



st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol



Öffnungszeiten:
von 15:00 Uhr bis 00:30 Uhr



Unsere Hausweine & Offenausschank 1dl

Weiss

Mono Bianco	8.50
<i>Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc</i>	
Riesling x Sylvaner	9.00
<i>Riesling x Sylvaner – Luzi Jenny</i>	
Chardonnay	9.00
<i>Chardonnay – Alois Lageder</i>	
Vermentino	9.50
<i>Vermentino – Guado al Tasso/Antinori</i>	
Marriage – Pinot Blanc / Chardonnay	11.00
<i>Pinot Blanc, Chardonnay – Von Tscherner</i>	

Rot

Mono Rosso	8.50
<i>Sangiovese</i>	
Dolcetto D'Alba	9.00
<i>Dolcetto – Luciano Sandrone</i>	
Tuma Casté	11.50
<i>Blauburgunder – Von Tscherner</i>	
Brunello di Montalcino	14.00
<i>Sangiovese – Castello Banfi</i>	

Rosé

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

Schaumweine

Fromm Sobre Mousseux 0% Alkohol	10.00
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		15.00
Pimm's Cup N° 1 (Pimm's N° 1, Ginger Ale, Garnituren)		20.00
Crodino 10cl (alkoholfrei)		6.00
Sanbitter 10cl (alkoholfrei)		6.00
Aperol	11%	9.00
Campari Bitter	23%	9.00
Pernod, Pastis, Ricard	40%	10.00
St. Germain	20%	9.00
Martini Bianco	15%	9.00
Lillet Blanc	17%	10.00
Lillet Rosè	17%	10.00
Cocchi Rosso	16%	10.00
Carpano Classico	16%	10.00
Carpano Antica Formula	16,5%	12.00

Gin 4 cl

Siegfried Wonderleaf Gin alkoholfrei		13.00
Beefeater London Dry	40%	13.00
Bombay Sapphire	40%	16.00
Hendrick's	41,4%	16.00
Tanqueray 10 yrs	47.3%	16.00
Roku Gin The Japanese Craft Gin	43%	16.00
Engine Pure Organic Gin	42%	16.00
Malfy Pompelmo	41%	18.00
Malfy Limone	41%	18.00
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
Mare Mediterranean Gin	42,7%	18.00
Alkkemist Gin	40%	20.00
Silent Pool	43%	20.00
Gin del Professore Jerry Thomas Speakeasy	43,7%	22.00
Sipsmith VJOP	57.7%	24.00

Vodka 4 cl

Absolut	40%	14.00
Grey Goose	40%	19.00
Stolichnaya Elit Ultra Luxury	40%	19.00
Belvedere	40%	19.00
Belvedere 10 Limited Edition Vodka	40%	30.00

Tequila & Mezcal 4 cl

KAH Tequila Blanco	40%	16.00
KAH Tequila Reposado	40%	18.00
Clase Azul Plata	40%	30.00
Tequila Clase Azul Reposado	40%	45.00
Mezcal San Cosme Blanco	40%	16.00

Rum 4 cl

Havana Club 3 años	40%	14.00
Havana Club 7 años	40%	16.00
Ron Zacapa 23 años	40%	20.00
J.M. Rhum vieux agricole X.O.	45%	24.00
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%	16.00
Royal Salute 21 years	40%	30.00
Johnnie Walker Blue Label	40%	32.00

International & Swiss Whisky 4 cl

Jameson	40%	13.00
Hibiki Harmony	40%	18.00
Nikka from the Barrel	51.3%	20.00
Orma Engadine Golf Edition	44%	38.00

Single Malt Whisky 4 cl

Glenmorangie 10 years (Highland)	40%	18.00
The Macallan 12 years (Speyside)	40%	18.00
Ardbeg 10 years (Islay)	46%	18.00
Glenfiddich 12 years (Speyside)	40%	18.00
Oban 14 years (Highland)	43%	20.00
Glenlivet 18 years (Speyside)	40%	24.00
Lagavulin 16 years (Islay)	40%	24.00
Auchentoshan Three Wood (Lowland)	43.5%	28.00
The Macallan 18 Double Cask	43%	65.00

