola 18

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal 22

Crème de Cassis

Bellini 22

Pfirsichpüree

Rossini 22

Erdbeerpüree

Cocktail Champagne 22

Cognac, Zucker, Angostura

COLLINS

Tom 19

Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda

John 19

Whisky, Zitronensaft, Zucker, Soda

Rum 19

Rum, Zitronensaft, Zucker, Soda

FIZZES & SOURS

Vodka Fizz 19

Vodka, Zucker, Soda, Zitronensaft

Amaretto Sour 19

Amaretto, Zitronensaft

Orangensaft Zucker

Whisky Sour 19

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker

APERITIF & BITTER **VOL%** **4 CL**

Amaro Averna	32	7
Aperol	15.5	7
Braulio	21	7
Braulio Riserva	23	9
Campari	23	7
Campari Angelo	23	9
Cynar	16.5	7
Fernet Branca	40	7
Fernet-Branca Menta	38	7
Jägermeister	35	7
Montenegro	23	7
Pastis 51	45	7
Pernod	40	7
Ramazzotti, Appenzeller	30	7
Alpenbitter, Roteli	23	7

VERMOUTH

Lillet Blanc	17	7
Martini Rosso	15	7
Martini Bianco	15	7

GIN

Bombay Sapphire	40	13
Monkey Gin	40	16
Hendrick's Gin	41.4	15
No. 3 London Dry Gin	46	14
Tanqueray Gin	47.3	15

VODKA

Absolut	40	12
Imperial Collection Gold	40	12
Belvedere	40	16
Grey Goose	40	18
Beluga	40	18
Imperial Super Premium	40	25

RUM

Bacardi Bianco	37.5	12
Havana Club 3 Años	40	12
Havana Club 7 Años	40	15
Zacapa Centenario 23 Años	40	19
Diplomatico Vintage 2002	43	21
Diplomatico Ambassador	47	36

SHERRY

Dry Sack Medium	19.5	7
Pedro Ximenez	15.5	7
Tio Pepe	19.5	7

PORTO	VOL%	4 CL
Graham's Tawny	19	7
Porto Sandeman bianco	19	7
Taylor's 20 years old	20	15
Churchill Vintage 2003	20	15
Pintas Vintage 2007	20	15

BLENDED WHISKY

Ballantine's	40	12
Chivas Regal, 12 Years	40	14
Chivas Regal, 18 Years	40	19
Famous Grouse	40	12
Johnnie Walker Red Label	40	12
Johnnie Walker Black Label	40	15
Johnnie Walker Blue Label	40	28

CLASSIC SINGLE MALT

Ardbeg 10 Years	46	13
Bowmore, 12 Years	43	18
Dalwhinnie	43	15
Glenfarclas 12 Years	43	16
Glenfiddich	40	13
Glenmorangie	40	16
Glenlivet	40	13
Lagavulin, 16 Years	43	22
Macallan Amber 12 Years	40	16
Macallan Sienna 18 Years	43	22
Oban 14 Years	43	16

IRISH WHISKEY

Jameson	40	12
Tullamore Dew	40	12

BOURBON WHISKEY

Four Roses	40	12
Jack Daniel's	40	14

CANADIAN WHISKY

Canadian Club	40	12
---------------	----	----

COGNAC BRANDY **VOL% 2CL**

Brandy de Jerez	43	9
Courvoisier VSOP	40	16
Rémy Martin VSOP	40	16
Martell Cordon Bleu X.O.	40	25
Hennessy X.O.	40	29
Hennessy Paradis	40	75

ARMAGNAC **VOL%** **2 CL**

Laberdolive	42	15
Sempé Fine	40	12
M. Trepout Apotheose 30J.	40	16
M. Trepout Cuvée 50J.	40	28

CALVADOS **VOL%** **2 CL**

Calvados Vieux Morin	40	9
Château du Breuil 15ans	40	15

LIKÖRE **VOL%** **2CL**

Amaretto	28	8
Bailey's Irish Cream	17	8
Bénédictine DOM	40	8
Cherry Heering	21.8	8
Cointreau	40	8
Drambuie	40	8
Grand Marnier	40	8
Limoncello	30	8
Sambuca	40	8
Southern Comfort	35	4cl 8
Tia Maria	20	8

GRAPPA **VOL%** **2 CL**

Grappa Morbida Bepi	40	9
Tre Soli Tre,Berta	45	14
Nonino Chardonnay	41	11
Nonino Moscato	41	11
Nonino Prosecco	41	13
Nonino Riserva	40	25

SPIRITUOSEN **VOL%** **2CL**

Cachaça	40	9
Himbeergeist Hämmerle	42	10
Kirsch	40	9
Mirabelle	41	9
Pflümli	43	9
Tequila Cuervo	38	9
Tequila Patron Silver	40	12
Vieille Prune	41	9
Williamine	43	9

FLASCHENPREISE

Liqueur	90
Einfache Spirituosen(bis CHF 14 pro Port)	180
Lux Spirituosen(15 bis 20 CHF pro Port)	270

