



1903

Le Bar

APÉRITIFS



ALKOHOLFREI

Jsotta Spritz 🇨🇭		13
Jsotta Bitter Senza / Orange / Rosmarin / Tonic Water		
Berry Spritz 🇨🇭		14
Zerosi Rose Schaumwein 0,0% / Jsotta Bitter Senza / Brombeeren		
Sanbitter	10 cl	5
mit Soda 2dl		7
mit Orangensaft 2dl		9
Virgin Hugo		12
Minze / Limette / hausgemachter Holundersirup / Ginger Ale		
Mango Tango / Colorado		12
Mango- und Orangensaft / Sanbitter		
Coffee Negroni 0.0%		13
Cold Brew Coffee/Jsotta Bitter Senza/ Jsotta Rosso Senza		

ALKOHOLISCH

Schweizerhof Spritzer				15
hausgemachter Ingwersirup / Prosecco / Soda / Minze / frischer Ingwer				
Schweizerhof Hugo				15
hausgemachter Holundersirup/ Prosecco / Limette / Minze / Soda				
Giselle Spritz				15
Limetten-, Ingwer-, Quittenlikör / hausgemachter Ingwersirup / Prosecco / Soda				
Aperol Spritz				13
Aperol / Prosecco / Orange / Soda				

APÉRITIFS & BITTERS

Vermouth Jsotta bianco/rosso/dry 	17%	5 cl		11
Appenzeller	29%	4 cl		9
Bündnermeister 	35%	4 cl		11
Ramazotti	30%	4 cl		9
Averna	32%	4 cl		9
Cynar	16.5%	4 cl		9
Campari	25%	4 cl		9
Pernod mit Granderwasser und Eis	40%	4 cl		9
Sherry Tio Pepe	15%	4 cl		9

SOFTDRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta	33 cl	5.50
Rivella rot	33 cl	5.50
Apfelshorley (Möhl)	33 cl	5.50
Sanbitter	10 cl	5

Swiss Mountain Spring 	20 cl	5.50
Premium Tonic Water / Salty Grapefruit		

Moya Kombucha Swiss herbs & Aronies  	33 cl	7
---	-------	---

Diese besondere Mischung kombiniert die traditionellen Heilkräfte von Bio Schweizer Kräutern, mit den intensiven Geschmacksnoten der Aroniabeeren.

Alle Kombucha von Moya sind handgebraut und 100% Bio.

SÄFTE

Ananas / Orange / Mango	20 cl	5.50
Tomatensaft mit Gewürzen	20 cl	7.50

HAUSGEMACHTES

Hausgemachte Sirups mit Granderwasser Holunderblüte oder Ingwer	20 cl	4.50
Früchte-Eistee mit Limette	30 cl	6.50

MINERAL

Passugger / Allegra	47 cl	6.50
Passugger / Allegra	77 cl	9.50



Abwechslung

*Die Einsamkeit hat mich gelehrt, dass das Zusammensein mit anderen etwas ziemlich Schönes ist.
Und das Zusammensein mit anderen hat mich gelehrt, dass die Einsamkeit etwas ziemlich Schönes ist.
Und so habe ich viel Abwechslung und ein ziemlich schönes Leben.*

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weisswein

Riesling Silvaner, Weingut von Salis, Malans 	1 dl	9
Pinot Grigio Kurtatsch, Südtirol	1 dl	9

Roséwein

Schiller, Weingut Davaz, Fläsch 	1 dl	9.50
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc		

Rotwein

Pinot Noir, Weingut von Salis, Malans 	1 dl	9
Poggio al Sole Trittico, Toscana, Italien  	1 dl	9.50
Traubensorten: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon		

Schaumweine

Cüpli Prosecco Astoria Lounge	1 dl	9
Cüpli Champagner Henriot Brut Suverain	1 dl	15
Cüpli Champagner Henriot Brut Rosé	1 dl	19

GIN KARTE

The Red Dry Gin (Graubünden) 	43%	4 cl	15
Aromen: Wacholder / Blüten und Kräuter aus Graubünden / Zitrusfrüchte Garnitur – Orange			
Curia Gin Orange(Graubünden) 	46.5%	4 cl	14
Aromen: Wacholder / Orange / Zitrone Garnitur – Orange			
The Green Dry Gin (Graubünden) 	43%	4 cl	15
Der Geheimtipp aus der Bündner Herrschaft. Frische Waldaromen von Bündner Arvenzapfen / Wacholder / Regionale Botanicals Garnitur: Arven-Fichtenzweig aus der Region			
Breil Pur Dry Gin (Graubünden) 	45%	4 cl	14
Aromen: regionaler Bio-Weizen / Bio-Botanicals / Schokoladenminze / Alpen-Wacholder und Rosen Garnitur - Rosmarin			
Deux Frères (Zürich) 	43%	4 cl	15
Aromen: Bio Wacholder / Frische Bio-Zitronenschalen / Rosenblätter/ Lavendelblüten / Angelika Wurzel Garnitur – Bergblüten, Zitronenzeste			
Time Out Pink Grapefruit Gin (Zürich) 	44%	4 cl	14
Aromen: Wacholder / reife Grapefruit / Limette Garniture: – Grapefruit			

<p>Hendricks Dry Gin (Schottland) Aromen: Wacholder / Koriander / Engelwurz / Zitruschalen / Kamille / Pfeffer / Holunder / Rosenblüten Garnitur – Gurke, schwarzer Pfeffer</p>	41.4%	4 cl	14
<p>Monkey 47 aus dem Schwarzwald (Deutschland) Aromen: Wacholder / Blüten / Koriander / Piment / Ingwer / Zimt / Süsshholz / Lavendel / Kamille / Zitronenmelisse / Zitronengras / Zitronenverbene / Holunderblüte / Salbei Garnitur – Grapefruit</p>	47%	4 cl	14
<p>Boar Gin aus dem Schwarzwald (Deutschland) Höchste Prämierung mit 9 internationalen Goldmedaillen 2017 Aromen: Wacholder / Schwarzwälder Burgunder Trüffel / Zitrusfrüchte / Thymian Lavendel / Rosmarin / Pfeffer / Ingwer Garnitur – Zitronenzeste, Thymian</p>	43%	4 cl	14
<p>Dazu empfehlen wir das Swiss Mountain Spring Premium Tonic Water Fragen Sie unser Bar - Team für alternative Tonic Waters</p>			5.50

BIER

Calanda Edelbräu 	33 cl	6.50
Calanda Radler 	33 cl	6.50
Calanda 0,0% alkoholfrei 	33 cl	6.50
Churer Stadtbier Blonde 	33 cl	7.50
Churer Stadtbier Pale Ale 	33 cl	7.50
Erdinger Weissbier	50 cl	8.50
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.50

LONGDRINKS

Campari, Aperol, Cynar- Soda	11
Campari, Aperol, Cynar- Orange	13
Horse Neck	15
Bourbon, Ginger Ale und Angostura	

SCHWEIZERHOF SPECIAL COCKTAILS

ALKOHOLISCH

Metamofosi (entworfen für das 50-jährige Jubiläum der Romantikhôtels) 19
Deux Frères Gin / hausgemachter Holundersirup / Zitronensaft / Bergblüten

Schweizerhof Negroni 18
Curia Gin Orange / Jsotta Bitter / Jsotta Rosso

Taste of Flims 17
Williams Birne / Limette / Grüner Apfelsirup / Ginger Ale

ALKOHOLFREI

Rosso Sour Senza 13
Jsotta Rosso Senza / Zitronensaft / Eiweiss / Zuckersirup

Negroni mal anders 13
London Dry Gin 0.0% / Jsotta Bitter / Jsotta Rosso 0.0% / Grapefruit

KIDS COCKTAILS IM MKKS SHAKER

Mix dir deinen Cocktail selbst an unserer Bar im Mikks Shaker.
Den Mikks Shaker kannst du auch für zuhause kaufen. 8.50

MIKKS COCKTAILS

Rosi 7.50
Ananassaft / Kokossirup / Grenadine / Rahm

Rudi 7.50
Orangen- und Ananassaft / Blue Curacao

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Coconut Kiss 12
Ananassaft / Kokossirup / Grenadine / Rahm

Mango Tango / Colorado 12
Orangen- und Mangosaft / Sanbitter

Ipanema (Virgin Caipirinha) 11
Limetten / Rohrzucker / Ginger Ale

Virgin Mojito 12
Minze / Limette / Rohrzucker / Ginger Ale

COCKTAILS KLASSIKER

Dry Martini	15
Gin / Vermouth Extra Dry / Zitronenzeste	
Caipirinha	15
Cachaça / Limette / Rohrzucker	
Pina Colada	16
Weisser Rum / Rahm / Kokossirup / Ananassaft	
Amaretto Sour	16
Amaretto / Läuterzucker / Zitronensaft / Orangenzeste	
Moscow Mule	16
Vodka / Limette / Gurke / Spicy Ginger Beer	
Espresso Martini	17
Vodka / Kaluha / frischer Espresso	
Mojito	17
Havana 3 Años / Limette / Minze / Läuterzucker	
Whisky Sour	17
Four Roses / Zitronensaft / Eiweiss / Läuterzucker / Angostura / Zitronenzeste	
Bloody Mary	16
Vodka / Tomaten- und Zitronensaft / Gewürze	
Salty José	17

José Cuervo Tequila / Limette / Salty Grapefruit



*Mach mal Pause...
Die Kunst zu leben besteht vor allem darin, zur richtigen Zeit eine Pause zu machen.*

KAFFEE

Kaffee Crème, Espresso	5
Koffeinfreier Kaffee	5
Cappuccino / Milchkaffee	6
Doppelter Espresso	7
Latte Macchiato	7

SPEZIALKAFFEE

“Schweizerhof Kaffee“(Kaffee, Bündner Röteli, Schlagrahm)	13
Kaffee Baileys	13
Irish Coffee	13

HEISSGETRÄNKE

Ovomaltine, Schokolade	6
Schokolade Mélange	7

TEE

Ronnefeldt Tee – 100% Bio	Glas	5.50
Mindful Mint / Wonderful / Verbena / Green Dream / Mountain High / Fruits of Joy / Charming Camomile / Natural English Breakfast / Spice of Life / Very Early Grey / Himalayan Heaven		

PORTO

Portwein Taylor's 10 years	20%	4 cl	14
Portwein Graham's 20 years	20%	4 cl	19

RUM

Gold of Mauritius (Mauritius)	40%	4 cl	15
Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela)	40%	4 cl	15
A.H.Riise Non Plus Ultra Black Edition (Jungferninseln/Karibik)	42%	4 cl	29
		2 cl	16

BRANDY

Osborne Veterano (Spanien)	40%	4 cl	14
----------------------------	-----	------	----

COGNAC

Rémy Martin VSOP	40%	2 cl	13
Rémy Martin XO	40%	2 cl	21
Meukow XO	40%	2 cl	18

Cognac Masters, ausgezeichnet mit dem Gold Award London 2013

WEINBRAND von Destillerie Giani Boner aus Malans

Edelbrand aus Pinot Noir Trauben 5 Jahre französisches Barrique	41%	2 cl	13
---	-----	------	----



Mit dem Herzen

Es gibt Dinge, die wachsen nicht auf Bäumen, die lernen wir nicht in Schulen und die gibt es nirgendwo zu kaufen.

Es ist die Kunst, die Welt mit dem Herzen zu sehen.



VODKA

Smirnoff Red Label mit Aromen von würzigem Getreide und Zitrusfrüchten	37,5%	4 cl	11
Poetry Pure Premium Vodka (6-fach destilliert by Dave Stewart) weicher milder Geschmack von Caramel	40%	4 cl	14

TEQUILLA

José Cuervo Especial Blue Agave Silver Agave, Gewürze, schwarzer Pfeffer, Zitrus	38%	4 cl	12
José Cuervo Especial Resposado Agave, Eiche, Gewürze	38%	4 cl	12

LIKÖRE

Nuschigna (Nusslikör vom Weingut Grendelmeier, Zizers) 	30%	2 cl	9
Bündner Röteli 	22%	4 cl	9
Sambuca	40%	4 cl	9
Amaretto	28%	4 cl	9
Baileys	17%	4 cl	9
Limoncello	28%	4 cl	9

MARC von Destillerie Lipp aus Maienfeld

Henri aus Pinot Noir 5 Jahre im französischen Barrique gereift	38.5%	2 cl	14
Grandioso aus Pinot Noir 10 Jahre im französischen Barrique gereift	38.5%	2 cl	15
Grand Pinot 7 Jahre im französischen Barrique – eine ganz besonderer, Rarität Aus den besten Pinot Noir Trauben des Weinguts Lipp	38.5%	2 cl	21

MARC von Weingut Roman Hermann aus Fläsch

Hermann Marc aus Pinot Noir, 10 Jahre im französischen Barrique gereift	44%	2 cl	14
---	-----	------	----

MARC Von Tschaner Schloss Reichenau

Completer Rarität (Completer ist die älteste Traubensorte in Graubünden)	41%	2 cl	16
--	-----	------	----

Grendelmeier Weingut aus Zizers

Marc Vinars Trais aus Zweigelt, Merlot, Cabernet Dorsa Blanco	40%	2 cl	13
---	-----	------	----

GRAPPA

Berta Bric del Gaian Moscato Barrique, 8 Jahre gereift	45%	2 cl	17
--	-----	------	----

OBST- UND KRÄUTERBRÄNDE AUS DER REGION

Familie Lipp-Kunz aus Maienfeld

Zwetschge / Kirsche / Williams	41%	2 cl	9
--------------------------------	-----	------	---

Bündner Heu	41%	2 cl	9
aus 100 Kräutern, Gräsern und Blumen eines Biohofs über 2000 müM			

Im Holz gereift

Vieille Prune Reserve	38.5%	2 cl	13
-----------------------	-------	------	----

Vieille Williams Grand Reserve	38.5%	2 cl	17
--------------------------------	-------	------	----

SINGLE MALT WHISKY

Talisker Sky Special Edition - Isle of Sky Lebendige Mischung aus Süsse, Rauchigkeit und Würze 2 internationale Goldmedaillen 2017	45.8%	4 cl	16
Oban Classic 14 years - Western Highlands Torfiger und rauchiger Whisky mit süssen und fruchtigen Aromen	43%	4 cl	16
Lagavulin Malt 16 years - Islay Trocken mit ausgeprägtem Sherry-Charakter, mächtig, kraftvoll und torfig	43%	4 cl	18
Glenmorangie 12 years Lasanta - Highlands Schokolade, Honigwabe und Karamell-Toffee, Sultaninen mit Sherry-Aroma IWC 2017 Goldmedaille für "Best Single Malt 12 Years Old"	43%	4 cl	16
Glengoyne 18 years - Highlands Aromen von Gewürzen, Walnuss, Mandeln, Kakao und Orangenmarmelade	43%	4 cl	23

Auf Wunsch servieren wir Ihren Lieblings Single Malt auch in 2 cl

IRISH WHISKY

Tullamore

Zitrusfrucht, grüner Apfel, würzige und malzige Noten, Holz und Vanille

40% 4 cl 12

Connemara Peated Irish Malt 12 years

Aromen von Honig, Torf, Schokolade, Vanille und Eiche

40% 4 cl 16

American Whiskey

Four Roses

Fruchtig und leicht würzig mit Noten von Holz und Honig

40% 4 cl 13

Zusatzgetränk alkoholfrei

5.50



Wie der Wind und das Meer

Wenn du etwas Schönes erschaffen willst, mache es mit Liebe und sei dabei so geduldig wie der Wind und das Meer.

Mittagskarte / Daily menu / Menu de midi été

12.00 Uhr - 15.00 Uhr

SALATE & VORSPEISEN / Salads & startes / SALADES & ENTRÉES

Caesar Bowl

16 24

Knackiger Lattich mit Caesar Dressing mariniert

Croûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck ^G

Crisp lettuce marinated with Caesar dressing, croutons, shaved Sbrinz and crispy fried bacon ^G

Laitue croquante marinée avec vinaigrette César, croûtons, sbrinz en copeaux et lardons croustillants ^G

Besonders lecker mit einem **Pouletschenkelsteak** sous vide

6 12

Especially delicious with a **chicken thigh steak** sous vide

*Particulièrement délicieux avec un **steak de cuisse de poulet** sous vide*

Bunter Blattsalat mit Quinoa, Kernen-Nussmix

12 20

knackigem Gemüse und bunten Sprossen^N

with seed and nut mash, crunchy vegetables and colourful sprouts^N

avec des graines et des noix, des légumes croquants et des pousses colorées^N

Kleiner Blattsalat

9

Small leaf salad

Petit mesclun

Wahlweise mit: French, Italian  Honig-Senf oder House  Dressing

Optionally with: French, Italian, Honey Mustard or housedressing

Au choix avec: French, Italian, Moutarde et miel ou House vinaigrettes

<p>Auf Salz gebackenes Wurzelgemüsetatar   (vegan möglich/possible)</p> <p>mit Eigelbcrème, hausgemachten Brotchips und Zupfsalat ^G</p> <p>Root vegetable tartare baked on salt ^G</p> <p>with egg yolk cream, homemade bread crisps and plucked salad</p> <p>Tartare de légumes-racines cuit au sel ^G</p> <p><i>avec crè.me au jaune d'œuf, chips de pain maison et salade à tresser</i></p>	<p>70g 130g</p> <p>16 24</p>
<p>Mariniertes Schweizer Rindstatar</p> <p>mit Eigelbcrème und Zupfsalat dazu Buttertoast ^G</p> <p>Marinated Swiss beef tartare</p> <p>with egg yolk cream and plucked salad served with buttered toast</p> <p>Tartare de bœuf suisse mariné</p> <p><i>avec crème de jaune d'oeuf et salade verte, accompagné avec toast au beurre.</i> ^G</p>	<p>70g 130g</p> <p>24 32</p>
<p>mit Pommes frites with french fries <i>avec des frites</i></p>	<p>+6</p>

WARME GERICHTE/HOT DISHES/PLATS CHAUDS

Gerstensuppe «Gran Alpin»

16

mit Bündnerfleisch, Croûtons und frischen Kräutern^{G,L}

Gran Alpin barley soup

with air-dried meat, croutons and fresh herbs^{G,L}

Gran Alpin barley soup

avec viande des Grisons, croûtons et légumes frais^{G,L}

Hausgemachte Capuns Sursilvans

34

Bündner Spezialität nach altem Hausrezept in Milchbouillon gegart

mit Andeerer Käse und Bündnerfleisch^{G,L}

Homemade Capuns Sursilvans

Grisons speciality, cooked in milk broth

with Andeerer cheese and Bündnerfleisch^{G,L}

Capuns maison Sursilvans

Spécialité grisonne cuite dans un bouillon de lait selon une ancienne recette maison

avec fromage d'Andeer et viande des Grisons^{G,L}

Waldpilzcapuns



34

mit eingelegten Rotweinzwiebeln und Belper Knolle^{G,L}


Wild mushroom capuns

with pickled red wine onions and Belper cheese^{G,L}


Capuns aux champignons des bois

avec oignons au vin rouge marinés et tubercule de Belp^{G,L}


Pinsa mit Rucola und getrockneten Tomaten und Balsamico^G

- **mit Bündnerfleisch** und Ziegenkäse^{G, L}
- **mit Rauchlachs** mit roten Zwiebeln und geriebenem Meerrettich^{G, L}
- **mit Grillgemüse** und Oliventapenade^{G, N} 

Pinsa with rocket salad and dried tomatoes

- *with air-dried meat and goat cheese^{G, L}*
- *with smoked salmon with red onions and grated horseradish^{G, L}*
- *with grilled vegetables and olive tapenade^{G, N}* 

Pinsa à la roquette et tomates séchées

- *avec viande des Grisons et fromage de chèvre^L*
- *avec saumon fumé, oignons rouges et raifort râpé^{G, L}*
- *avec légumes grillés et tapenade d'olives^{G, N}* 

DESSERTS/Sweets/DESSERTS

Hausgemachte Sorbets

Homemade sorbets

Sorbets faits maison

Grapefruit, Erdbeer-Rhabarber, Himbeere und Mango-Passionsfrucht pro Kugel 4
Grapefruit, strawberry-rhubarb, raspberry or mango passion fruit
Pamplemousse, fraise-rhubarbe, framboise ou mangue-fruit de la passion

Hausgemachte Glacé / Homemade ice cream / Glaces faites maison ^L

Vanille, dunkle Schokolade ^N, Erdbeere, Karamell pro Kugel 4
oder Sauerrahm-Limette
Vanilla, dark chocolate ^N, strawberry, caramel
or sour cream lime
vanille, chocolat noir ^N, fraise, caramel
ou crème acidulée citron vert

Portion Rahm / portion of cream / protin de crème ^L 1

Affogato

eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso dazu gegossen ^L 8
a scoop of vanilla ice cream with an espresso poured over it ^L
une boule de glace à la vanille versée avec un espresso^L



Flims und das Raupenauto

*Schöne alte Zeiten
Weine nicht, weil sie vorüber sind. Lache, weil du sie hattest.*