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%	45.00
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
Amaro Nonnino	35%	9.00
Cynar	16.5%	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 il Merlot di Nonino	41%	10.00
Grappa il Moscato di Nonino	41%	10.00
Grappa Riserva 8 Years Nonino	43%	14.00
Grappa Tignanello Antinori	42%	15.00
Grappa Gran Riserva Verduzzo 30 Years Nonino	43%	58.00

Portwein 5 cl

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

COCKTAILS “Die Klassiker”

CHF 20,00

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

WHISKY SOUR

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Eiweiss

COCKTAILS “The Signatures”

CHF 24,00

LEMON FREE

Gin, Montenegro, Campari, Angostura bitter, Grapefruitsaft, Eiweiss

BLUE LAGOON

Vodka, Blue Curacao, Apfelsaft, Ananassaft

MIDNIGHT IRIS

Gin, Tropfen von Ardberg Whisky, Apfelsaft, Kardamomzucker

ITALICUS WHISPER

Italicus, Gin, Zucker, Zitronensaft, frische Minze, Soda

COCKTAILS “Specialties”

CHF 25,00

RED ECLIPSE

Gin Tanqueray N° Ten, Campari, Antica Formula Vermouth, Orangenschaum

PORN STAR MARTINI

Vodka, Vanille, Passion fruit, Champagne shot

“Mock-Tails” Alkoholfrei

CHF 15,00

CINDERELLA

Himbeeren, Zitronensaft, Zucker, Himbeeressig, Ginger Ale

WARM WINTER

Apfelsaft, Kardamomzucker, Zitronensaft

ZERO RUM PARADISE

Rum ohne Alkohol, Limetten, Coca Cola

FRESH BITTER

Grapefruitsaft, Jsotta Bitter, Kardamomzucker, Ginger Beer

VIRGIN MARY

Zitronensaft, Tomatensaft, Gewürz

VIRGIN MOJITO

Frische Minze, Zucker, Limetten, Soda

Alkoholfreie Getränke

Fromm Sobre Mousseux 0% Alkohol (Weintraubensaft & Tee)	75cl	63.00
Swiss Kombucha Passionsfrucht	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
Valser Classic/Valser Naturelle	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 / 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
Hausgemachtes Panaché Bier, frischer Zitronensaft, Zucker	5.0%	20cl	7.50

no alcohol, please..

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

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
Bosteels Kwak (BEL) Stil: Red Ale / obergärig	8.4%	33cl	12.00

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%	33cl	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 (BEL) <i>Einzelflasche</i> Stil: Sauerbier / Spontangärung	8.0%	37.5cl	18.00
Timmermans Gueuze (BEL) <i>Einzelflasche</i> Stil: Sauerbier / Spontangärung	6.7%	37.5cl	18.00
Rodenbach Vintage 2019 (BEL) Stil: Sauerbier / Spontangärung	7.0%	75cl	28.00

Other Specials..

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
Bevog Hagger 0221 (AUT) <i>Einzelflasche</i> Stil: Barley Wine / obergärig	12.2%	33cl	45.00

Fromm Sobre Mousseux 0% (alkoholfrei)		75 cl	63.00
Schlossknaller Brut, Von Tscharnher		75 cl	87.00
Brut Cuvée Blanche, Luzi Jenny		75 cl	95.00
Ferrari Perlé	2018	75 cl	98.00
Ferrari Maximum Rosé		75 cl	98.00
Giulio Ferrari	2010	75 cl	370.00
Champagne Autréau Brut 1^{er} cru		75 cl	95.00
Perrier-Jouët Grand Brut		75 cl	110.00
Perrier-Jouët Blanc de Blancs		75 cl	150.00
Perrier-Jouët Blason Rosé		75 cl	150.00
Belle Epoque Blanc	2014	75 cl	340.00
Belle Epoque Rosé	2012	75 cl	480.00
Laurent Perrier Rosé		75 cl	175.00
Laurent Perrier Grand Siècle No. 23 / 24 (teilw. Einzelflaschen)		75 cl	315.00
Dom Pérignon Vintage	2013	75 cl	425.00
Crystal Brut	2012	75 cl	460.00

