



st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol



Öffnungszeiten:
von 16:00 Uhr bis 00:00 UHR



Apéritif/Vermouth 4 cl

SPRITZ APEROL/CAMPARI/HUGO	13.00
Crodino (alkoholfrei) 10cl	6.00
Sanbitter (alkoholfrei) 10cl	6.00
Aperol 11%	8.00
Campari Bitter 23%	8.00
Cynar 16.5%	8.00
Pernod, Pastis, Ricard 40%	8.00
St. Germain 20%	8.00
Carpano Antica formula 16,5%	8.00
Martini Bianco/Rosso/Dry 15%	8.00
Pimm's N ^o 1 25%	8.00

Unsere Hausweine & Offenausschank 1 DL

Weiss

Mono	8.50
<i>Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc</i>	
Sasso Chierico	9.00
<i>Merlot</i>	
Vermentino	9.50
<i>Guado al Tasso - Antinori</i>	

Rot

Mono	8.50
<i>Magliocco, Merlot</i>	
Marschallgut Pinot Noir Reserve	9.50
<i>Cottinelli</i>	

Rosé

Scalabrone	9.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah - Antinori</i>	

Méthode Champenoise

Berlucchi Satèn	12.50
Perrier Jouët Grand Brut	16.00
Perrier Jouët Blason Rosé	22.00

Gin 4 cl

Beefeater London Dry 40%	13.00
Tanqueray 47.3%	14.00
Hendrick's 41,4%	15.00
Monkey 47- 47%	16.00
Isle of Harris 45%	18.00
Plymouth Sloe 26%	18.00
Mare 42,7%	18.00
Alkkemist 40%	18.00
Rivo "Lago di Como" 43%	18.00
Malfy Limone 41%	18.00
Malfy Pompelmo rosa 41%	18.00
Elephant London Dry 45%	18.00

Vodka 4 cl

Absolut 40%	12.00
Absolut Elyx 42.3%	15.00
Belvedere 40%	18.00
Grey Goose 40%	18.00
Beluga Russian Gold Line 40%	28.00

Rum 4 cl

Havana Club 3 años 40%	12.00
Myers's 40%	12.00
Havana Club 7 años 40%	15.00
Ron Zacapa 23 años 40%	19.00
J.M. Rhum vieux agricole xo 45%	24.00
Ron Havana Union 40%	35.00

Tequila 4 cl

Olmecca altos plata 38%	16.00
Olmecca altos reposado 38%	16.00
Mezcal Marca Negra Espadìn 50,3%	16.00

COCKTAILS
"Klassiker & Signature"
#summercollection2021
CHF 19,00

A DIAMOND IN THE "SKY"

London dry Gin, Lychee Likör, Grapefruitsaft, Waldbeermarmelade, Peycheaud Bitter

AMERICANO

Campari, roter Vermouth, Soda

BELLINI

Pfirsichpüree, Champagner

ROSSINI

Erdbeerpüree, Champagner

BLOODY MARY

Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Gewürz

BOULEVARDIER

Bourbon Whiskey, Campari, roter Vermouth

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

Cachaca/Vodka, Rohrzucker, Limetten

CHAMPAGNE COCKTAIL

Champagner, Cognac, Würfelzucker, Angostura

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft

DAIQUIRI

Rum, Limettensaft, Zuckersirup

MARTINI COCKTAIL 1912

London dry Gin, Vermouth dry, Oliven/Zitronenschale

COCKTAILS
"Klassiker & Signature"
#summercollection2021
CHF 19,00

MANHATTAN

Rye Whiskey, roter Vermouth, Angostura

MOJITO

Rum, frische Minze, Würfelzucker, Limetten, Soda

MOSCOW MULE

Vodka, Ingwer, Limetten, Ginger Beer

NEGRONI

London dry Gin, Campari, roter Vermouth

OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Zucker, Angostura

PALOMA

Olmecca Altos Tequila Reposado, Agavensirup, Limettensaft, Grapefruitsoda, Kakaosalz

THE MUREZZAN

Montenegro, Calvados, Midori, Grapefruitsaft, Apfelsaft, Zimt

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Eiweiss

"MOCK-TAILS" ALKOHOLFREI
CHF 14,00

ART BOUTIQUE

Orangen-, Ananas- und Passionsfruchtsaft, Grenadine

VIRGIN MOJITO

Ginger Ale, frische Minze, Limetten, Soda

NOT SO COSMO...

