



**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**

<b>St.Saphorin</b>	<b>10cl</b>	<b>7.50</b>
<b>Merlot Bianco</b>	<b>10cl</b>	<b>7.50</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>10cl</b>	<b>7.50</b>
<b>Roero Arneis</b>	<b>10cl</b>	<b>7.50</b>

## **ROTWEIN**

<b>Pinot Noir, Graubunden</b>	<b>10cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Pesquera Tinto Crianza</b>	<b>10cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Ripasso DOCG, La Serra</b>	<b>10cl</b>	<b>7.00</b>
<b>Chateau Bordeaux</b>	<b>10cl</b>	<b>9.50</b>

## **CHAMPAGNER**

<b>Flûte Laurent Perrier</b>	<b>10cl</b>	<b>18.00</b>
<b>Flûte Laurent Perrier Rosé</b>	<b>10cl</b>	<b>24.00</b>

<b>Laurent Perrier Brut</b>	<b>37cl</b>	<b>59.00</b>
<b>Laurent Perrier Brut</b>	<b>75cl</b>	<b>105.00</b>
<b>Laurent Perrier Brut</b>	<b>150cl</b>	<b>220.00</b>

### *Grandes Cuvées*

<b>Dom Perignon Brut</b>	<b>2004</b>	<b>330.00</b>
<b>Dom Perignon Brut, 150cl</b>	<b>2004</b>	<b>880.00</b>
<b>Perrier-Jouét, Belle Epoque</b>	<b>2006</b>	<b>325.00</b>
<b>Cristal Louis Roederer</b>	<b>2007</b>	<b>390.00</b>
<b>Salon Blanc de Blanc</b>	<b>2002</b>	<b>699.00</b>
<b>Krug Clos du Mesnil</b>	<b>1998</b>	<b>1'350.00</b>

### *Rosés*

<b>Laurent Perrier Rosè</b>	<b>75cl</b>	<b>165.00</b>
<b>Laurent Perrier Rosé</b>	<b>150cl</b>	<b>330.00</b>
<b>Perrier-Jouét, Blason Rosè</b>	<b>75cl</b>	<b>180.00</b>
<b>Dom Perignon Rosè 2005</b>	<b>75cl</b>	<b>880.00</b>
<b>Dom Perignon Rosè 2003</b>	<b>150cl</b>	<b>1'690.00</b>
<b>Cristal Louis Roederer 2007</b>	<b>150cl</b>	<b>3'690.00</b>

### *Franciacorta Bollicine*

<b>Flûte Franciacorta Plozza</b>	<b>10cl</b>	<b>11.00</b>
<b>Franciacorta Plozza</b>	<b>75cl</b>	<b>75.00</b>

## **COCKTAILS**

---

<b>Americano</b>	<b>19.00</b>
Campari, Vermouth Rosso, Soda	
<b>Alexander</b>	<b>19.00</b>
Cognac, Crème de Cacao, Crème Double, Muskat	
<b>Black or White Russian</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Kahlua, Crème double	
<b>Bloody Mary</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz Pfeffer, Tabasco, Worchester Sauce	
<b>Blue Sky</b>	<b>19.00</b>
Gin, Ananassaft, Blue Curacao	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Cointreau, Limettensaft	
<b>Daiquiri</b>	<b>19.00</b>
Rum, Limettensaft, Zucker	
<b>Gimlet</b>	<b>19.00</b>
Gin oder Vodka, Limettensaft, Zucker	
<b>Godfather</b>	<b>19.00</b>
Scotch Whisky, Amaretto di Saronno	
<b>Godmother</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Amaretto di Saronno	
<b>Manhattan</b>	<b>19.00</b>
Canadian Whisky, Vermouth Rot, Angostura	
<b>Martini Cocktail</b>	<b>19.00</b>
Gin, Vermouth Dry	
<b>Margarita</b>	<b>19.00</b>
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salz	
<b>Negroni</b>	<b>19.00</b>
Gin, Campari, Vermouth Rot	