Weiss

Mono Weiss Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weissburgunder	2022	75 cl	56.00
Pinot Blanc Weissburgunder – Weingut Donatsch „Zum Ochsen“ / Malans	2023	75 cl	70.00
Malanser Weissburgunder Weissburgunder – Peter Wegelin, Scadenagut / Malans	2024	75 cl	77.00
Bianco Rovere Merlot del Ticino – Guido Brivio	2023	75 cl	85.00
Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc – Manfred Meier	2024	75 cl	80.00
Chardonnay Chardonnay – Gantenbein	2018	75 cl	250.00
Chardonnay Vie di Romans Chardonnay – Friuli Isonzo	2023	75 cl	95.00
Soave Garganega – Tenuta Valena	2023	75 cl	55.00
Roero Arneis Arneis – Bruno Giacosa	2022	75 cl	69.00

Poggio alle Gazze IGT Sauvignon Blanc, Vermentino, Verdicchio – Ornellaia	2020	75 cl	120.00
Ornellaia Bianco IGT Sauvignon Blanc, Viognier – Ornellaia	2017	75 cl	340.00
Cervaro della Sala Chardonnay, Grechetto – Tenuta Antinori	2022	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
Chardonnay Löwengang Chardonnay – Tenuta Alois Lageder	2022	75 cl	125.00
Chablis Vieilles Vignes Chardonnay – Domaine Vocoret	2023	75 cl	80.00
Chablis 1^{er} cru Montée de Tonnerre Chardonnay – Domaine Raveneau	2018	75 cl	380.00
Pouilly Fuissé Ch.Beauregard AC Chardonnay – Joseph Burrier	2020	75 cl	86.00
Puligny-Montrachet 1er Cru Perrières Chardonnay – Domaine Carillon	2023	75 cl	295.00

Rosé

Sasso Chierico Rosato Merlot – Sasso Chierico, Fam. Antognini/ Ticino	2024	75 cl	63.00
Schiller Blauburgunder – Manfred Meier / Zizers	2024	75 cl	69.00
Rock Angel Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah, Tibouren / Château D'Esclans	2024	75 cl	88.00
Garrus Grenache, Rotolo / Château D'Esclans	2018	75 cl	245.00

Rot

Mono Rot Sangiovese	2021	75 cl	56.00
Pinot Noir "Villages" Blauburgunder – Fromm / Malans	2021	75 cl	75.00
Pinot Noir Blauburgunder – Lipp-Kunz / Maienfeld	2018	75 cl	80.00
Churer Blauburgunder Johann-Baptista Blauburgunder – Von Tschärner / Schloss Reichenau	2019	75 cl	105.00
Churer Blauburgunder Gian-Battista Blauburgunder – Von Tschärner / Schloss Reichenau	2019	75 cl	150.00
Pinot Noir "Alte Reben" Eicholz Blauburgunder – Irene Grunenfelder / Jenins	2021	75 cl	150.00
Syrah AOC Manfred Meier / Zizers	2021	75 cl	150.00 Syrah –
Syrah – Manfred Meier / Zizers			
Terra Mora Riserva Merlot.– Gialdi, Cortellini	2018	75 cl	87.00

