



# st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol



Öffnungszeiten:  
von 13:30 Uhr bis 23:00 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 <sup>o</sup> 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>	
Cabernet Sauvignon	9.00
<i>Endrizzi</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 Blanc de blancs	19.00
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"  
#wintercollection2021  
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"  
#wintercollection2021  
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
Grand Marnier 40%	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
Swiss Mountain 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	8.00

## 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)** 4.8% 30cl 7.00  
Stil: Zwickel / untergärig

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

### no alcohol, please..

**Spalter Freiheit (GER)** 0.5% 33cl 7.00  
Stil: Lager / untergärig

**Schneider Weisse Tap3 (GER)** 0.5% 50cl 8.50  
Stil: Weissbier / obergärig

### Lager & Pils..

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

**Guinness Hop House 13 (IRE)** 5.0% 33cl 8.00  
Stil: Lager / untergärig

**König Pilsner 13 (GER)** 4.9% 33cl 8.00  
Stil: Spezialbier / untergärig

### Weizen, Wheat & co..

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

### Ipa's & friends..

**Doppelleu IPA (SUI)** 6.0% 33cl 9.00  
Stil: India Pale Ale / obergärig

**Hopfenstopfer Incredible PA IPA (GER)** 6.1% 33cl 9.00  
Stil: India Pale Ale / obergärig

**Bevog Rudeen Black IPA (AUT)** 7.4% 33cl 16.00  
Stil: India Pale Ale / obergärig

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

## The reds & The Brownies..

<b>Chopfab Amber (SUI)</b> Stil: Red Ale / obergärig	5.4%	33cl	7.00
<b>Doppelleu Oak Wood Red Ale (SUI)</b> Stil: Red Ale / obergärig	6.5%	33cl	12.00
<b>Bosteels Kwak (BEL)</b> Stil: Amber / obergärig	8.4%	33cl	9.00

## Black is beautiful..

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

## Sour macht lustig..

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

## Other Specials..

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



## Perlage & Champagne

<b>Berlucchi Nature Millesimato</b> Blanc de Blancs - Franciacorta	75 cl	99.00
<b>Perrier-Jouët Grand Brut</b>	75 cl	110.00
<b>Perrier-Jouët Blanc de Blancs</b>	75 cl	135.00
<b>Louis Roederer Brut Rosé</b>	75 cl	150.00
<b>Perrier- Jouët Blason Rosè</b>	75 cl	150.00
<b>Laurent Perrier Rosé</b>	75 cl	160.00
<b>Belle Epoque Blanc</b>	75 cl	340.00
<b>Crystal Brut</b>	75 cl	400.00
<b>Dom Pérignon Vintage</b>	75 cl	425.00

## Weiss

<b>Chardonnay</b> Friuli Isonzo - Vie di Romans	2018	75 cl	85.00
<b>Vistamare Igp</b> Vermentino, Viognier, Fiano - Gaja	2018	75 cl	90.00
<b>Cervaro della Sala</b> Chardonnay/Grechetto - Tenuta Antinori	2018	75 cl	95.00
<b>St. Aubin « Le Banc »</b> Pierre-Yves Colin-Morey	2015	75 cl	95.00
<b>Puligny-Montrachet Les Combettes, 1er cru AC</b> Chardonnay - Domaine François Carillon	2016	75 cl	220.00
<b>Alteni di Brassica</b> Sauvignon Blanc - Angelo Gaja	2017	75 cl	230.00
<b>Ornellaia Bianco Igt</b> Sauvignon Blanc, Viognier - Ornellaia	2017	75 cl	340.00
<b>Gaia &amp; Rey Langhe Dop</b> Angelo Gaja	2017	75 cl	390.00

## rosè

<b>Garrus</b> Château D'Esclans	2018	75 cl	245.00
------------------------------------	------	-------	--------

