



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	10cl	7.50
Pinot Grigio	10cl	7.50
Lugana	10cl	7.50
Langhe Arneis	10cl	7.50

ROTWEIN

Pinot Noir, Graubünden	10cl	8.00
Nassos Tinto	10cl	9.00
Susumaniello Oltre Me	10cl	7.00
Château Bordeaux	10cl	11.00

CHAMPAGNER

Flûte Laurent Perrier	10cl	18.00
Flûte Laurent Perrier Rosé	10cl	24.00
Laurent Perrier Brut	37cl	59.00
Laurent Perrier Brut	75cl	105.00
Laurent Perrier Brut	150cl	220.00

<i>Grandes Cuvées</i>	75cl	
Ruinart Blanc de Blancs		165.00
Dom Perignon Brut	2010	290.00
Dom Perignon Brut, 150cl	2010	780.00
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	2002	550.00
Cristal Louis Roederer	2007	390.00

Rosés

Laurent Perrier Rosé	75cl	165.00
Laurent Perrier Rosé	150cl	330.00
Laurent Perrier Rosé	300cl	890.00
Billecart Salmon Rosé	75cl	165.00
Billecart Salmon Rosé	150cl	330.00
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 2008	150cl	3'690.00

Franciacorta Bollicine

Flûte Franciacorta Plozza	10cl	12.00
Franciacorta Plozza	75cl	75.00

APERERO COCKTAILS

Campari Soda	9.00
Campari Orange	11.00
Spritz Aperol, Campari, Prosecco, Soda	12.00
Americano Campari, Vermouth Rot, Soda	19.00
Negroni Gin, Campari, Vermouth Rot	19.00
Martini Cocktail Gin, Vermouth Dry	19.00
Vesper Martini Vodka, Gin, Lillet Blanc	19.00
Old Fashioned Bourbon Whisky, Angostura, Zucker	19.00
Manhattan Rye Whisky, Vermouth Rot, Angostura	19.00
St.Moritzino Vodka, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft	19.00
Fantasticus Italicus, Heller Rum, Limettensaft, Honig	19.00
Apriquiri Apricotbrandy, Rum, Limettensaft, Honig	19.00
Porto Ginger Sbagliato Weisser Porto, Vermouth Rot, Ginger Beer	19.00

AFTER DINNER COCKTAILS

Alexander Cognac, Crème de Cacao Brown, Sahne	19.00
Espresso Martini Espresso Shot, Kahlúa, Vodka, Zucker	19.00
Black or White Russian Vodka, Kahlúa, Sahne	19.00
Banana Split Crème de Cacao Brown, Banane Likör, Gewürzter Rum, Honig, Sahne	19.00

LONG & FANCY DRINKS

Cosmopolitan	19.00
Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	
Margarita	19.00
Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salz	
Mai Tai	19.00
Heller Rum, Dunkler Rum, Cointreau, Zitronensaft, Mandelsirup	
Bloody Mary	19.00
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz Pfeffer, Tabasco, Worchester Sauce	
Pimm`s	19.00
Pimm`s N° 1, Ginger Ale, Früchte	
Dark`n Stormy	19.00
Gewürzter Rum, Ginger Beer	
Moscow Mule	19.00
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft	
Passoa Sweet Dreams	19.00
Vodka, Cointreau, Passoa, Ananassaft Grenadine	
Sex On The Beach	19.00
Vodka, Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör	
Piña Colada	19.00
Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Ananassaft	
Cuba Libre	19.00
Rum, Coca Cola, Limettensaft	
Mojito	19.00
Rum, Limetten, Rohrzucker, Minzblätter	
Caipirinha	19.00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
Caipiroska	19.00
Vodka, Limetten, Rohrzucker	
Sardinian Sea	19.00
Vodka, Blue Curaçao, Citro	
Long Island Ice Tea	21.00
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Coca, Zitronensaft, Zucker	

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Ginger Passion 11.00
Cranberrysaft, Orangensaft, Ginger Beer

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

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal 22.00
Crème de Cassis, Champagne

Bellini 22.00
Pfirsichpüree, Champagne

Rossini 22.00
Erdbeerpüree, Champagne

Cocktail Champagne 22.00
Cognac, Zucker, Angostura, Champagne

French 75 22.00
Gin, Zitronensaft, Zucker, Champagne

COLLINS

Whisky 19.00
Whisky, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura

Gin 19.00
Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura

Rum 19.00
Rum, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura

FIZZES & SOURS

Gin oder Vodka Fizz 19.00
Gin oder Vodka, Zucker, Soda, Zitronensaft

Amaretto Sour 19.00
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker

Whisky Sour 19.00
Bourbon Whiskey, 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

VODKA	Vol. %	4cl
Stolichnaya Red	40	12.00
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 2002	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	245.00
Oban 14 Years	43	16.00

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

Jameson	40	12.00
---------	----	-------

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

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

RYE WHISKY **Vol. %** **4cl**

Jack Daniel's	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
------------	----	-------

M. Trepout Apotheose 30 Ans	40	16.00
-----------------------------	----	-------

M. Trepout Cuvée 50 Ans	40	28.00
-------------------------	----	-------

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
---------------------------	----	------

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

BIER

Calanda vom Fass	50cl	8.50
	30cl	6.00
	20cl	4.00
Heineken	33cl	6.00
Erdinger Weizenbier	50cl	8.00
Panaché	30cl	5.50
Moretti	33cl	6.00
Bernina, Palü	33cl	6.50
Guinness	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
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
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	32.00
Speck, Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise und Pommes Frites <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise and french fries</i>	
Club Sandwich mit Hummer	42.00
Speck, Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise Avocado und Pommes Frites <i>Club Sandwich with lobster, bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise avocado and french fries</i>	
Roggensandwich mit Räucherlachs	21.00
Gurken und Frischkäse <i>Rye Sandwich with smoked salmon cucumber and cream cheese</i>	
Crystal Burger	32.00
Ei, Speck, und Pommes Frites <i>Crystal Burger with egg, bacon and French fries</i>	
Hamburger oder Cheeseburger	29.00
mit Pommes Frites <i>Hamburger or Cheeseburger with French fries</i>	
Baguette mit Bündnerfleisch	21.00
Rucola und Bergeller Käse <i>Baguette with regional air-dried beef arugula and cheese from Val Bregaglia</i>	
Rösti	12.00
Rösti mit Speigelei und Speck	18.00
<i>Rösti with bacon and egg</i>	
Schweizer Käseteller, Rhabarberchutney	20.00
<i>Swiss cheese plate with Rhubarb chutney</i>	

SALATE – SALADS

Caesar Salad 14
mit Poulet +6
with chicken

Tomaten- Büffel Mozzarella Salat
mit Basilikum 19
Tomato mozzarella salad with basil

Quinoa Salat mit Avocado, Mais,
Aubergines und Alpenkräutern 18
*Quinoa salad with avocado, sweetcorn,
eggplants and alpine fines herbes*

Salat aus grünen Bohnen, Mango, Linsen,
Shitake, Kohlrabi, Walnüssen und Koriander 16
*Salad of green beans, mango, lentils,
shitake, kohlrabi, walnuts, and coriander*

Grüner Blattsalat 14
Green salad

Gemischter Blattsalat 14
Mixed salad

Dressing
Balsamic, Italian, French
or lemon and olive oil

VORSPEISEN – STARTERS

Klassisches Rindstatar mit Toast (120g) 28.00
Beef tartare with toast

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*

Entenleberterriner mit Chutney-Rhabarber und
Portwein-Heidelbeeren Reduktion 27.00
*Terrine of duck liver with rhubarb chutney and
Portwine-blueberries reduction*

SUPPEN – SOUPS

Klassische Bündner Gerstensuppe	14.00
<i>Classical Grison barley soup</i>	
Minestrone	14.00
Crystal Kraftbrühe	14.00
Hühnerbrühe, Knoblauch, Ingwer, Lemongras und Soja	
<i>Crystal consommé</i>	
<i>chicken broth, garlic, ginger, lemongrass, soya</i>	
Tagessuppe	13.00
<i>Soup of the day</i>	

PASTA

Hausgemachten Tagliatelle Bolognese	22.00
<i>Homemade Tagliatelle Bolognese</i>	
Spaghetti Monograno Carbonara	22.00
Spaghetti Monograno Tomozza	22.00
<i>Spaghetti with fresh tomatoes and Mozzarella</i>	
Penne Monograno Arrabbiata	22.00
<i>Penne with spicy tomatoes sauce</i>	
Ravioli mit Ricotta und Spinat an Salbei-Butter	23.00
<i>Ravioli with ricotta and spinach on sage butter</i>	

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

Bergsee-Saiblingfilet in Mandelkruste, 38.00
Fenchelbrühe und Wintergemüse
*Fillet of mountain char, fennel flavoured broth
with winter vegetables*

FLEISCH – MEAT

Angus-Rindsfilet mit Rotweinsauce 55.00
Rosmarin Kartoffeln und glasiertem Gemüse
*Swiss Angus beef fillet with red wine sauce
rosemary potatoes and glazed vegetables*

Kalbskotelett Mailänder Art 53.00
mit Pommes Frites oder Salat
*Veal chop Milan style
with french fries or salad*

Hirschentrecôte mit Quitten, Kastanien, 48.00
Pak-Choi und Wildsauce
*Deer entrecôte with quinces, chestnuts,
Pak-choi and game sauce*

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

Tiramisu	12.00
Dunkel Scokoladenmousse <i>Dark chocolate mousse</i>	14.00
Vanille Millefeuille mit Erdbeeren <i>Vanilla Mille-feuille with strawberries</i>	18.00
Engadiner Nusstorte <i>Engadine nut pie</i>	11.00
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