## **COCKTAILS**

---

<b>Old Fashioned</b>	<b>19.00</b>
Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker	
<b>Passoa Sweet Dreams</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Grand Marnier, Passoa, Ananassaft Grenadine	
<b>Passoa Spritz</b>	<b>12.00</b>
Prosecco, Passoa, Mineral	
<b>Pimm`s</b>	<b>19.00</b>
Pimm`s N° 1, Ginger Ale	
<b>Spritz</b>	<b>12.00</b>
Aperol oder Campari, Prosecco, Soda	
<b>St.Moritzino</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Cointreau, Mandelnsyrup, Zitronensaft	
<b>Star Martini</b>	<b>19.00</b>
Passoa, Likor 43, Zitronensaft	
<b>Vesper Martini</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Gin, Lillet Blanc	

## **COCKTAILS OHNE ALKOHOL**

---

<b>Crystal Fruit Punch</b>	<b>11.00</b>
Cranberrysaft, Ananassaft, Zitronensaft, Soda	
<b>Summer Cooler</b>	<b>11.00</b>
Rohrzucker, Limetten, Minze, Ginger Ale	
<b>Shirley Temple</b>	<b>9.00</b>
Grenadine, Ginger Ale	
<b>Virgin Colada</b>	<b>11.00</b>
Rahm, Kokossirup, Orangensaft, Ananassaft	

## **LONG & FANCY DRINKS**

---

<b>Caipirinha</b> Cachaça, Limetten, Rohrzucker	<b>19.00</b>
<b>Caipiroska</b> Vodka, Limetten, Rohrzucker	<b>19.00</b>
<b>Caipirissima</b> Rum, Limetten, Rohrzucker	<b>19.00</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>11.00</b>
<b>Cuba Libre</b> Rum, Coca Cola, Limetten	<b>19.00</b>
<b>Gin Tonic/Lemon</b>	<b>18.00</b>
<b>Hanky Panky</b> Vermouth Rot, Gin, Fernet Branca	<b>19.00</b>
<b>Long Island Ice Tea</b> Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Coca	<b>21.00</b>
<b>Mai Tai</b> Heller Rum, Dunkler Rum, Cointreau, Grenadine, Zitronensaft, Mandelsirup	<b>19.00</b>
<b>Mojito</b> Rum, Limetten, Rohrzucker, Minzblätter	<b>19.00</b>
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Gingerbeer Limetten	<b>19.00</b>
<b>Piña Colada</b> Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Ananassaft	<b>19.00</b>
<b>Rusty Nail</b> Scotch Whisky, Drambuie	<b>19.00</b>
<b>Screwdriver</b> Vodka, Orangensaft	<b>19.00</b>
<b>Sex on the Beach</b> Vodka, Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör	<b>19.00</b>
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Grenadine	<b>19.00</b>

## **LONG & FANCY DRINKS**

<b>Vodka Tonic/Lemon</b>	<b>18.00</b>
<b>Whisky &amp; Cola</b>	<b>18.00</b>

## **CHAMPAGNER COCKTAILS**

<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis	<b>22.00</b>
<b>Bellini</b> Pfirsichpüree	<b>22.00</b>
<b>Rossini</b> Erdbeerpüree	<b>22.00</b>
<b>Cocktail Champagne</b> Cognac, Zucker, Angostura	<b>22.00</b>

## **COLLINS**

<b>Tom</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura	<b>19.00</b>
<b>John</b> Whisky, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura	<b>19.00</b>
<b>Rum</b> Rum, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura	<b>19.00</b>

## **FIZZES & SOURS**

<b>Gin Fizz</b> Gin, Zucker, Soda, Zitronensaft	<b>19.00</b>
<b>Vodka Fizz</b> Vodka, Zucker, Soda, Zitronensaft	<b>19.00</b>
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft Zucker	<b>19.00</b>
<b>Whisky Sour</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker	<b>19.00</b>

**APERITIF & BITTER** **Vol. %** **4cl**

Amaro Averna	32	7.00
Aperol	16	7.00
Braulio	21	7.00
Braulio Riserva	23	9.00
Campari	23	7.00
Cynar	17	7.00
Fernet Branca	40	7.00
Fernet-Branca Menta	38	7.00
Jägermeister	35	7.00
Montenegro	23	7.00
Pastis 51, Pernod	45	7.00
Ramazotti, Appenzeller	30	7.00
Alpenbitter, Roteli	23	7.00

**VERMOUTH** **Vol. %** **4cl**

Lillet Blanc	17	7.00
Martini Rosso, Martini Bianco	15	7.00

**GIN** **Vol. %** **4cl**

Bombay Sapphire	40	13.00
Bisbino Gin	47	15.00
Monkey Gin	40	16.00
Hendrick's Gin	42	15.00
No. 3 London Dry Gin	46	15.00
Tanqueray Gin	48	14.00

**VODKA** **Vol. %** **4cl**

Stolichnaya Red	40	12.00
Absolut	40	12.00
Imperial Collection Gold	40	12.00
Belvedere	40	16.00
Grey Goose	40	18.00
Beluga	40	18.00
Imperial Super Premium	40	25.00

**RUM** **Vol. %** **4cl**

Bacardi Bianco	38	12.00
Havana Club 3 Años	40	12.00
Havana Club 7 Años	40	15.00
Brugal 1888	40	18.00
Zacapa Centenario 23 Años	40	19.00
Diplomatico Vintage 2002	43	21.00
Diplomatico Ambassador	47	36.00

**SHERRY** **Vol. %** **4cl**

Dry Sack Medium	20	7.00
Pedro Ximenez	16	7.00
Tio Pepe	20	7.00

---

**PORTO** **Vol. %** **4cl**

---

Graham's Tawny	19	7.00
Porto Sandeman bianco	19	7.00
Taylor's 20 years old	20	15.00
Churchill Vintage 2003	20	15.00
Pintas Vintage 2007	20	15.00
Graham's 10 Years Old	20	12.00

---

**BLENDED WHISKY** **Vol. %** **4cl**

---

Ballantine's	40	12.00
Chivas Regal, 12 Years	40	14.00
Chivas Regal, 18 Years	40	19.00
Famous Grouse	40	12.00
Johnnie Walker Red Label	40	12.00
Johnnie Walker Black Label	40	15.00
Johnnie Walker Blue Label	40	28.00

---

**CLASSIC SINGLE MALT** **Vol. %** **4cl**

---

Ardbeg 10 Years	46	13.00
Bowmore, 12 Years	43	18.00
Dalwhinnie	43	15.00
Glenfarclas 12 Years	43	16.00
Glenfiddich	40	13.00
Glenmorangie	40	16.00
Glenlivet	40	13.00
Lagavulin, 16 Years	43	22.00
Macallan 12 Years	40	16.00
Macallan 18 Years	43	22.00
Macallan 1974 18 Years	43	245.00
Oban 14 Years	43	16.00

---

**IRISH WHISKEY** **Vol. %** **4cl**

---

Jameson, Tullamore Dew	40	12.00
------------------------	----	-------

---

**BOURBON WHISKEY** **Vol. %** **4cl**

---

Four Roses	40	12.00
Jack Daniel's	40	14.00

---

**CANADIAN WHISKY** **Vol. %** **4cl**

---

Canadian Club	40	12.00
---------------	----	-------

---

**COGNAC BRANDY** **Vol. %** **2cl**

---

Brandy de Jerez	43	9.00
Courvoisier VSOP	40	16.00
Rémy Martin VSOP	40	16.00
Martell Cordon Bleu X.O.	40	25.00
Hennessy VS	40	16.00
Hennessy X.O.	40	29.00
Hennessy Paradis	40	75.00



---

**ARMAGNAC** **Vol. %** **2cl**

---

Laberdolive	42	15.00
Sempé Fine	40	12.00
M. Trepout Apotheose 30J.	40	16.00
M. Trepout Cuvée 50J.	40	28.00

---

**CALVADOS** **Vol. %** **2cl**

---

Calvados Vieux Morin	40	9.00
Château du Breuil 15ans	40	15.00

---

**LIKÖRE** **Vol. %** **4cl**

---

Amaretto	28	8.00
Bailey's Irish Cream	17	8.00
Bénédictine DOM	40	8.00
Cherry Heering	22	8.00
Cointreau	40	8.00
Drambuie	40	8.00
Grand Marnier	40	8.00
Limoncello	30	8.00
Sambuca	40	8.00
Southern Comfort	35	8.00
Tia Maria	20	8.00
Kahlua	26	8.00
Licor 43	31	8.00

---

**GRAPPA** **Vol. %** **2cl**

---

Grappa Morbida, Bepi Tosolini	40	9.00
Tre Soli Tre, Berta	45	14.00
Nonino Chardonnay	41	11.00
Nonino Moscato	41	11.00
Nonino Prosecco	41	13.00
Nonino Riserva	40	25.00

---

**SPIRITUOSEN** **Vol. %** **2cl**

---

Cachaça	40	9.00
Kirsch	40	9.00
Mirabelle	41	9.00
Pflümli	43	9.00
Tequila El Jimador	38	9.00
Tequila Patron Silver	40	12.00
Tequila Patron Reposado	40	16.00
Vieille Prune	41	9.00
Williamine	43	9.00

---

**FLASCHENPREISE**

---

Liqueur	90.00
Einfache Spirituosen	180.00
Lux Spirituosen	270.00

## **BIER**

---

<b>Calanda vom Fass</b>	<b>50cl</b>	<b>8.50</b>
	<b>30cl</b>	<b>5.50</b>
	<b>20cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Calanda Radler</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Heineken</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Hurlimann Spezial</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Erdinger Weizenbier</b>	<b>50cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Panaché</b>	<b>30cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Bernina, Palu, Trais Fluors</b>	<b>33cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Guinness</b>	<b>50cl</b>	<b>7.50</b>
<b>Heineken 00 Alkoholfrei</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Erdinger Alkoholfrei</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

---

<b>Apfelschorle</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Lemon Tonic Water</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Tonic Water</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Coca Cola/Zero</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Sprite</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Eistee</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Ginger Ale</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Ginger Beer</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Red Bull</b>	<b>25cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Rivella Rot</b>	<b>30cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Crodino</b>	<b>10cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Sanbitter</b>	<b>10cl</b>	<b>5.50</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>50cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Passugger</b>	<b>47cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Allegra</b>	<b>47cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Evian</b>	<b>70cl</b>	<b>9.50</b>

## **SÄFTE**

---

<b>Apfelsaft</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Ananassaft</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Cranberrysaft</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Grapefruitsaft</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Traubensaft rot</b>	<b>20cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Tomatensaft</b>	<b>20cl</b>	<b>6.00</b>

## **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** **6.00**  
**Latte Macchiato** **6.00**  
**Corretto** **7.00**

## **HEISSE SPEZIALITÄTEN**

---

**Swiss Coffee (Obstbrand)** **12.00**  
**Irish Coffee (Whisky)** **15.00**  
**Italian Coffee (Amaretto)** **15.00**  
**Mexican Coffee (Tequila)** **15.00**  
**French Coffee (Cognac)** **17.00**

## SNACKS

---

**Club Sandwich mit Pouletbrust** 29.00  
Speck, Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise  
und Pommes Allumettes

*Club Sandwich with chicken breast,  
bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise  
and pommes allumettes*

**Roggensandwich mit Räucherlachs** 21.00  
Gurken und Frischkäse

*Rye Sandwich with smoked salmon  
cucumber and cream cheese*

**Crystal Burger** 32.00  
Ei, Speck, und Pommes Allumettes

*Crystal Burger  
with egg, bacon and pommes allumettes*

**Hamburger oder Cheeseburger** 27.00  
mit Pommes Allumettes oder Salat

*Hamburger or cheesburger  
with pommes allumettes or salad*

**Baguette mit Bündnerfleisch** 21.00  
Rucola und Bergeller Käse

*Baguette with regional air-dried beef  
arugula and cheese from Val Bregaglia*

**Rösti** 12.00

**Rösti mit Spiegelei und Speck** 18.00

*Rösti with bacon and egg*

**Schweizer Käseteller mit Feigenchutney** 20.00

*Swiss cheese plate with fig chutney*

## **SALATE – SALADS**

**Caesar 20.00**

**Caprese 16.00**

**Quinoa 15.00**

**Rucolasalat mit Crevetten und  
Cherrytomaten an Balsamicodressing 24.00**

*Arugula salad with shrimps, cherry tomatoes  
and balsamic vinegar dressing*

**Grüner Blattsalat 14.00**

*Green salad*

**Gemischter Blattsalat 14.00**

*Mixed salad*

### **Dressing**

Balsamico / Italian / French / Oliven Öl & Zitrone

## **VORSPEISEN – STARTERS**

**Klassisches Rindstatar mit Toast (120g) 28.00**

*Beef tartare with toast (120g)*

## **VORSPEISEN – STARTERS**

**Bündner Teller** **26.00**  
mit Bresaola, Käse, Rohschinken, Speck,  
Hirsch- Lamm- und Steinbocksalsiz

*Regional cured meat platter*  
*with bresaola, cheese, raw ham, bacon,*  
*and venison, lamb and ibex salami*

**Geräucherter Lachs** **26.00**  
mit Kapern, Zwiebeln, Sauerrahm und Toast

*Smoked salmon*  
*with capers, onion, sour cream and toast*

## **SUPPEN – SOUPS**

**Klassische Bündner Gerstensuppe** **14.00**

*Classical Grison barley soup*

**Minestrone** **14.00**

**Crystal Kraftbrühe** **14.00**

Hühnerbrühe, Knoblauch, Ingwer,  
Lemongras und Soja

*Crystal consommé*  
*chicken broth, garlic, ginger, lemongrass, soya*

## **PASTA**

**Ravioli mit Ricotta und Spinat** **23.00**  
an Salbei Butter

*Ravioli with ricotta and spinach*  
*on sage butter*

**Pasta Ihrer Wahl** **22.00**

*Pasta your way*

Spaghetti / Penne / Tagliatelle

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

## **FISCH – FISH**

---

**Bergsaiblingfilet an Riesling Sauce** 32.00  
mit Gemüse

*Fillet of mountain char on Riesling sauce  
with vegetables*

## **FLEISCH – MEAT**

---

**Angus-Rindsfilet mit Rotweinsauce** 52.00  
Rosmarin Kartoffeln und glasiertem Gemüse

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

**Kalbskotelett Mailänder Art** 48.00  
mit Pommes Allumettes oder Salat

*Veal chop Milan style  
with pommes allumettes or salad*

**Stubenküken knusprig gebraten** 38.00  
mit Rosmarin- Kartoffeln und Gemüse

*Crispy roasted spring chicken  
with rosemary-potatoes and vegetables*

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 specialties in wooden stoves according to an ancient process.*



## **SÜSSE SPEISEN – DESSERTS**

---

**Tiramisù** 12.00

**Engadiner Torte** 11.00

*Engadine pie*

**Dunkel Schokomousse an Himbeer Sauce** 12.00

*Dark Chocolate mousse on raspberry sauce*

**Vanille Creme Brulée** 12.00

*Vanilla Creme brulée*

**Hausgemachtes Eis und Sorbet** 4.50

(Preis pro Kugel)

*Homemade ice creams and sherbets*

*(price per scoop)*

---

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

*If you have any allergies or food intolerances,  
please contact our bar staff directly.*

**Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt**

*All prices are in CHF including 7.7% VAT*