



st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol



Öffnungszeiten:
von 15:00 Uhr bis 01:00 Uhr



Unsere Hausweine & Offenausschank 1dl

Weiss

Mono Bianco <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc</i>	8.50
Chardonnay <i>Chardonnay - Alois Lageder</i>	9.00
Riesling Sylvaner <i>Riesling Sylvaner - Luzi Jenni</i>	9.00
Pinot Blanc <i>Weissburgunder - Annatina Pelizzatti</i>	11.00
Vermentino <i>Vermentino - Guado al Tasso/Antinori</i>	9.50

Rot

Mono Rosso <i>Sangiovese</i>	8.50
Creazione Rupi del Nebbiolo <i>Nebbiolo - Rupi del Nebbiolo (Valtellina Superiore)</i>	8.50
Tuma Casté <i>Blauburgunder - Von Tscherner</i>	11.50
Guidalberto <i>Cabernet-Sauvignon, Merlot - Tenuta San Guido</i>	14.00

Rosé

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

Schaumweine

Perrier Jouët Grand Brut	18.00
Perrier Jouët Blason Rosé	22.00
Ferrari Perlé	15.00
Ferrari Maximum Rosé	15.00

Apéritif/Vermouth 4 cl

SPRITZ: Aperol / Campari / Hugo		13.00
Pimm's Cup N° 1 (Pimm's N° 1, Ginger Ale, Garnituren)		19.00
Crodino 10cl (alkoholfrei)		6.00
Sanbitter 10cl (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
Noilly Prat Extra Dry	18%	8.00
Cocchi Rosso	16%	8.00
Carpano Classico	16%	8.00
Carpano Antica Formula	16,5%	10.00
Martini Bianco	15%	8.00
Lillet Blanc	17%	8.00

Gin 4 cl

Siegfried Wonderleaf Gin alkoholfrei		13.00
Beefeater London Dry	40%	13.00
Bombay Sapphire	40%	13.00
Hendrick's	41,4%	16.00
Tanqueray 10 yrs	47.3%	16.00
Martin Miller's Dry Gin	40%	18.00
Monkey 47° Schwarzwald Dry Gin	47%	18.00
Monkey 47° Sloe Gin	29%	18.00
Isle of Harris Sugar Kelp Gin	45%	18.00
Alkkemist Gin	40%	18.00
Mare Mediterranean Gin	42,7%	18.00
Malfy Pompelmo rosa	41%	18.00
Sipsmith VJOP	57.7%	24.00

Vodka 4 cl

Absolut	40%	13.00
Belvedere	40%	18.00
Grey Goose	40%	18.00
Stolichnaya Elit Ultra Luxury	40%	18.00

Tequila 4 cl

Olmecca Altos Plata	38%	16.00
Olmecca Altos Reposado	38%	16.00
Avion Anejo Reserva Cristalino	40%	23.00
Avion Anejo Reserva 44	40%	23.00
Mezcal San Cosme Blanco	40%	16.00

Rum 4 cl

Ron Zacapa 23 años	40%	20.00
J.M. Rhum vieux agricole X.O.	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 years	40%	14.00
Royal Salute 21 years	40%	30.00
Johnnie Walker Blue Label	40%	32.00

Single Malt Whisky 4 cl

Auchentoshan Three Wood (Lowland)	43.5%	28.00
Glenmorangie 10 years (Highland)	40%	16.00
Oban 14 years (Highland)	43%	20.00
The Macallan 12 years (Speyside)	40%	16.00
Glenlivet 18 years (Speyside)	40%	24.00
Ardbeg 10 years (Islay)	46%	18.00
Lagavulin 16 years (Islay)	40%	24.00
Glenfiddich 12 years (Speyside)	40%	16.00

International & Swiss Whisky 4 cl

Jameson	40%	13.00
Nikka from the Barrel	51.3%	20.00
Orma Engadine Golf 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 & Armagnac 2 cl

Martell V.S.	40%	10.00
Martell Chanteloup	40%	10.00
Remy Martin V.S.O.P	40%	10.00
Remy Martin X.O.	40%	19.00
Remy Martin Louis XIII Miniature 5cl (incl. bottle & box)	40%	680.00
Armagnac Darroze Grande Assemblage 12 ans d'âge	43%	16.00

Brandy 2 cl

Carlos I° Brandy de Jerez Gran Reserva	40%	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 / 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	55%	10.00
Cointreau	40%	10.00
Sambuca Molinari	40%	10.00
IVA da Tschlin	26.9%	16.00

Schweizer Spirituosen 2 cl

Kirsch Original Willisauer	37.5%	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