Riflessi d'Epoca Merlot – Guido Brivio	2019	75 cl	95.00
Quattromani Merlot – Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Galdi, Claudio Tamborini	2021	75 cl	135.00
Cabernet-Sauvignon „Grandmaître“ Cabernet-Sauvignon – Kuonen / Wallis	2018	75 cl	145.00
Numero Uno Barrique Nebbiolo – Plozza	2016/17	75 cl	125.00
San Leonardo IGT Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot – Vigneti delle Dolomiti rosso	2015	75 cl	125.00
Sito Moresco Langhe DOP Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon – Gaja	2023	75 cl	105.00
Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti – Braida	2019	75 cl	145.00
	2020	37.5 cl	65.00
Valpolicella Ripasso Superiore DOC Corvina veronese, Corvinone, Rondinella – Vallena	2023	75 cl	65.00
Amarone Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta – Tedeschi Pindemonte	2019	75 cl	110.00
Kairos Zymé Cuvée von 15 Traubensorten aus Veneto – Az. Agr. Zymé di Celestino Gaspari	2018	75 cl	150.00
Brunello di Montalcino Sangiovese – Tenuta Le Macioche	2016	75 cl	165.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot – Ornellaia – Bolgheri	2021	75 cl	115.00
Tignanello Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Antinori	2020	75 cl	195.00
Sassicaia Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc – Bolgheri	2004* / 16 / 17	75 cl	ab 415.00
	<i>*Einzelflasche, Preise siehe Weinkarte</i>		
Ornellaia C. Sauv. Cab.Franc, Merlot, Petit Verdot – Bolgheri	2002* / 16	75 cl	ab 390.00
	<i>*Einzelflasche, Preise siehe Weinkarte</i>		
Masseto Merlot – Masseto	2017	75 cl	1300.00
Lu Patri Nero d'Avola – Baglio del Cristo di Campobello	2017	75 cl	90.00
Terra do Zambujeiro Cuveé, Quinta do Zambujero – Alentejo	2020	75 cl	110.00
Muga Riserva Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo – Bodegas Muga	2021	75 cl	80.00
Château Lespault-Martillac Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot – Pessac-Léognan	2019	75 cl	90.00
Côtes de Nuits "Villages" Pinot Noir – Noëllat	2020	75 cl	90.00

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	
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Steinpilzen	19.00
Insalata di lattuga con pancetta e funghi porcini <i>Lamb's lettuce with fried bacon and porcini mushrooms</i> Salade de mâche au lard grillé et aux cèpes	
La Caesar Mono	19.00
Caesar Salat mit getrockneten Tomaten, Speck, Grana Padano <i>Caesar salad with dried tomatoes, bacon, Grana Padano</i> Salade Caesar avec tomates séchées, lardons, Grana Padano	
mit gegrillten Schweizer Pouletbruststreifen	32.00
con petto di pollo grigliato <i>with slices of grilled Swiss chicken breast</i> avec lanières de suprême de poularde suisse grillée	
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 alla sorrentina con mozzarella	32.00
Gnocchi Sorrentina mit Mozzarella <i>Gnocchi sorrentina with mozzarella</i> Gnocchi sorrentina avec mozzarella	
Spaghetti Bolognese	29.00
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti Bolognese</i> Spaghetti Bolognaise	

Sky Bar`s Caviar delight **95.00**
Tartelette mit Luma Wagyu Trockenfleisch, Sauerrahm und Kaviar (20g)
 Tartelletta con carne secca di Luma Wagyu, panna acida e caviale (20g)
Tartlet with Luma Wagyu beef jerky, sour cream and caviar (20g)
 Tartelette à la viande séchée de Luma Wagyu, crème aigre et 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

Für den kleinen Hunger ab 22.00 Uhr:

Panini mit Rohschinken, Mozzarella, Pesto **16.50**
 Panini con prosciutto crudo, mozzarella, pesto
Panini with raw ham, mozzarella, pesto
 Panini avec jambon cru, mozzarella, pesto

Panini mit Tomate, Mozzarella, Pesto **16.50**
 Panini con pomodoro, mozzarella, pesto
Panini with tomato, mozzarella, pesto
 Panini avec tomate, mozzarella, pesto

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
Mini Muffins, Donuts	Frankreich
Pinsa	Italien
alle anderen Backwaren	Schweiz



st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol