



st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol



Öffnungszeiten:
von 16:00 Uhr bis 24:00 UHR



Unsere Hausweine & Offenausschank 1dl

Weiss

Villa Antinori	7.50
<i>Riesling / P. Bianco / Trebbiano / P. Grigio / Malvasia</i>	
Mono	8.50
<i>Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc</i>	
Sasso Chierico Bianco	9.00
<i>Merlot - Tenuta Sasso Chierico</i>	
Vermentino	9.50
<i>Guado al Tasso - Antinori</i>	

Rot

Merlot	9.00
<i>Merlot - Alois Lageder</i>	
Emser Blauburgunder Tuma Casté	11.50
<i>Blauburgunder - Von Tscharnher Schloss Reicheinau</i>	
Guidalberto	14.00
<i>Cabernet-Sauvignon, Merlot - Tenuta San Guido</i>	

Rosé

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

Schaumweine

Berlucchi Satèn	14.50
Perrier Jouët Grand Brut	18.00
Perrier Jouët Blason Rosé	22.00

Apéritif/Vermouth 4 cl

Spritz- Aperol / Campari / Hugo	13.00
Crodino (alkoholfrei) 10cl	6.00
Sanbitter (alkoholfrei) 10cl	6.00
Monin Bitter alkoholfrei	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 Punt & Mes 16%	8.00
Carpano Antica formula 16,5%	10.00
Martini Bianco 15%	8.00
Pimm's N ^o 1 25%	8.00
Lillet Blanc 17%	8.00

Gin 4 cl

Siegfried Wonderleaf alkoholfrei	13.00
Beefeater London Dry 40%	13.00
Hendrick's 41,4%	15.00
Tanqueray 10 47.3%	16.00
Monkey 47 47%	18.00
Monkey 47 Sloe Gin 47%	18.00
Isle of Harris 45%	18.00
Mare 42,7%	18.00
Alkkemist 40%	18.00
Malfy Limone 41%	18.00
Malfy Pompelmo rosa 41%	18.00
Falco Dry 43%	18.00

Vodka 4 cl

Absolut 40%	13.00
Russian Standard 40%	15.00
Belvedere 40%	18.00
Grey Goose 40%	

	18.00
Tequila 4 cl	
Olmecca altos plata 38%	16.00
Olmecca altos reposado 38%	16.00
Mezcal Marca Negra Espadìn 50,3%	16.00

Rum 4 cl	
Ron Zacapa 23 años 40%	20.00
J.M. Rhum vieux agricole xo 45%	24.00
Havana Club 3 años 40%	13.00
Havana Club 7 años 40%	15.00
Havana Club Union 40%	70.00
Havana Club Tributo 2020 Limited Edition 40%	75.00

Scotch Whisky Blended 4 cl	
Johnnie Walker Black Label 12 YO 40%	14.00
Royal Salute 21 Y o 40%	30.00
Johnnie Walker Blue Label 40%	32.00

Single Malt Whisky 4 cl	
Auchentoshan Three Wood 43%, Lowland	28.00
Glenmorangie 10y 43% Highland	16.00
Oban 14y 43% Highland	20.00
Glenfiddich 12y 40% Speyside	16.00
Glenlivet 18y 40% Speyside	24.00
Ardbeg 10y 46% Islay	18.00
Lagavulin 16y 40% Islay	24.00

Irish & Swiss Whisky 4 cl	
Jameson 40%	13.00
Orma 3303 Corvatsch Edition 44%	38.00

Bourbon & Rye Whiskey 4 cl	
Four Roses 40%	13.00
Maker's Mark 45%	16.00
Bulleit Rye Frontier 45%	16.00

Cognac 2 cl

Martell VS 40% VS	10.00
Remy Martin V.S.O.P 40%	10.00
Remy Martin XO 40%	19.00
Martell Chanteloup XXO 40%	45.00
Remy Martin Louis XIII Miniature 5cl (incl. bottle & box)	680.00

Armagnac 2 cl

Armagnac Sempè 40%	12.00
Armagnac Jean Cavé 40%	16.00

Brandy 2 cl

Carlos I 38%	10.00
--------------	-------

Calvados 2 cl

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

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
Ramazotti 30%	9.00
Vecchio amaro del capo 35%	10.00
Amaretto di Saronno 28%	10.00
Bailey's Irish Cream 17%	10.00
Chartreuse verte 55%	10.00
Cointreau 40%	10.00
Kahlua 20%	10.00
Sambuca Molinari 40%	10.00
IVA da Tschlin 26.9%	16.00

Schweizer Spirituosen 2 cl

Kirsch Fassbind 41%	8.00
Vielle Prune Morin 41%	8.00
Williamine Morand 43%	8.00
Vieille Prune Barrique Hecht 40%	10.00
Vieille Williams Barrique Hecht 40%	10.00
Berner Rosenapfel Barrique Hecht 40%	12.00
Walderdbeergeist Fassbind 44%	12.00
Wild-Kirsch Fassbind 44%	14.00

Grappa 2 cl

Grappa di Chardonnay Nonino 41%	8.00
Grappa di Moscato Mazzetti 43%	8.00
Grappa di Moscato Barrique Mazzetti 43%	10.00
Grappa di Amarone Nicolis 42%	10.00

Portweine 5 cl

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

COCKTAILS

“Klassiker & Signature”

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

BLOODY MARY

Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Gewürz

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

Cachaca/Vodka, Rohrzucker, Limetten

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft

DAIQUIRI

Rum, Limettensaft, Zuckersirup

DREAMER

Falco Gin, Citrus-Arven-Shrub, Holunderblütensirup

GREEN MATCHA COCKTAIL

Gin, Zitronensaft, Minzsirup, Matcha-Tee, Hard selzer soda

LIBERTY PILS

Vodka, Italicus, Limettensaft, Zucker, Angostura, Bier

MARGARITA

Tequila Plata, Cointreau, Limettensaft, Salz

MARTINI COCKTAIL 1912

London dry Gin, Vermouth dry, Oliven/Zitronenschale

COCKTAILS

“Klassiker & Signature”

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

PULP FICTION

Havana 7 Rum, Ananassaft, Maraschino, Limonade

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Eiweiss

“MOCK-TAILS” ALKOHOLFREI

CHF 14,00

KINDERGARTEN

Siegfried Wonderleaf (alkoholfreier Gin), Bitter Monin Zero Alcohol, Orangensaft, Grenadine

VIRGIN MOJITO

Ginger Ale, frische Minze, Limetten, Soda

VINCENT GREEN

Minzsirup, Ananas-, Zitronen- und Apfelsaft

Alkoholfreie Getränke

Acqua Panna 50cl	6.50
S. Pellegrino 50cl	6.50
Coca Cola, Cola Zero 33cl	6.00
Sprite / Fanta 33 cl	6.00
Rivella 33cl	6.00
Fusetea Lemon 33cl	6.00
Red Bull 25cl	6.50
Bitter Lemon 20cl	6.00
Ginger Ale 20cl	6.00
Ginger Beer 20cl	6.00
Mediterranean Tonic 20cl	6.00
Indian Tonic 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 20cl	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	14.50

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 Windstill (SUI) Stil: Lager / untergärig	< 0.5%	33cl	8.00
Brauerei Locher Appenzeller Weizenbier alkoholfrei (SUI) Stil: Weissbier / obergärig	< 0.5%	50cl	8.50

Spezialbier or Pils?

Calanda Edelbräu (SUI) Stil: Spezialbier / untergärig	5.2%	33cl	7.00
Schützengarten Klosterbräu (SUI) Stil: Spezialbier unfiltriert / untergärig	5.2%	33cl	7.00

Weizen, Wheat & co..

Schützengarten Weisser Engel (SUI) Stil: Weissbier / obergärig	5.3%	50cl	8.50
BFM La Salamandre (SUI) Stil: Witbier / obergärig	5.5%	33cl	12.50

Ipa's & friends..

Brauart Champfèr BOFS (SUI) Stil: American Pale Ale / obergärig	5.0%	33cl	12.00
Brauerei Locher Appenzeller IPA BIO (SUI) Stil: India Pale Ale / obergärig	6.0%	33cl	9.00
Bevog Rudeen Black IPA (AUT) Stil: India Pale Ale / obergärig	7.4%	33cl	16.00
Riegele Simco 3 (GER) Stil: Pale Ale / obergärig	5.0%	66cl	19.00

The Reds & The Brownies..

Bosteels Kwak (BEL)	8.4%	33cl	9.00
Stil: Amber / obergärig			

Black is beautiful..

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

Sour macht lustig..

Brauerei Locher Vintage Sour Beer Himbeer (SUI)	4.0%	33cl	14.00
Stil: Sauerbier / Spontangärung			
Birrificio Sottobisio Wild Shot (SUI)	10.0%	33cl	18.00
Stil: Wild Ale (Sauerbier, diverse Barrique) / obergärig			
Boon Geuze Mariage Parfait 2013 (BEL)	8.0%	37.5cl	18.00
Stil: Sauerbier / Spontangärung			
Rodenbach Vintage 2015 (BEL)	7.0%	37.5cl	18.00
Stil: Sauerbier / Spontangärung		75cl	28.00

Other Specials..

Mohrenbräu Eisbock (AUT) <i>sehr beschränkt verfügbar</i>	10.0%	75cl	36.00
Stil: Bockbier / obergärig			
Pilgrim Vintage 2020 (SUI) <i>sehr beschränkt verfügbar</i>	15.0%	37.5cl	42.00
Stil: Strong Ale, Barley Wine, Barrique / obergärig		75cl	75.00
Cerevisium 1516 (GER) <i>sehr beschränkt verfügbar</i>	10.3%	75cl	110.00
Stil: Spezialität, nach Champagnermethode hergestellt			

Perlage & Champagne

Berlucchi Satèn 61 Franciacorta	75 cl	85.00
Berlucchi Rosé Franciacorta	75 cl	90.00
Perrier-Jouët Grand Brut	75 cl	110.00
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	75 cl	150.00
Perrier- Jouët Blason Rosè	75 cl	150.00
Laurent Perrier Rosé	75 cl	165.00
Belle Epoque Blanc	75 cl	340.00
Crystal Brut	75 cl	460.00
Dom Pérignon Vintage	75 cl	425.00

Weiss

Mono Weiss Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weissburgunder	2019	75 cl	56.00
Malanser Weissburgunder Weissburgunder – Peter Wegelin	2020	75 cl	75.00
Bianco Rovere Merlot del Ticino – Guido Brivio	2018	75 cl	85.00
Domaine de Bernunes Petite Arvine – Gérald Clavien	2013	75 cl	85.00
Chardonnay Friuli Isonzo – Vie di Romans	2018	75 cl	95.00
Cervaro della Sala Chardonnay/Grechetto - Tenuta Antinori	2018	75 cl	125.00
Alteni di Brassica Sauvignon Blanc -Angelo Gaja	2017	75 cl	230.00
Gaia & Rey Langhe Dop Angelo Gaja	2017	75 cl	390.00

Rosè

Schiller Pinot Noir, Elbling – Manfred Meier	2021	75 cl	61.00
Garrus Château D'Esclans	2018	75 cl	245.00


Rot

Emser Blauburgunder Tuma Casté Blauburgunder – Von Tscharner Schloss Reichenau	2019	75 cl	79.00
1915 Dop Magliocco dolce e Greco Nero – Spadafora	2018	75 cl	90.00
Guidalberto Cabernet Sauvignon, Merlot, – Tenuta San Guido (Sassicaia)	2019	75 cl	95.00
Halde Chur Pinot Noir Reserve Cottinelli	2017	75 cl	95.00
Riflessi d'Epoca Merlot – Guido Brivio	2017/19	75 cl	95.00
5 Stelle docg Chiavennasca (Nebbiolo) – Nino Negri	2017	75 cl	120.00
Sito Moresco Langhe DOP Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon – Gaja	2019	75 cl	105.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot – Ornellaia – Bolgheri	2018	75 cl	115.00
Quattromani Merlot – Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Galdi, Claudio Tamborini	2013	75 cl	135.00
Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti – Braida	2017 2018	75 cl 37.5 cl	125.00 65.00
Numero Uno Barrique Nebbiolo – Plozza	2015	75 cl	125.00
Amarone Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta – Allegrini	2011/16	75 cl	155.00
Maurizio Zanella Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot – Cà del Bosco, Erbusco	2016	75 cl	160.00
La Poja Corvina Veronese – Allegrini	2015	75 cl	180.00
Tignanello Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Antinori	2015/16/17	75 cl	195.00
Darmagi Cabernet Sauvignon – Angelo Gaja	2000	75 cl	360.00
Fieramonte Amarone DOCG Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta – Allegrini	2012	75 cl	360.00
Gaja Nebbiolo – Angelo Gaja	2000/16	75 cl	410.00
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 Alpstein-Pouletbrust	32.00
Con petto di pollo 'Alpstein' grigliato	
With grilled 'Alpstein' chicken breast	
Avec suprême de poulet 'Alpstein' grillée	
Italienischer Brotsalat, Zucchini, Aubergine, Rucola, Tomate, Oliven, Paprika	19.00
Insalata panzanella, zucchini, melanzane, rucola, pomodori, olive, peperoni	
Italian bread salad, zucchini, eggplant, rocket, tomatoes, olives, sweet pepper	
Salade de pain Italienne, zucchini, aubergine, roquette, olives, poivrons	
Bunte Cherrytomaten, Burata, Basilikum	22.00
Pomodorini ciliegini, burrata, basilico	
Colorful cherry tomatoes, burata, basil	
Tomates cerises, burata, basilic	
Tagessuppe	14.00
Zuppa del giorno	
Soup of the day	
Potage du jour	
Gaspacho, Croutons, frischer Basilikum	15.00
Gaspacho, croutons, basilico	
Gaspacho, croutons, basil	
Gaspacho, croûtons, basilic	

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	
Bündnerteller - Auswahl von Aufschnitt & Käse A/G	32.00
Selezione di affettati & formaggi	
Selection of cold cuts & cheese	
Sélection de charcuteries et fromage	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tomaten-, Gorgonzola- oder Bergkäse-Salbeisauce	29.00
Gnocchi fatti in casa-,gorgonzola- o salsa al formaggio d`alpe e salvia	
Gnocchi with tomato-, gorgonzola- or alpine cheese-sage sauce	
Gnocchi, sauce aux tomates, au gorgonzola ou avec fromage alpine et sauge	
Sky Beef Burger A/G	35.00
Sky Vegan Burger  A	32.00
Bündner Nusstorte	7.00
Torta di noci grigionese	
Graubunden nut tarte	
Gâteau aux noix	



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, Sulfit 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>