



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.**



 **NONINO**
Distillers in Friuli since 1897

WEISSWEIN

St. Saphorin	10cl	7.50
Sauvignon Blanc	10cl	7.50
Langhe Arneis	10cl	7.50
Chardonnay	10cl	7.50
Petite Arvine	10cl	7.50

ROTWEIN

Merlot	10cl	8.00
Nassos Tinto	10cl	9.00
Barbera d'Alba	10cl	8.00
Château Bordeaux	10cl	11.00

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier La Cuvée	10cl	21.00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	10cl	28.00
Laurent-Perrier La Cuvée	37cl	68.00
Laurent-Perrier La Cuvée	75cl	130.00
Laurent-Perrier La Cuvée	150cl	250.00

<i>Grandes Cuvées</i>	75cl	
Ruinart Blanc de Blancs		185.00
Dom Perignon Brut	2010	290.00
Dom Perignon Brut, 150cl	2004	780.00
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	2002	550.00
Cristal Louis Roederer	2014	465.00
Laurent-Perrier Grand Siècle N°25		280.00

Rosés

Laurent-Perrier Cuvée Rosé	75cl	190.00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	150cl	370.00
Ruinart Rosé	75cl	185.00
Billecart Salmon Rosé	75cl	175.00
Billecart Salmon Rosé	150cl	340.00
Perrier-Jouët, Blason Rosé	75cl	180.00
Dom Perignon Rosé 2006	75cl	690.00
Dom Perignon Rosé 2003	150cl	1'280.00
Krug Rosé	150cl	1260.00
Cristal L. Roederer 2007	150cl	3'690.00

Franciacorta Bollicine

Franciacorta Plozza	10cl	14.00
Franciacorta Plozza	75cl	75.00

APERERO COCKTAILS

Campari Soda	9.00
Campari Orange	11.00
Spritz Aperol, Campari, Prosecco, Soda	12.00
Porto Tonic White Porto, Tonic Water	12.00
Americano Campari, Vermouth Rot, Soda	21.00
Negroni Gin, Campari, Vermouth Rot	21.00
Martini Cocktail Gin, Vermouth Dry	21.00
Vesper Martini Vodka, Gin, Lillet Blanc	21.00
Old Fashioned Bourbon Whisky, Angostura, Zucker	21.00
Manhattan Rye Whisky, Vermouth Rot, Angostura	21.00
St.Moritzino Vodka, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft	21.00
Daiquiri Rum, Limetensaft, Zucker	21.00
Porto Ginger Sbagliato Weisser Porto, Vermouth Rot, Ginger Beer	21.00

AFTER DINNER COCKTAILS

Alexander Cognac, Crème de Cacao Brown, Sahne	21.00
Espresso Martini Espresso Shot, Kahlúa, Vodka, Zucker	21.00
Black or White Russian Vodka, Kahlúa, Sahne	21.00
French Connection Cognac, Amaretto	21.00

LONG & FANCY DRINKS

Cosmopolitan	21.00
Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	
Margarita	21.00
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salz	
Rose	21.00
Vermouth Dry, Kirsch, Erdbeersirup	
Mai Tai	21.00
Heller Rum, Dunkler Rum, Cointreau, Zitronensaft, Mandelsirup	
Bloody Mary	21.00
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz Pfeffer, Tabasco, Worchester Sauce	
Pimm`s	21.00
Pimm`s N° 1, Ginger Ale, Früchte	
Dark`n Stormy	21.00
Gewürzter Rum, Ginger Beer	
Moscow Mule	21.00
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft	
Passoa Sweet Dreams	21.00
Vodka, Cointreau, Passoa, Ananassaft Grenadine	
Sex On The Beach	21.00
Vodka, Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör	
Piña Colada	21.00
Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Ananassaft	
Cuba Libre	21.00
Rum, Coca Cola, Limettensaft	
Mojito	21.00
Rum, Limetten, Rohrzucker, Minzblätter	
Caipirinha	21.00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
Caipiroska	21.00
Vodka, Limetten, Rohrzucker	
Long Island Ice Tea	26.00
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Coca, Limetensaft, Zucker	
Ray of Sunshine:	21.00
Weisser Porto, Italicus, Limettensaft	

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Happy Drive	11.00
Orangensaft, Pfirsichsaft, Grenadine	
Ginger Passion	11.00
Cranberrysaft, Orangensaft, Ginger Beer, Honig	
Rebel's Mule	11.00
Rebel's 0.0% Gin, Limettensaft, Ginger Beer	
Summer Cooler	11.00
Rohrzucker, Limetten, Minze, Ginger Ale	
Shirley Temple	9.00
Grenadine, Ginger Ale	
Virgin Mary	11.00
Tomatensaft, Zitrone, Salz, Pfeffer, Tabasco	
Virgin Colada	11.00
Ananassaft, Kokosmilch, Kokos Sirup	