BIER	VOL%		
Calanda vom Fass	50cl	4.8	8.50
	30cl		5.50
	20cl		4
Calanda Radler	33cl	2.0	5.50
Heineken	33cl	5.0	6
Hurlimann Spezial	33cl	5.0	6
Erdinger Weizenbier	50cl	5.3	8
Panaché	30cl	4.5	5.50
Bernina, Palu	33cl	4.8	6.50
Guinness	50cl	4.2	7.50
Heineken 00 Alkoholfrei	33cl		6
Erdinger Alkoholfrei	33cl		6

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelschorle	33cl	5.50
Bitter Lemon	20cl	5.50
Coca Cola/zero	33cl	5.50
Crodino	10cl	5.50
Eistee	33cl	5.50
Evian	70cl	9.50
Ginger Ale	20cl	5.50
Ginger Beer	20cl	5.50
Red Bull	25cl	5.50
Rivella rot	30cl	5.50
Sanbitter	10cl	5.50
San Pellegrino	50cl	6.50
Sprite	33cl	5.50
Tonic Water	20cl	5.50
Passugger	47cl	6
Allegra	47cl	6

SÄFTE

Apfelsaft	20cl	5.50
Ananassaft	20cl	5.50
Cranberrysaft	20cl	5.50
Grapefruitsaft	20cl	5.50
Orangensaft	20cl	5.50
Traubensaft rot	20cl	6
Tomatensaft	20cl	6

KRÄUTERTEE

Portion Tee, offene frische Qualität 7.50

**Früchtetee
Grüner Tee
Hagebutten
Kamillentee
Lindenblüten
Pfefferminz
Schwarztee
Verveine**

KAFFEE

**Espresso 5.00
Doppelter Espresso 7.50
Kaffee Crème 5.00
Cappuccino 6
Latte Macchiato 6**

HEISSE SPEZIALITÄTEN

**Swiss Coffee (Obstbrand) 12
Irish Coffee (Whisky) 15
Italian Coffee (Amaretto) 15
Mexican Coffee (Tequila) 15
French Coffee (Cognac) 17**

SNACKS

- Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck** 29
Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise
und Pommes Allumettes
Club Sandwich con petto di pollo, pancetta
uova, pomodoro, insalata, maionese
e patatine fiammifero
Club Sandwich with chicken breast,
bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise
and pommes allumettes
- Club Sandwich mit Hummer, Speck** 42
Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise, Avocado
und Pommes Allumettes
Club Sandwich con astice, pancetta
uova, pomodoro, insalata, maionese
e patatine fiammifero
Club Sandwich with lobster,
bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise, avocado
and pommes allumettes
- Roggensandwich mit Räucherlachs** 21
Gurken und Frischkäse
Sandwich di segale al salmone affumicato,
cetrioli e formaggio bianco
Rye Sandwich with smoked salmon,
cucumber and cream cheese
- Crystal Burger mit Pommes Allumettes** 32
Ei und Speck
con uova, lardo e patatine fiammifero
with egg, bacon and pommes allumettes
- Hamburger oder Cheeseburger** 27
mit Pommes Allumettes oder Salat
Hamburger oppure Cheeseburger
con patatine fiammifero o insalata
Hamburger or Cheeseburger
With pommes allumettes or mixed salad
- Baguette mit Bündnerfleisch** 21
Rucola und Bergeller Käse
Baguette con bresaola grigionese
rucola e latteria giovane Val Bregaglia
Baguette with local dried beef
rocket salad and cheese from Val Bregaglia
- Rösti, Patate Rösti, Potato Rösti** 12
Mit Spiegelei und Speck 18
con uova, lardo
with egg, bacon
- Schweizer Käseteller mit Feigenchutney** 20
Piatto di formaggi Svizzeri con chutney ai fichi
Swiss cheese plate with fig chutney

SALATE – INSALATE – SALADS

Caesar Salad 14
mit Poulet +6
con pollo
with chicken

**Tomaten-
Büffel Mozzarella Salat mit Basilikum** 16
Insalata Caprese
Tomato mozzarella salad with basil

Quinoa Salat 15
Insalata di quinoa con verdure croccanti e arance
Quinoa salad

**Crystal Salat (Feldsalat, Parmesan,
Artischocken und Gänseleber)** 24
**Insalata Crystal (songino, parmigiana,
carciofi e foie gras)**
Crystal salad (lamb lettuce, parmesan,
Artichokes and goose liver

**Rucolasalat mit Crevetten und
Cherrytomaten an Balsamicodressing** 24
Insalata di rucola con gamberi
e pomodori cherry all'aceto balsamico
*Rocket salad with shrimps, cherry tomatoes
and balsamic vinegar dressing*

Grüner Blattsalat 12
Insalata verde
Green salad

Gemischter Blattsalat 12
Insalata mista
Mixed salad

Dressing
Balsamico, Italiano, French
oder Limone e Olio d'Oliva

VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS

Klassisches Rindstatar mit Toast (120g) 28
Tartare di manzo classico con toast
Beef tatar with toast

VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS

Bündner Teller 26
**mit Bresaola, Käse, Rohschinken, Speck
Hirsch- Lamm- und Steinbocksalsiz**
Affettati misti grigionesi
con bresaola, formaggio, prosciutto crudo, pancetta
salamini di cervo, stambecco e agnello
*Grisons meat plate
with bresaola, cheese, raw ham, bacon
venison, lamb and ibex salamini*

Geräucherter Lachs mit Kapern 26
Zwiebeln, Sauerrahm und Toast
Salmone affumicato con capperi, cipolla
panna acida e toast
*Smoked salmon with capers, onion
sour cream and toast*

SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

Klassische Bündner Gerstensuppe 14
Classica zuppa d'orzo grigionesa
Classical Grison barley soup

Minestrone 14

Crystal Kraftbrühe (Hühnerbrühe 14
Knoblauch, Ingwer, Lemongras und Soya
Consommè Ricostituente (brodo di pollo,
aglio, zenzero, lemongras e soya)
*Crystal broth strength (Chicken broth,
garlic, ginger, lemongrass and soya*

PASTA

Ravioli mit Ricotta und Spinat 22
an Salbei Butter
Ravioli di ricotta e spinaci
al burro e salvia
*Ravioli with ricotta and spinach
on sage butter*

Pasta Felicetti Formate: 22
Spaghetti, Penne, Tagliatelle
Pasta Felicetti Formati:
Spaghetti, Penne, Tagliatelle
*Pasta Felicetti Formats:
Spaghetti, Penne, Tagliatelle*

alla carbonara
al pomodoro fresco e mozzarella di bufala
all'arrabbiata
alla bolognese

FISCH – PESCI – FISH

Bergsaiblingfilet an Riesling Sauce mit Gemüse **32**

Filetto di salmerino alpino al Riesling
con verdure affogate

*Fillet of mountain char on Riesling sauce
with vegetables*

FLEISCH – CARNI – MEAT

Angus-Rindsfilet mit Rotweinsauce, Rosmarin Kartoffeln und glasiertem Gemüse **52**

Filetto di manzo Angus al ristretto di vino rosso,
patate al rosmarino e verdure glassate

*Swiss Angus beef fillet with red wine sauce,
rosemary potatoes and glazed vegetables*

Kalbskotelett Mailänder Art mit Pommes Allumettes oder Salat **48**

Costoletta di vitello alla Milanese
con patatine fiammifero o insalata

*Veal Chop Milan Style,
with pommes allumettes or salad*

Tagliata vom Rind mit Rucola und Parmesan **42**

Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano

*Sliced beef Tagliata
with rucola and Parmesan*

In unserer Küche verwenden wir die besten Produkte, welche auf dem Markt erhältlich sind. Rind, Kalb, Poulet, Wild und Schweinefleisch kommen aus der Schweiz.

Unsere Rauchfische beziehen wir von der Dyhrberg AG, der ersten Lachsräucherei der Schweiz, die ihre ausgesuchten Spezialitäten noch immer in der Schweiz nach der alten Methode im Holzofen räuchert.

In our kitchen we only use the best products available on the market. Beef, veal, chicken, venison and pork come from Switzerland.

Our smoked fish is produced by Dyhrberg AG, the first Swiss salmon smokehouse which still produces its specialities in wooden stoves according to an ancient method.

Per la preparazione delle pietanze utilizziamo i prodotti migliori disponibili sul mercato. Manzo, vitello, pollo, cervo e maiale sono di provenienza Svizzera.

I nostri pesci affumicati sono prodotti dalla ditta Dyhrberg AG, la prima specializzata in Svizzera nella produzione di salmone affumicato in forno a legna, secondo metodi antichi e nel rispetto della natura.



SÜSSE SPEISEN – DOLCI – DESSERTS

Tiramisù	12
Engadiner Torte Torta engadinese <i>Engadine pie</i>	11
Dunkel Schokoladenmousse Mousse al cioccolato fondente <i>Chocolate mousse</i>	12
Vanille Creme Brulée Creme Brulèe alla vaniglia <i>Vanilla Creme Brulèe</i>	12
Hausgemachtes Eis und Sorbet (Preis pro Kugel) Scelta di gelati e sorbetti fatti in casa (prezzo per pallina) <i>Choice of homemade ice creams and sherbets (price per scoop)</i>	4.50

MITTAGSLUNCH VON 12.00-14.00 UHR

Einfach Hammer!

**2 Gänge nach Ihrer Wahl für CHF 28.00
und zusätzlich im Preis inbegriffen sind ein
alkoholfreies Getränk und ein Kaffee. Fragen Sie
nach unserem Mittagslunch!**

*2 portate a scelta per CHF 28.00 più una bevanda
analcolica e un caffè sono compresi nel prezzo.
Domandate i nostri menu per il pranzo!*

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden
Sie sich bitte direkt an unser Service-Team.**

*In caso di allergie o intolleranze siete pregati di
rivolgervi direttamente al personale di sala.*

**If you have any allergies or food intolerances,
please contact our service team directly.**

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7%
Tutti i prezzi sono in CHF, 7,7% IVA inclusa
All prices are in CHF including VAT 7.7%