Vanillesirup, Cranberrysaft, Zitronensaft, Sodawasser

Scotch whisky Blended 4 cl

Johnnie Walker Black Label 12 YO 40%	14.00
Royal Salute 21 Y o 40%	22.00
Johnnie Walker Blue Label 40%	32.00

Single Malt whisky 4 cl

Ardbeg 10y Islay 46%	16.00
Glenmorangie 10y 43% Highland	16.00
Glenfiddich 12y 40% Speyside	16.00
Oban 14y 43% Highland	20.00
Lagavulin 16y 40% Islay	20.00
Macallan 18y 43% Speyside	24.00
Glenlivet 18y 40% Speyside	24.00

Irish whiskey 4 cl

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

Canadian whisky 4 cl

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

Bourbon, Tennessee & Rye Whiskey 4 cl

Four Roses 40%	12.00
Jack Daniel's 40%	14.00
Knob Creek Rye 50%	14.00

Calvados 2 cl

Calvados Morin 40%	9.00
--------------------	------

Brandy 2 cl

Carlos I 38%	12.00
--------------	-------

Armagnac 2 cl

Armagnac Sempè 40%	12.00
Armagnac Jean Cavé 40%	16.00

Cognac 2 cl

Remy Martin V.S.O.P 40%	12.00
Hennessy VS 40% VS	12.00
Remy Martin XO 40%	19.00
Martell Chanteloup Perspective Extra 40%	38.00

Digestifs - Liköre 4 cl

Appenzeller 29%	9.00
Averna 32%	9.00
Braulio 21%	9.00
Fernet Branca / Menta 40%	9.00
Limoncello 40%	9.00
Montenegro 25%	9.00
Ramazzotti 30%	9.00
Vecchio amaro del capo 35%	10.00
Amaretto di Saronno 28%	10.00
Bailey's Irish Cream 17%	10.00
Benedictine 40%	10.00
Cachaca 40%	10.00
Chartreuse verte 55%	10.00
Cointreau 40%	10.00
Kahlua 20%	10.00
Sambuca Molinari 40%	10.00

Schweizer Spirituosen 2 cl

Kirsch Fassbind 41%	8.00
Vielle Prune Morin 41%	8.00
Williamine Morand 43%	8.00

Grappa 2 cl

Grappa Nonino Chardonnay	15.00
Grappa di Amarone 42%	15.00
Grappa di Moscato 43%	15.00
Grappa di Moscato Barrique 43%	17.00
1846 Cuvée Riserva 43%	17.00

Portweine 5 cl

TAYLOR's 10 years Old Tawny Port 20%	12.00
--------------------------------------	-------

Alkoholfreie Getränke

Acqua Panna 50cl	6.50
S. Pellegrino 50cl	6.50
Coca Cola, Cola Zero 33cl	6.00
Sprite 33cl / Fanta 33 cl	6.00
Rivella Rot, Rivella Refresh 33cl	6.00
Bitter Lemon 20cl	6.00
Ginger Ale 20cl	6.00
Ginger Beer 20cl	6.00
Fusetea Lemon 33cl	6.00
Red Bull 25cl	6.50
Fever Tree Mediterranean Tonic 20cl	6.00
Tonic water 20cl	6.00

Säfte

Orange 20cl	5.50
Ananas 20cl	5.50
Multivitamin 20cl	5.50
Apfel 33cl	6.00
Pfirsich 20cl	5.50
Tomaten 20cl	5.50
Grapefruit 20cl	5.50
Frischer Orangensaft 25cl	8.50

Kaffee & Heissgetränke

Espresso	4.50
Espresso doppio	8.50
Café crème	4.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	6.50
Diverse Tees	5.00
Heisse Schokolade	6.00
Glühwein	6.50
Irish Coffee	12.50

Bier / Birra / Beer / Bière from tap..

Engadiner Bier Bernina (SUI) Stil: Zwickel / untergärig	4.8%	30cl	7.00
Engadiner Bier Palü (SUI) Stil: Amber / untergärig	5.0%	30cl	7.00

no alcohol, please..