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal	25.00
Crème de Cassis, Champagne	
Cocktail Champagne	25.00
Cognac, Zucker, Angostura, Champagne	
French 75	25.00
Gin, Zitronensaft, Zucker, Champagne	

COLLINS

Whisky	21.00
Whisky, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura	
Gin	21.00
Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura	
Rum	21.00
Rum, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura	

FIZZES & SOURS

Gin oder Vodka Fizz	21.00
Gin oder Vodka, Zucker, Soda, Zitronensaft	
Amaretto Sour	21.00
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	
Whisky Sour	21.00
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker	
Passoa Sour	21.00
Passoa, Zitronensaft, Zucker	

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
Pernod	45	7.00
Ramazotti, Appenzeller	30	7.00
Alpenbitter, Röteli	23	7.00

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

Lillet Blanc	17	7.00
Carpano Classico	16	7.00
Martini Bianco	15	7.00
Antica Formula	16.5	9.00

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

Bombay Sapphire	40	13.00
Plymouth Gin	41	13.00
Bisbino Gin	47	15.00
Monkey Gin	40	16.00
Hendrick's Gin	42	15.00
The Botanist Gin	46	16.00
Tanqueray Gin	48	14.00
Gin Mare	42	16.00
KI NO BI Kyoto Dry Gin	46	18.00

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

Koskenkorva	40	13.00
Stolichnaya Elite	40	19.00
Absolut	40	12.00
Absolut Elyx	40	19.00
Belvedere	40	16.00
Grey Goose	40	18.00
Beluga	40	18.00
Imperial Super Premium	40	25.00

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

Graham's Tawny	19	7.00
Graham's Bianco	19	7.00
Graham's White blend N 5	19	7.00
Taylor's 20 years old	20	15.00
Churchill Vintage 2003	20	15.00
Graham's 10 Years Old	20	12.00

SHERRY	Vol. %	4cl
Dry Sack Medium	20	7.00
Pedro Ximenez	16	7.00
Tio Pepe	20	7.00

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
Plantation X.O.	40	19.00
Zacapa Centenario 23 Años	40	19.00
Zacapa X.O.	40	32.00
Royal Zacapa	45	49.00
Diplomatico Vintage	43	21.00
Diplomatico Ambassador	47	36.00

BLENDED WHISKY	Vol. %	4cl
Ballantine's	40	12.00
Dimple 15 Years	40	15.00
Chivas Regal, 12 Years	40	14.00
Chivas Regal, 18 Years	40	19.00
Royal Salute 21 Years	46	29.00
Johnnie Walker Red Label	40	12.00
Johnnie Walker Black Label	40	15.00

CLASSIC SINGLE MALT	Vol. %	4cl
Ardbeg 10 Years	46	13.00
Aberlour 16 Years	43	19.00
The Balvenie 21 Years	40	32.00
Bowmore 12 Years	43	18.00
Dalmore King Alexander III	40	39.00
Glenfiddich	40	13.00
Glenmorangie	40	16.00
Glenlivet	40	13.00
Talisker 10 Years	45	13.00
Lagavulin 16 Years	43	22.00
Macallan 12 Years	40	16.00
Macallan 18 Years	43	34.00
Macallan 1974 18 Years	43	195.00
Oban 14 Years	43	18.00

IRISH WHISKEY	Vol. %	4cl
Jameson	40	12.00

CANADIAN WHISKY	Vol. %	4cl
Canadian Club	40	12.00

RYE WHISKY Vol. % 4cl

Wild Turkey Rye Bourbon 40 12.00

BOURBON WHISKY Vol. % 4cl

Four Roses 40 12.00

Jack Daniel's 40 14.00

ARMAGNAC Vol. % 2cl

Larresingle 42 15.00

Sempé Fine 40 12.00

COGNAC BRANDY Vol. % 2cl

Brandy de Jerez 43 9.00

Courvoisier VSOP 40 16.00

Delamain Pale X.O. 40 18.00

Rémy Martin VSOP 40 16.00

Rémy Martin X.O. 40 24.00

Martell Cordon Bleu X.O. 40 25.00

Martell X.O. 40 28.00

Hennessy VS 40 16.00

Hennessy X.O. 40 29.00

Hennessy Paradis 40 75.00

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

Cointreau 40 8.00

Drambuie 40 8.00

Limoncello 30 8.00

Sambuca 40 8.00

Kahlua 26 8.00

Licor 43 31 8.00

Jack Daniel's Honey 35 7.00

GRAPPA Vol. % 2cl

Nonino Tradizione Morbida 41 9.00

Nonino Chardonnay 41 12.00

Nonino Moscato 41 12.00

Nonino Prosecco 41 12.00

Nonino Riserva 8 Years 41 19.00

Tre Soli Tre Berta 45 14.00

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

BIER

Calanda vom Fass	50cl	8.50
	30cl	6.00
	20cl	4.00
Heineken	33cl	6.00
Erdinger Weizenbier	50cl	8.00
Panaché	30cl	6.00
Moretti	33cl	6.00
Bernina, Palü	33cl	6.50
Murphy's Irish Stout	50cl	7.50
Heineken 00 Alkoholfrei	33cl	6.00
Erdinger Alkoholfrei	33cl	6.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelschorle	33cl	5.50
Lemon Tonic Water	20cl	5.50
Tonic Water / Mediterranean	20cl	5.50
Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Sprite / Eistee	33cl	5.50
Bio Eistee Kräutern	33cl	5.50
Ginger Ale / Ginger Beer	20cl	5.50
Red Bull	25cl	5.50
Rivella Rot / Blau	30cl	5.50
Crodino / Sanbitter	10cl	5.50
San Pellegrino	50cl	6.50
Passugger / Allegra	47cl	6.00
Passugger / Allegra	77cl	9.00
Evian	70cl	9.50

SÄFTE

Apfelsaft / Ananassaft	20cl	5.50
Cranberrysaft / Orangensaft	20cl	5.50
Tomatensaft	20cl	6.00

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 (*1/3/7/9) 32.00

Speck, Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise
und Pommes Frites

*Club Sandwich with chicken breast,
bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise
and french fries*

**Geräucherter Lachs mit Kapern, Zwiebeln,
Sauerrahm und Toast (*1/7) 28.00**

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

Hamburger oder Cheeseburger (*1/3/7/9) 32.00

mit Pommes Frites

*Hamburger or Cheeseburger
with French fries*

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 27.00

*Chicken nuggets with French fries (*1/3/7/11)*

SALATE – SALADS

Grüner Blattsalat 16.00

Green salad

Gemischter Blattsalat 16.00

Mixed salad

Caesar's Salad mit Poulet (*1/3/4/5/7/10) 20.00

with chicken

Dressing

Balsamic, French or lemon and olive oil

VORSPEISEN – STARTERS

Klassisches Rindstatar mit Toast (120g) 35.00

*Beef tartare with toast (*3/4/7/9)*

SUPPEN – SOUPS

Klassische Bündner Gerstensuppe (*1/7/9) 15.00
Classical Grison's barley soup

Tagessuppe 13.00
Soup of the day

PASTA

Spaghetti:

al pomodoro / tomato (*1/7/9) 24.00

al pesto / pesto (*1) 24.00

alla Bolognese / meat (*1/3/5/7/8/9/10) 24.00

Ravioli mit Ricotta und Spinat 25.00
an Salbei-Butter (*1/3/7)
Ravioli with ricotta and spinach
on sage butter

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!

@

R I S T O R A N T E

GRISSINI

FISCH – FISH

**Steinbutt Tranche mit Kartoffeln, Oliven
und gerösteten Tomaten (*4/7/9) 49.00**
*Slice of turbot with potatoes, olives
And roasted tomatoes*

**Wolfsbarschfilet mit Kartoffelpüree und
mediterraner Sauce (*4/7) 46.00**
*Sea bass fillet with potato puree and Mediterranean
sauce*

FLEISCH – MEAT

Rindsfilet mit Rotweinsauce (*7/8/9) 57.00
*Rosmarin Kartoffeln und glasiertem Gemüse
Swiss beef fillet with red wine sauce
rosemary potatoes and glazed vegetables*

ZH Kalbgeschnetzeltes mit Rösti (*1/7/9) 48.00
*Veal strips in cream and mushroom sauce
Zurich style with Rösti potatoes*

**Knusprig gebratenes Stubenküken
«Mistkratzerli» mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse (*7/9) 45.00**

*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 Rauffische 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

Tiramisu (*1/3/7)	14.00
Schokomousse (*1/3/7) <i>Chocolate mousse</i>	14.00
Crème brûlée (*1/3/7) <i>Crème brûlée</i>	14.00
Engadiner Nusstorte (*1/3/7/8) <i>Engadine nut pie</i>	13.00
Hausgemachtes Eis und Sorbet (Preis pro Kugel) <i>Homemade ice creams and sorbets</i> (price per scoop)	4.50

**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