Grappa 2 cl

Grappa di Merlot Nonino	41%	10.00
Grappa di Moscato Barrique Mazzetti	43%	10.00
Grappa Tignanello Antinori	42%	15.00

Portwein 5 cl

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

COCKTAILS

“Die Klassiker”

CHF 19,00

AMERICANO

Campari, Carpano Vermouth, Soda

BELLINI

Pfirsichpüree, Schaumwein

BLOODY MARY

Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Gewürz

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

Cachaca/Vodka, Rohrzucker, Limetten

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft

DAIQUIRI

Rum, Limettensaft, Zuckersirup

FRENCH 75

London Dry Gin, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup, Schaumwein

MARGARITA

Tequila Plata, Cointreau, Limettensaft, Salz

MARTINI COCKTAIL 1912

London dry Gin, Vermouth dry, Oliven/Zitronenschale

MANHATTAN

Rye Whiskey, Carpano Vermouth, Angostura

MOJITO

Rum, frische Minze, Zucker, Limetten, Soda

MOSCOW MULE

Vodka, Limetten, Ginger Beer

NEGRONI

London dry Gin, Campari, Carpano Vermouth

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Eiweiss

COCKTAILS

“The Signatures”

CHF 22,00

PINK

Gin, St. Germain, Cranberry, Zitronensaft, Tonic

LICH LADY

Vodka, Veilchensirup, Zitronensaft, Grüntee

LEJ ALV

Vodka, Bier, Zitronensaft, Zucker, Soda

SKY BAR PUNCH

Rum, Campari, Ananassaft, Zitronensaft, Zucker

RED PASSION

Gin, Vermouth, Jsotta Bitter, Rotwein, Vanillezucker

“Mock-Tails” Alkoholfrei

CHF 15,00

CINDERELLA

Himbeeren, Zitronensaft, Zucker, Himbeeressig, Ginger Ale

DAISY

Grapefruitsaft, Zitronensaft, Kardamomzucker, Tonic

FRUIT LEMONADE

Cranberry, Zitronensaft, Zucker, Soda

FRESH BITTER

Grapefruitsaft, Jsotta Bitter, Kardamomzucker, Ginger Beer

Alkoholfreie Getränke

Swiss Kombucha Passionsfrucht	40cl	12.00
Swiss Kombucha Himbeer & Ingwer	40cl	12.00
Swiss Kombucha Holunderblüte, Limette & Minze	40cl	12.00
Engadiner Staibock Gazosa Citrun (Zitrone)	33cl	6.00
Engadiner Staibock Gazosa Orandscha (Orange)	33cl	6.00
Engadiner Staibock Gazosa Uzun (Heidelbeere)	33cl	6.00
Orangensaft	20cl	6.00
Frischer Orangensaft	20cl	8.50
Ananassaft	20cl	6.00
Multivitaminsaft	20cl	6.00
Tomatensaft	20cl	6.00
Acqua Panna	50cl	6.50
S. Pellegrino	50cl	6.50
Coca Cola, Cola Zero	33cl	6.00
Rivella Rot/Blau	33cl	6.00
Bio Eistee Alvetern Alpenkräuter	33cl	6.00
Red Bull	25cl	6.50
Fever Tree Bitter Lemon	20cl	6.00
Fever Tree Ginger Ale	20cl	6.00
Fever Tree Ginger Beer	20cl	6.00
Fever Tree Mediterranean Tonic	20cl	6.00
Fever Tree Indian Tonic	20cl	6.00
Apfel Shorley	33cl	6.00

Kaffee & Heissgetränke

Espresso	4.50
Espresso doppio	6.50
Café crème	4.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	6.50
Diverse Tees	5.00
Heisse Schokolade	6.00
Glühwein	7.00
Irish Coffee	15.00

Bier / Birra / Beer / Bière

selected by Dominik Zurbrügg, General Manager & Beer Sommelier

from tap..

Calanda Edelbräu (SUI) Stil: Spezialbier / untergärig	5.2%	30cl	7.50
Brauerei Engadiner Bier Palü (SUI) Stil: Red Ale / obergärig	5.0%	30cl	7.50

no alcohol, please..

Heineken 0.0 (NED) Stil: Lager / untergärig	0.0%	33cl	7.00
Brauerei Thun The Regenerator IPA (SUI) Stil: Lager / untergärig	< 0.5%	33cl	9.00
Erdinger Weizenbier alkoholfrei (GER) Stil: Weissbier / obergärig	< 0.5%	50cl	8.50

Weizen, Wheat & co..

Erdinger Weissbier (GER) Stil: Weissbier / obergärig	5.3%	50cl	9.50
BFM La Salamandre (SUI) Stil: Witbier / obergärig	5.5%	33cl	12.50

Ipa's & friends..

Brauerei Engadiner Bier Trais Fluors (SUI) Stil: India Pale Ale / obergärig	6.0%	33cl	9.00
Lagunitas IPA (USA) Stil: India Pale Ale / obergärig	6.2%	35cl	10.00
Haarige Kuh Kama Citra (SUI) Stil: Single Hop Pale Ale / obergärig	5.0%	33cl	12.00
Riegele Simco 3 (GER) Stil: Pale Ale / obergärig	5.0%	33cl	9.00

The Reds & The Brownies..

Eichhof Finsterer Hubertus (SUI) Stil: Dunkelbier / untergärig	5.7%	33cl	9.00
Ittinger Klosterbräu (SUI) Stil: Amber / obergärig	5.6%	33cl	8.00

Black is beautiful..

Brauerei Engadiner Bier Black Boval (SUI) Stil: Schwarzbier / untergärig	4.4%	33cl	9.00
Riegele Noctus 100 (GER) Stil: Irish Strong Ale / obergärig	10.0%	66cl 33cl	18.00 9.00
Pilgrim Imperial Russian Stout (SUI) Stil: Imperial Russian Stout / obergärig	15.0%	37.5cl	24.00

Sour macht lustig..

Brauerei Locher Vintage Sour Beer Himbeer (SUI) Stil: Sauerbier / Spontangärung	4.0%	33cl	12.00
Birrificio Sottobisio Wild Shot (SUI) Stil: Wild Ale (Sauerbier, diverse Barrique) / obergärig	10.0%	33cl	18.00
Boon Gueuze Mariage Parfait 2016 (BEL) Stil: Sauerbier / Spontangärung	8.0%	37.5cl	18.00
Rodenbach Vintage 2019 (BEL) Stil: Sauerbier / Spontangärung	7.0%	75cl	28.00

Other Specials..

Le Fou du Roi Dernière Volonté (SUI) Stil: Dubbel / obergärig	7.2%	33cl	15.00
Pilgrim Vintage 2020 (SUI) <i>sehr beschränkt verfügbar</i> Stil: Strong Ale, Barley Wine, Barrique / obergärig	15.0%	37.5cl 75cl	42.00 75.00
Cerevisium 1516 (GER) <i>Einzelflasche</i> Stil: Spezialität, nach Champagnermethode hergestellt	10.3%	75cl	120.00

Perlage & Champagne

Ferrari Perlé	75 cl	98.00
Berlucchi Rosé Franciacorta	75 cl	98.00
Ferrari Maximum Rosé	75 cl	98.00
Champagne Autréau	75 cl	95.00
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	175.00
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	2022	75 cl	56.00
Malanser Weissburgunder Weissburgunder – Peter Wegelin	2021	75 cl	78.00
Marriage – Pinot Blanc / Chardonnay Pinot Blanc, Chardonnay – Von Tscharnher / Schloss Reichenau	2021	75 cl	75.00
Bianco Rovere Merlot del Ticino – Guido Brivio	2022	75 cl	85.00
Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc – Manfred Meier	2020	75 cl	80.00
Chardonnay Friuli Isonzo – Vie di Romans	2021	75 cl	95.00
Poggio alle Gazze Igt Sauvignon Blanc, Vermentino, Verdicchio – Ornellaia	2020	75 cl	120.00
Cervaro della Sala Chardonnay/Grechetto – Tenuta Antinori	2021	75 cl	135.00
Alteni di Brassica Sauvignon Blanc – Angelo Gaja	2017	75 cl	230.00
Gaia & Rey Langhe Dop Chardonnay – Angelo Gaja	2017	75 cl	390.00
Pouilly Fuissé Ch.Beauregard AC Chardonnay – Joseph Burrier	2020	75 cl	86.00
Chablis AOP Vieilles Vignes Chardonnay.–.DomaineVocoret	2022	75 cl	80.00
Puligny-Montrachet Les Combettes, 1er cru AC Chardonnay – Domaine François Carillon	2017	75 cl	220.00

Rosè

Rosé Fromm 2021 75 cl 69.00
Blauburgunder – Fromm / Malans

Garrus 2018 75 cl 245.00
Château D'Esclans

Rot

Mono Rot 2021 75 cl 56.00
Sangiovese

Pinot Noir“Alte Reben“Eichholz 2021 75 cl 150.00
Blauburgunder – Irene Grunenfelder / Jenins

Pinot Noir Eichholz 2022 75 cl 85.00
Blauburgunder – Annatina Pelizzati

Churer Blauburgunder Johann-Baptista 2019 75 cl 105.00
Blauburgunder – Von Tschärner / Schloss Reichenau

