



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.**

COCKTAILS

Americano	18
Campari, Vermouth Rosso, Soda	
Alexander	18
Cognac, Crème de Cacao, Crème double, Muskat	
Bali Trader	18
Vodka, Ananassaft, Limettensaft, Bols Banana	
Black or White Russian	18
Vodka, Kahlua, Crème double	
Bloody Mary	18
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz Pfeffer, Tabasco, Worchester Sauce	
Blue Hawaiian	18
Rum, Ananassaft, Kokosnuss, Bols Blue Bols Kokosnuss	
Blue Sky	18
Bombay Gin, Ananassaft, Blue Curacao	
B 52(Shot)	9
Bailey's, Kahlua, Grand Marnier	
Cosmopolitan	18
Citrus Vodka, Cointreau, Rose's Lime, Limettensaft	
Cocobanana Cocktail	18
Bols Kokosnuss und Banana, Sahne	
Daiquiri	18
Rum, Limettensaft, Zucker	
Lady Killer	18
Gin, Brandy, Cointreau, Orange, Ananassaft	
Gimlet	18
Gin oder Wodka, Rose's Lime Juice	
Godfather	18
Scotch Whisky, Amaretto di Saronno	
Godmother	18
Vodka, Amaretto di Saronno	
Golden Cadillac	18
Galliano, Crème de Cacao blanche, Crème double	
Manhattan	18
Canadian Whisky, Punte e Mes Noilly Prat, Angostura	

COCKTAILS

Martini Cocktail	18
Gin, Vermouth Dry, Olive	
Margarita	18
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salz	
Maka Hula Hula	18
Rum, Cranberrysaft, Ananassaft, Bols Banana Bols Kokosnuss	
Negroni	18
Gin, Campari, Vermouth Rosso	
Old Fashioned	18
Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker	
Pick me up	18
Cognac, Grenadine, Zitronensaft, Champagne	
Spritz	11
Aperol oder Campari, Prosecco, Soda	
St.Moritzino	18
Vodka, Cointreau, Mandelnsyrup, Zitronensaft	
Vesper Martini	18
Vodka, Gin, Lillet Blanc	
Watermelon Cosmopolitan	18
Vodka, Cranberrysaft, Bols Watermelon	

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Capres	11
Tomatensaft, Zitronensaft, Basilikum Zucker, Salz, Pfeffer	
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	18
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
Caipiroska	18
Vodka, Limetten, Rohrzucker	
Caipirissima	18
Rum, Limetten, Zucker	
Campari Orange	11
Cuba Libre	18
Rum, Coca Cola, Limetten	
Fresas Colada	18
Rum, Erdbeeren, Kokossirup, Ananassaft, Rahm	
Gin Tonic/Lemon	18
Long Island Ice Tea	21
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec	
Mai Tai	18
Heller Rum, dunkler Rum, Cointreau, Grenadine, Zitronensaft, Mandelsirup	
Mojito	18
Rum, Limetten, Rohrzucker, Minzblätter	
Moscow Mule	17
Vodka, Gingerbeer Limetten	
My Way	18
Pimm's, Lillet, Ginger Ale	
Piña Colada	18
Rum, Kokossirup, Ananassaft	
Screwdriver	18
Vodka, Orangensaft	
Sex on the Beach	18
Vodka, Orangensaft, Cranberrysaft, Melonen- und Pfirsichlikör	
Tequila Sunrise	18
Tequila, Orangensaft, Grenadine	

LONG & FANCY DRINKS

Vodka Tonic/Lemon 18

Whisky & Cola 18

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal 19
Crème de Cassis

Bellini 19
Pfirsichpüree

Rossini 19
Erdbeerpüree

Cocktail Champagne 19
Cognac, Zucker, Angostura

COLLINS

Tom 18
Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda

John 18
Whisky, Zitronensaft, Zucker, Soda

Rum 18
Rum, Zitronensaft, Zucker, Soda

FIZZES & SOURS

Vodka Fizz 18
Vodka, Zucker, Soda, Zitronensaft

Amaretto Sour 18
Amaretto, Zitronensaft
Orangensaft Zucker

Whisky Sour 18
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker

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

Amaro Averna	32	7
Aperol	15.5	7
Braulio	21	7
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	30	7

VERMOUTH

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

GIN

Bombay Sapphire	40	12
Monkey Gin	40	15
Hendrick's Gin	41.4	14
No. 3 London Dry Gin	46	14
Tanqueray Gin	47.3	15

VODKA

Absolut	40	12
Imperial Collection Gold	40	12
Czar's Village	40	15
Belvedere	40	16
Grey Goose	40	18
Stolichnaya Elit	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
Rum Brugal 1888	40	16
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 Reserve	19	7
Graham's Tawny 10 Years	19	11
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
Monkey Shoulder	40	15

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
Talisker 10 Years	43	14
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 **VOL% 2CL**

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**

Larresingle	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 El Jilmador	40	9
Tequila Patron Silver	40	12
Tequila Patron Reposado	40	16
Vieille Prune	41	9
Williamine	43	9

FLASCHEPREISE

Liqueur	90
Einfache Spirituosen(bis Chf14 pro Port)	180
Lux Spirituosen(15 bis 20 Chf pro Port)	270

BIER	VOL%		
Calanda vom Fass	50cl	4.8	8
	30cl		5.50
	20cl		4
Calanda Edelbraü	33cl	5.2	6
Calanda Radler	33cl	2.0	5.50
Heineken	33cl	5.0	7
Erdinger Weizenbier	50cl	5.3	8
Panaché	30cl	4.5	5.50
Bernina	33cl	4.8	6
Guinness	50cl		6
Palü	33cl		6
Clausthaler Alkoholfrei	33cl		5
Erdinger Alkoholfrei	33cl		5

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
Orangensaft	20cl	5.50
Traubensaft rot	20cl	6
Tomatensaft	20cl	6

KRÄUTERTEE

Portion Tee, offene frische Qualität 7

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

MILCH

Glas Schokolade/Ovomaltine 5
Glas Milch 4

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 Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise und Pommes Allumettes** 27
Club Sandwich con petto di pollo, pancetta uova, pomodoro, insalata, maionese e patatine fritte
Club Sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise and french fries
- Roggensandwich mit Räucherlachs Gurken und Frischkäse** 21
Sandwich di segale al salmone affumicato, cetrioli e formaggio bianco
Rye Sandwich with smoked salmon, cucumber and cream cheese
- Crystal Burger mit Pommes Allumettes Ei und Speck** 28
con uova, lardo e patatine fritte
with egg, bacon and french fries
- Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes Allumettes oder Salat** 27
Hamburger oppure Cheeseburger con patatine fritte o insalata
Hamburger or Cheeseburger with french fries or mixed salad
- Baguette mit Bündnerfleisch Rucola und Bergeller Käse** 21
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 Mit Spiegelei und Speck** 12
con uova, lardo
with egg, bacon
- Schweizer Käseteller** 20
Piatto di formaggi Svizzeri
Swiss cheese plate

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
Quinoa salad

Rucolasalat mit Crevetten und 24
Cherrytomaten an Balsamicodressing
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 14
Insalata mista
Mixed salad

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

VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS

Klassisches Rindstatar mit Toast (120g) 26
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

Tagessuppe 13
Zuppa del giorno
Soup of the day

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-Rindsfiletmit 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 Frites oder Salat **48**

Costoletta di vitello alla Milanese
con patatine o insalata

*Veal Chop Milan Style,
with french fries 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 Nusstorte Torta di noci engadinese <i>Engadine nut pie</i>	11
Schokoladenmousse Mousse al cioccolato <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</i> (price per scoop)	4.50

Alle Preise verstehen sich in CHF
und inkl. 7,7 % MwSt