## Rot

<b>1915 Dop</b> Magliocco dolce e Greco Nero - Spadafora	2016	75 cl	90.00
<b>Guidalberto</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, - Tenuta San Guido (Sassicaia)	2017	75 cl	90.00
<b>Halde Chur Pinot Noir Reserve</b> Cottinelli	2017	75 cl	95.00
<b>Riflessi d'Epoca</b> Merlot - Guido Brivio	2013	75 cl	95.00
<b>5 Stelle docg</b> Chiavennasca (Nebbiolo) - Nino Negri	2015	75 cl	99.00
<b>Sito Moresco Langhe DOP</b> Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon - Gaja	2016	75 cl	105.00
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot - Ornellaia - Bolgheri	2017	75 cl	110.00
<b>Quattromani</b> Merlot - Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini	2013	75 cl	130.00
<b>Bricco dell'Uccellone</b> Barbera d'Asti - Braida	2015 2016	75 cl 37.5 cl	119.00 63.00
<b>Numero Uno Barrique</b> Nebbiolo - Plozza	2014	75 cl	125.00
<b>Amarone</b> Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta - Allegrini	2011	75 cl	145.00
<b>Il Blu Brancaia</b> Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese - Toscana	2016	75 cl	145.00
<b>Bussia Barolo DOCG</b> Nebbiolo - Prunotto	2013	75 cl	160.00
<b>Maurizio Zanella</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot - Cà del Bosco, Erbusco	2016	75 cl	160.00
<b>La Poja</b> Corvina Veronese - Allegrini	2013	75 cl	180.00
<b>Tignanello</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Antinori	2017	75 cl	185.00
<b>Darmagi</b> Cabernet Sauvignon - Angelo Gaja	99/00	75 cl	250.00
<b>Fieramonte Amarone DOCG</b> Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta - Allegrini	2012	75 cl	345.00
<b>Gaja</b> Nebbiolo - Angelo Gaja	2000	75 cl	390.00
<b>Sassicaia</b> Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc Bolgheri	2016	75 cl	415.00
<b>Ornellaia</b> C. Sauv. Cab.Franc, Merlot, Petit Verdot Bolgheri	2016	75 cl	415.00

## Küche

(Von 14:00 Uhr bis 22:00 Uhr)

<b>Pinsa olio e rosmarino / A</b>	12.00
Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken mit Olivenöl und Rosmarin <i>Crispy baked fluffy yeast sourdough with olive oil &amp; rosemary</i> Pâte levain croustillant avec huile d'olive et romarin	
<b>La Caesar Mono A/G/N</b>	19.00
Caesar Salat mit konfierten Tomaten, Speck, Parmesan <i>Caesar salad with braised tomatoes, bacon, parmesan</i> Salade Caesar avec tomates, lardons, parmesan	
❖ <b>Con petto di pollo grigliato</b>	32.00
❖ Mit grillierter Pouletbrust	
❖ <i>With grilled chicken breast</i>	
❖ Avec suprême de poulet grillée	
<b>Shakshuka A/C/G/N</b>	19.00
Überbackene Kichererbsen-Tomaten-Paprikasuppe mit Ei <i>Gratinated chickpeas-tomato-paprika soup with egg</i> Soupe gratinée de pois chiches, tomates et paprika, oeuf	
<b>Dal macellaio... selezione di salumi &amp; insaccati A/G</b>	29.00
Vom Metzger... Auswahl von Aufschnitt & Wurstwaren <i>From the butcher... Selection of cold cuts &amp; sausages</i> Du boucher... Sélection de charcuteries et saucissons	
<b>Pinsa-Mortazza A/G/H</b>	32.00
Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken mit Mortadella, Pistazien, Burrata <i>Crispy baked fluffy yeast sourdough with mortadella, pistachios, burrata</i> Pâte levain croustillant avec Mortadella, pistaches, burrata	
<b>Shish Barak A/C/G/N</b>	29.00
Arabische Tortellini mit Fetakäse überbacken, Koriander-Rahmsauce <i>Baked Arabian tortellini with feta cheese, coriander cream sauce</i> Tortellini arabes gratinés au feta, sauce à la crème à la coriandre	
<b>Italian Stallion A/G/N</b>	32.00
Beef Burger CH im Focacciabrot mit Rucola, Scamorza und Pancetta – mit Pommes frites <i>Beef Burger in a Focaccia bun with rocket, scamorza and pancetta, served with French Fries</i> Beef Burger CH au pain focaccia avec roquette, scamorza et lard, servi avec pommes frites	



## st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol

Symbol	Buchstabencode	Kurzbezeichnung für
	A	<b>glutenhaltiges Getreide:</b> 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	<b>Krebstiere und -erzeugnisse:</b> Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne <i>Crustaceans</i>
	C	<b>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</b> <i>Egg</i>
	D	<b>Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine):</b> alle Fischarten, Kaviar <i>Fish</i>
	E	<b>Erdnüsse und -erzeugnisse</b> <i>Peanut</i>
	F	<b>Soja (-bohnen) und -erzeugnisse</b> <i>Soya</i>
	G	<b>Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose):</b> Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziegen, Pferd, Esel <i>Milk</i>
	H	<b>Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:</b> 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	<b>Sellerie und -erzeugnisse:</b> Bleich-, Knollen, Staudensellerie <i>Celery and celeriac</i>
	M	<b>Senf- und Senferzeugnisse</b> <i>Mustard</i>
	N	<b>Sesam-Samen und -erzeugnisse</b> <i>Sesame</i>
	O	<b>Schwefeldioxid und -erzeugnisse:</b> E 220 - E 228, Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>
	P	<b>Lupinen und daraus hergestellte Produkte</b> <i>Lupin</i>
	R	<b>Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse:</b> Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern <i>Molluscs</i>

Preise in CHF inklusive MwSt