Kitchen Brew (SUI) Stil: Helles / untergärig	0.5%	33cl	7.00
Schneider Weisse Tap3 (GER) Stil: Weissbier / obergärig	0.5%	50cl	8.50

Lager & Pils..

Calanda Edelbräu (SUI) Stil: Spezialbier / untergärig	5.2%	33cl	7.00
---	------	------	------

Weizen, Wheat & co..

Schneider Weisse Tap7 (GER) Stil: Weissbier / obergärig	5.4%	50cl	8.50
---	------	------	------

Ipa's & friends..

Riegele Simco 3 (GER) Stil: Pale Ale / obergärig	5.0%	66cl	19.00
--	------	------	-------

The reds & The Brownies..

Doppelleu Oak Wood Red Ale (SUI) Stil: Red Ale / obergärig	6.5%	33cl	12.00
Bosteels Kwak (BEL) Stil: Amber / obergärig	8.4%	33cl	9.00

Black is beautiful..

Samichlaus Schwarzes Schloss Eggenberg (AUT) Stil: Barley Wine / obergärig	14.0%	33cl	9.00
Riegele Noctus 100 (GER) Stil: Irish Strong Ale / obergärig	10.0%	66cl	15.00
Pilgrim Imperial Russian Stout (SUI) Stil: Imperial Russian Stout / obergärig	15.0%	75cl 37.5cl	48.00 24.00

Sour macht lustig..

Haarige Kuh Shake your assberry (SUI) Stil: Sauerbierbasis mit Himbeeren	5.2%	33cl	12.00
Birrificio Sottobisio Wild Shot (SUI) Stil: Wild Ale (Sauerbier, diverse Barrique) / obergärig	10.0%	33cl	18.00
Boon Geuze Mariage Parfait 2013 (BEL) Stil: Sauerbier / Spontangärung	8.0%	37.5cl	18.00
Rodenbach Vintage 2015 (BEL) Stil: Sauerbier / Spontangärung	7.0%	37.5cl 75cl	18.00 28.00

Other Specials..

Mohrenbräu Eisbock (AUT) Stil: Bockbier / obergärig	10.0%	75cl	36.00
Pilgrim Imperial Belgian Blonde (SUI) Stil: Belgian Imperial Strong Ale, Barley Wine / obergärig	15.0%	75cl	48.00
Pilgrim Vintage 2020 (SUI) Stil: Strong Ale, Barley Wine, Barrique / obergärig	15.0%	37.5cl 75cl	42.00 75.00
Cerevisium 1516 (GER) Stil: Spezialität, nach Champagnermethode hergestellt	10.3%	75cl	95.00

Perlage & Champagne

Perrier-Jouët Grand Brut	75 cl	110.00
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	75 cl	160.00
Louis Roederer Brut Rosé	75 cl	150.00
Perrier- Jouët Blason Rosè	75 cl	150.00
Laurent Perrier Rosé	75 cl	160.00
Belle Epoque Blanc	75 cl	340.00
Crystal Brut	75 cl	400.00
Dom Pérignon Vintage	75 cl	425.00

Weiss

Chardonnay Friuli Isonzo – Vie di Romans	2018	75 cl	85.00
Vistamare Igp Vermentino, Viognier, Fiano – Gaja	2018	75 cl	90.00
Cervaro della Sala Chardonnay/Grechetto - Tenuta Antinori	2018	75 cl	95.00
Puligny-Montrachet Les Combettes, 1er cru AC Chardonnay - Domaine François Carillon	2016	75 cl	220.00
Alteni di Brassica Sauvignon Blanc -Angelo Gaja	2017	75 cl	230.00
Ornellaia Bianco Igt Sauvignon Blanc, Viognier - Ornellaia	2017	75 cl	340.00
Gaia & Rey Langhe Dop Angelo Gaja	2017	75 cl	390.00

Rosè

Garrus Château D'Esclans	2018	75 cl	245.00
------------------------------------	------	-------	--------

Rot

Guidalberto Cabernet Sauvignon, Merlot, – Tenuta San Guido (Sassicaia)	2017	75 cl	90.00
Halde Chur Pinot Noir Reserve Cottinelli	2017	75 cl	95.00
Riflessi d’Epoca Merlot - Guido Brivio	2013	75 cl	95.00
5 Stelle docg Chiavennasca (Nebbiolo) – Nino Negri	2015	75 cl	99.00
Sito Moresco Langhe DOP Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon - Gaja	2016	75 cl	105.00
Le Serre Nuove dell’Ornellaia Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot - Ornellaia – Bolgheri	2017	75 cl	110.00
Quattromani Merlot –Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini	2013	75 cl	130.00
Bricco dell’Uccellone Barbera d’Asti – Braida	2015	75 cl	119.00
	2016	37.5 cl	63.00
Numero Uno Barrique Nebbiolo - Plozza	2014	75 cl	125.00
Amarone Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta – Allegrini	2011	75 cl	145.00
Il Blu Brancaia Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese – Toscana	2016	75 cl	145.00
Bussia Barolo DOCG Nebbiolo – Prunotto	2013	75 cl	160.00
Maurizio Zanella Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot - Cà del Bosco, Erbusco	2016	75 cl	160.00
La Poja Corvina Veronese – Allegrini	2013	75 cl	180.00
Tignanello Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Antinori	2017	75 cl	185.00
Darmagi Cabernet Sauvignon -Angelo Gaja	99/00	75 cl	250.00
Fieramonte Amarone DOCG Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta – Allegrini	2012	75 cl	345.00
Gaja Nebbiolo - Angelo Gaja	2000	75 cl	390.00
Sassicaia Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc Bolgheri	2016	75 cl	415.00
Ornellaia C. Sauv. Cab.Franc, Merlot, Petit Verdot Bolgheri	2016	75 cl	415.00

Sky Bar

(Von 16:00 Uhr bis 21:30 Uhr)

Pinsa Bruschetta A	18.00
Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken mit <i>Piccadillytomaten und Basilikum</i>	
Crispy baked fluffy yeast sourdough Bruschetta style with Picadilly tomatoes and basil	
Pâte levain croustillant aux tomates Picadilly et basilic	
La Caesar Mono A/G/N	19.00
Caesar Salat mit konfierten Tomaten, Speck, Parmesan	
Caesar salad with braised tomatoes, bacon, parmesan	
Salade Caesar avec tomates, lardons, parmesan	
Mit grillierter Pouletbrust	32.00
Con petto di pollo grigliato	
With grilled chicken breast	
Avec suprême de poulet grillée	
Picadilly-Tomatensuppe	18.00
Zuppa di Picadilly	
Picadilly tomato soup	
Soupe à la tomate Picadilly	
Klassisches Rindstatar handgeschnitten B/M/N/D/O	35.00
Tartar di manzo classica	
Classic beef tartar, hand cut	
Tartare de boeuf classic, coupé à lamain	
Auswahl von Aufschnitt & käse A/G	32.00
Selezione di affettati & Formaggi	
Selection of cold cuts & cheese	
Sélection de charcuteries et fromage	
Gratinierte Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella A/C/G	29.00
Gnocchi Sorrentina	
Gratinated Gnocchi with tomato sauce and mozzarella	
Gnocchi gratinés, sauce tomate, mozzarella	
Sky Club Sandwich A/C/G	35.00
Sky Beef Burger A/G	35.00
Sky Vegan Burger  A	32.00



st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol

Symbol	Buchstabencode	Kurzbezeichnung für
	A	glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern <i>Cereals containing gluten - wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains</i>
	B	Krebstiere und -erzeugnisse: Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne <i>Crustaceans</i>
	C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse <i>Egg</i>
	D	Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine): alle Fischarten, Kaviar <i>Fish</i>
	E	Erdnüsse und -erzeugnisse <i>Peanut</i>
	F	Soja (-bohnen) und -erzeugnisse <i>Soya</i>
	G	Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose): Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel <i>Milk</i>
	H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Kaschunüsse (=Cashew-), Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse <i>Nuts - almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut</i>
	L	Sellerie und -erzeugnisse: Bleich-, Knollen, Staudensellerie <i>Celery and celeriac</i>
	M	Senf- und Senferzeugnisse <i>Mustard</i>
	N	Sesam-Samen und -erzeugnisse <i>Sesame</i>
	O	Schwefeldioxid und -erzeugnisse: E 220 - E 228, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>
	P	Lupinen und daraus hergestellte Produkte <i>Lupin</i>
	R	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern <i>Molluscs</i>

Preise in CHF inklusive MwSt