Pinot Noir Selvenen 2020 75 cl 110.00
Blauburgunder – Georg Fromm / Malans

Terra Mora Riserva 2018 75 cl 87.00
Merlot.– Gialdi, Cortellini

Riflessi d'Epoca 2019 75 cl 95.00
Merlot – Guido Brivio

Quattromani 2013 75 cl 135.00
Merlot – Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini

5 Stelle docg 2020 75 cl 120.00
Chiavennasca (Nebbiolo) – Nino Negri

Numero Uno Barrique 2016/17 75 cl 125.00
Nebbiolo – Plozza

Sito Moresco Langhe DOP 2021 75 cl 105.00
Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon – Gaja

Bricco dell'Uccellone 2019 75 cl 145.00
2018 37.5 cl 65.00
Barbera d'Asti – Braida

Amarone 2018 75 cl 110.00
Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta – Tedeschi Pindemonte

Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2019 75 cl 65.00
Corvina veronese, Corvinone, Rondinella – Vallena

Brunello di Montalcino 2016 75 cl 165.00
Sangiovese – Tenuta Le Macioche

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2020 75 cl 115.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot – Ornellaia – Bolgheri


Tignanello 2020 75 cl 195.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Antinori

Sassicaia 2017 75 cl 415.00
Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc Bolgheri

Ornellaia 2016 75 cl 415.00
C. Sauv. Cab.Franc, Merlot, Petit Verdot Bolgheri

Sky Bar Food
(Von 15:00 Uhr bis 21:30 Uhr)

Pinsa Monopol	18.00
Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken mit frischen Tomaten und Basilikum <i>Crispy baked fluffy yeast sourdough Bruschetta style with fresh tomatoes and basil</i> Pâte levain croustillant aux tomates fraîches et basilic	
Pinsa Margherita	16.00
Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <i>Crispy baked fluffy yeast sourdough with tomato sauce, mozzarella, basil</i> Pâte levain croustillant, sauce aux tomates, mozzarella et basilic	
La Caesar Mono	19.00
Caesar Salat mit konfierten Tomaten, Speck, Grana Padano <i>Caesar salad with tomatoes confit, bacon, Grana Padano</i> Salade Caesar avec tomates confites, lardons, Grana Padano	
mit gegrillten Schweizer Pouletbruststreifen	32.00
con petto di pollo grigliato <i>with grilled slices of Swiss chicken breast</i> avec lanières de suprême de poularde suisse grillée	
Nüsslisalat mit Speck und Steinpilze	19.00
Soncino con bacon e Porcini <i>Lamb's lettuce salad, bacon, porcini</i> Salade de mâche, lard, cèpes	
Klassisches Rindstatar handgeschnitten mit getoasteter Pinsa	36.00
Tartar di manzo classica <i>Classic beef tartar, hand cut</i> Tartare de boeuf classic, coupé à lamain	
Bündnerteller - Auswahl von Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz & Käse	32.00
Selezione di affettati & formaggi <i>Selection of cold cuts & cheese</i> Sélection de charcuteries et fromage	

Tagessuppe	14.00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i> Potage du jour	
Gnocchi mit Gorgonzola, Birne und Baumnüssen	32.00
Gnocchi con gorgonzola, pere e noci <i>Gnocchi with gorgonzola, pears and walnuts</i> Gnocchi au gorgonzola, poires et noix	
Malloreddus Amatriciana mit Mozzarella gratiniert	32.00
Malloreddus Amatriciana con mozzarella gratinata <i>Malloreddus Amatriciana, gratinated with mozzarella</i> Malloreddus Amatriciana, gratiné au mozzarella	
Sky Bar`s Caviar delight	95.00
Pancakes mit Sauerrahm, Mortadella und Kaviar (20g)	
Pancakes con panna acida, mortadella e caviale (20g) <i>Pancakes, sour cream, mortadella, caviar (20g)</i> Pancakes, crème fraîche, mortadella, caviar (20g)	
Sky Beef Burger	35.00
Sky Vegan Burger 	32.00
Bündner Nusstorte	7.00
Torta di noci grigionese Graubunden nut tarte Gâteau aux noix	

Das Fleisch, das wir verarbeiten, stammt aus folgenden Regionen:

Rind:	Schweiz, Irland
Kalb. & Schwein;	Ausschließlich Schweiz, wenn möglich aus unserer Region
Lamm:	Australien, Neuseeland
Geflügel:	Freiland aus der Schweiz oder Frankreich
Oktopus	Mittelmeer
Dorade:	Island
Thunfisch	Dänemark
Wolfsbarsch	Mittelmeer
Hirsch	Australien



st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol

