

Hotel Chesa Randolina



Barkarte

Lieber Randolina Gast,

an unserer Bar treffen sich Gäste aus aller Welt. Moskow Mule und Hugo zum Beispiel sind immer wieder gerne mit dabei. Cocktails und Longdrinks, Biere und Bitter, Seite für Seite lockt Erfrischendes, Erwärmendes, Erheiterndes. So sorgfältig die Auswahl feiner Weine, die an der Bar auch glasweise genossen werden können, so raffiniert das Angebot an Grappa, Whisky und Marc. Da bleiben keine Kehle und auch kein Auge trocken.

Zum Kaffee oder zum Tee ein Stück Nuss- oder Kastanientorte? Wir bieten Ihnen täglich frisch zubereitete **Kuchen** und **Cakes** an. Jeweils ab 14 Uhr servieren wir auch diverse **Snacks**; fragen Sie nach der Karte.

STÜVETTA

In der Stüvetta servieren wir Ihnen am Abend reichhaltige Fleischfondues und andere Leckereien. Selbstverständlich wird Ihnen beim Besuch der Stüvetta ein Teilbetrag auf das Halbpensionsmenu gutgeschrieben.

Bitte teilen Sie uns aus organisatorischen Gründen Ihre Speisenauswahl bis 13 Uhr an der Rezeption mit.

INHALT

WARME GETRÄNKE	4
SOFT DRINKS	8
BIER	9
WEIN	10
PORTWEIN UND SHERRY	12
APERITIFS	12
COCKTAILS UND LONGDRINKS	14
DESTILLATE	19
LIKÖRE	27
SNACKS	28
DESSERTS	29

*«Es gibt Psychologen, die in einer kurzen weissen
Jacke arbeiten - hinter einer Bar.»*

Robert Lembke

WARME GETRÄNKE

Milch, Kaffee (Max Havellar)

Kaffee crème	4.00
Espresso crème	4.00
Doppelter Espresso	7.00
Kaffee oder Espresso Hag	4.00
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte macchiato	5.50
Kaffee Melange	5.50
Milch	3.50
Ovomaltine	5.00
Schokolade	5.00

Tee, Kräutertee

Kanne 5 dl 6.50 Tasse 3 dl 4.50

Glattfelder Darjeeling Special

Erstklassige Qualität

Glattfelder English Breakfast

Aromatische broken Tees

Glattfelder Earl Grey

Special Selection

Glattfelder Rooibush natur, coffeinfrei

Aus Südafrika, ökologischer Anbau

Glattfelder Grüntee Japan Sencha

Angenehm herber Geschmack

Glattfelder Eisprinzessin

Grün- und Schwarztee mit Früchtестücken

Glattfelder Kamillen

Glattfelder Hagebutten

Mit Karkaden

Glattfelder Fruchtetee Waldbeer

Glattfelder Fenchel

Aus Fenchelsamen

Glattfelder Ingwer-Zitrone

Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfeffer, Süssholz

Glattfelder Arventee

Bergkräuter, Holunderbeeren und Arvenholz

Glattfelder St. Moritz, Teetradition seit 1931

Qualität und Nachhaltigkeit: Der schonende Umgang mit Ressourcen ist genauso selbstverständlich wie die Auswahl entsprechender Lieferanten.

Al Canton Capri

Eisenkraut, Zitronenthymian und Calendulablüten

Al Canton Bernina

Holunderblüten und Zitronenthymian

Al Canton Albula

Edelweiss und rosa Kornblumen

Al Canton Verveine Odorante

Eisenkraut und Zitronenverbene

Al Canton Pfefferminze

Bio-Pfefferminze

Al Canton

Unsere edlen Bio-Teesorten aus dem Puschlav

Heisse Spezialitäten

Kaffee fertig		8.00
Schümli Pflümli		10.00
Tee mit Rum, Kanne	5 dl	10.00
Glühwein		8.00
Irish Coffee		16.00
<i>Irish Whisky, Kaffee und Rahm</i>		
French Coffee		14.00
<i>Grand Marnier, Kaffee und Rahm</i>		
Sweet Coffee		14.00
<i>Baileys, Kaffee und Rahm</i>		
Bombardino		14.00
<i>Eierlikör, Brandy und Rahm</i>		
Calimero		14.00
<i>Eierlikör, Brandy, Espresso und Rahm</i>		
Apfelpunch, Rumpunch		5.50
<i>Alkoholfrei</i>		
Orangepunch		9.00
<i>Mit frisch gepresstem Orangensaft</i>		
Rumpunch		8.00
<i>Mit Alkohol</i>		

SOFT DRINKS

Tomatensaft	2 dl	6.00
Orangensaft, frisch gepresst	2 dl	8.00
Orangensaft, frisch gepresst	3 dl	10.00
Diverse Obstsäfte, offen <i>Orangen, Mango, Ananas, Grapefruit, Multivitamin, Cranberry</i>	3 dl	4.50
Shorley	3 dl	5.00
Möhl, Saft vom Fass Alkoholfrei	5 dl	7.00
Rivella, rot, blau	3 dl	5.00
Elmer Citro	3 dl	5.00
Vivi Kola	3 dl	5.00
Vivi Zero	3 dl	5.00
Dry Tonic Swiss Mountain	2 dl	5.00
Bitter Lemon Swiss Mountain	2 dl	5.00
Ginger Beer Swiss Mountain	2 dl	5.00
Bio Ice Tea Alvetern Alpenkräuter	5 dl	5.00
Sirup	3 dl	3.00

Ova da Segl, Granderwasser	5 dl	3.00
<i>Still oder mit Kohlensäure</i>	1 l	5.00
Allegra, stilles Wasser	3 dl	4.00
Valser Mineralwasser	3 dl	4.00
Allegra, stilles Wasser	5 dl	6.00
S. Pellegrino Mineralwasser	5 dl	6.00
Allegra, stilles Wasser	1 l	8.50
Valser Mineralwasser	1 l	8.50
BIER		
Calanda Edelbräu vom Fass	5 dl	7.00
Calanda Edelbräu vom Fass	3 dl	5.00
Calanda Edelbräu vom Fass	2 dl	3.50
Appenzeller Weizen, Flasche	5 dl	8.00
Biera Engiadinaisa Bio, Flasche	3 dl	7.50
Bernina Palü Amber, Flasche	3 dl	7.50
Alkoholfrei		
Appenzeller Sonnwendig, <i>Flasche</i>	3 dl	4.50

WINE BY THE GLASS 10 cl

Schaumwein

CHAMPAGNE CÜPLI

Domaine Dehours Grande Reserve 14.00

PROSECCO CÜPLI

Valdobbiadene, Marsuret 9.00

Weiss

DONATSCH CHARDONNAY PASSION 12.00

RIESLING SYLVANER

Weingut zur Sonne Obrecht 9.00

AUVERNIER CHASSELAS

La maison Carée (non filtré) 9.00

JOHANNISBERG

Provins, Valais 6.00

FENDANT LE PATRICIEN

Cordonier & Lamon, Flanthey 7.00

PINOT BLANC

Möhr Niggli Maienfeld 9.00

SAUVIGNON BLANC

Roman Hermann Fläsch 10.00

Rosé

ŒIL-DE-PERDIX AUVERNIER

La Maison Carée 8.00

Rot

MALANSER PINOT NOIR Giani Boner	10.00
MOMPERTONE (Barbera und Syrah) Prunotto, Piemonte	9.00
VALTELLINA SUPERIORE CREAZIONE Rupi, Valtellina	8.00
CHÂTEAU POUJEAUX (2006) Cru Bourgeois	13.00
TELLUS SYRAH Falesco, Lazio	9.00
GRANATO (Teroldego) Elisabetta Foradori	16.00
EICHHOLZ (Pinot Noir - 2017) Weingut zur Sonne	15.00
CRUZ DE ALBA Crianza, Duero	10.00
COMTE DE PENEY Bio (Cabernet Sauvignon 2016) Domaine des Balisiers, Genf	12.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Costasera Masi, DOCG	12.00

PORTWEIN UND SHERRY		4 cl
Portwein Sandemann, rot	17,5%	7.00
Portwein Sandemann, weiss	19,5%	7.00
Porto Colheita	20%	10.00
Porto Graham's 30 years	20%	15.00
Sherry Elegante, medium dry	17%	7.00
Sherry Tio Pepe, dry	15%	7.00
Madeira Blandy's	19%	8.00

APERITIFS

Vermouth		4 cl
Punt e Mes	16%	8.00
Martini Rosso	16%	7.00
Martini Bianco	16%	7.00
Martini Extra Dry	16%	7.00
Lillet	17%	7.00

Bittergetränke		4 cl
Aperol	11%	8.00
Campari Bitter	23%	8.00
Cynar	17%	8.00
Pastis Henri Bardouin	40%	8.00
Kräuter Bitter		4 cl
Appenzeller Bitter	30%	9.00
Averna	32%	9.00
Bergeller Alpenbitter	23%	9.00
Braulio Riserva	21%	10.00
Fernet Branca	40%	8.00
Ramazzotti	30%	8.00
Ulrich Amaro Marolo	32%	10.00
Alkoholfrei		10 cl
Crodino		6.00
Sanbitter		6.00

COCKTAILS UND LONGDRINKS

Pre Dinner Cocktails

AMERICANO Martini Rosso, Campari, Mineralwasser	13.00
ANGEL FACE Gin, Apricot Brandy, Calvados	15.00
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Mineralwasser	13.00
CHAMPAGNE COCKTAIL Champagner, Brandy, Zucker, Angostura	16.00
DAIQUIRI Rum, Limettensaft, Zucker	15.00
DRY MARTINI Martini Extra Dry, Gin	15.00
KIR Weisswein, Crème de Cassis	13.00
KIR ROYAL Champagner, Crème de Cassis	16.00
MANHATTAN Whisky, Martini Rosso, Angostura	15.00
MARGARITA Tequila, Cointreau, Zitronensaft	15.00

MIMOSA	16.00
Champagner, frischer Orangensaft	
NEGRONI	16.00
Martini Rosso, Campari, Gin	
OLD FASHIONED	15.00
Bourbon, Angostura, Zucker, Soda Wasser	
PARADISE	15.00
Gin, Apricot Brandy, Orangensaft	
WHISKY SOUR	15.00
Bourbon, Zitronensaft, Zucker	
HUGO	13.00
Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser	

All Time Longdrinks

BLOODY MARY	15.00
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worchester, Salz, Pfeffer, Tabasco	
CAIPIRINHA	15.00
Cachaça, Limettensaft, Zucker	
CAMPARI ORANGE	15.00
Campari, frischer Orangensaft	
COSMOPOLITAN	15.00
Cranberrysaft, Vodka, Cointreau, Limettensaft	

CUBA LIBRE Rum, Cola, Limettensaft	15.00
GIN FIZZ Gin, Zitronensaft, Zucker, Mineralwasser	15.00
LILLET VIVE Lillet, Tonic	13.00
MOJITO Rum, Minze, Limettensaft, Zucker	16.00
MOSKOW MULE Vodka, Ginger Beer, Limettensaft	16.00
PERFECT STORM Rum, Ginger Beer, Angostura	16.00
LONG ISLAND ICETEA Rum, Vodka, Gin, Cointreau, Vivi Kola	16.00
SCREWDRIVER Vodka, frischer Orangensaft	15.00
SEA BREEZE Vodka, Cranberrysaft, Grapefruitsaft	15.00
TEQUILA SUNRISE Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup	15.00

After Dinner Cocktails

FRENCH CONNECTION Disaronno, Cognac	16.00
GRASSHOPPER Crème de Cacao, Crème de Menthe, Rahm	15.00
ALEXANDER Crème de Cacao, Cognac, Rahm	15.00
BLACK RUSSIAN Vodka, Kaffeelikör	13.00
WHITE RUSSIAN Vodka, Kaffeelikör, Rahm	13.00
STINGER Crème de Menthe, Cognac	15.00
SIDECAR Cognac, Cointreau, Zitronensaft	15.00
WHITE LADY Gin, Cointreau, Zitronensaft	15.00
SAZERAC ENEMY Cognac, Absinthe, Zucker, Angostura	16.00

Alkoholfrei

SEGL MORNING Süssmost, Grapefruitsaft, Himbeersirup	9.00
SHIRLEY TEMPLE SPECIAL Ginger Beer, Grenadinesirup, Cocktailkirsche	9.00
SPY-C Süssmost, Ananassaft, Zimt, Minze	9.00
VIRGIN JSOLA Sanbitter, Orangensaft	10.00
GIN AND TONIC 0 ALCOOL Swiss Mountain Tonic, Tanqueray 0.0	12.00
WILFRED'S SPRITZ Rosmary and orange Bitter, Swiss Mountain Tonic	12.00
VIRGIN COSMOPOLITAN Cramberry Citrus bitter, Swiss Mountain Lemon	12.00

Schweizer Spezialitäten		2 cl
Gunzwiler Destillate		
Alter Rosenapfelbrand Barrique	40%	8.00
Kirsch Barrique Teresa	40%	8.00
Kirschbrand Lu Lauerzer	40%	8.00
Vieille Prune Barrique	40%	9.00
Vieille Williams Barrique	40%	8.00
Brennerei Hans Erismann, Eschenmosen		
Aprikose	40%	8.00
Himbeer	41%	8.00
Williams	41%	8.00
Lorenz Humbel		
Kirsch Barrique Cuvée	43%	8.00
Löhrpflaume Nr. 1	43%	8.00
Schattenmorelle Sauerkirsch	43%	8.00

Hans Etter Zug

Framboise	41%	7.00
Fruchtbaum	41%	7.00
Kleines Pflümli	41%	7.00
Original Aprikosen	45%	8.00
Pomme Royale	30%	7.00
Quitte	41%	7.00
Williams	42%	7.00
Weichselkirsch	41%	10.00
Wildkirsch	41%	12.00
Zuger Kirschwasser	41%	7.00

Diverse Spezialitäten

Castagna Fassgereift <i>Bergeller Kastanien</i>	45%	15.00
Absinthe Duplais verte	68%	8.00
Apricotine	43%	7.00
Williamine	43%	7.00

Marc und Weinbrand		2 cl
Churer Marc von Tscharner	42%	8.00
Completer Marc von Tscharner	41%	9.00
Marc aus Gewürztraminer von Tscharner	42%	8.00
Tresterbrand Chardonnay Christian Hermann	42%	8.00
Marc Schloss Salenegg	40%	8.00
Malanser Marc Studach, 5 Jahre	40%	8.00
Marc Weingut Eichholz	41%	8.00
Marc 1846 Obrecht, 10 Jahre	43%	9.00
Vieux Marc Fromm, 15 Jahre	47%	10.00
Malanser Weinbrand 11 Jahre Louis H. Liesch	42%	10.00
Vieux Marc Schlossgut Bachtobel	42%	9.00
Esprit Vieux Marc Dom. La Colombe	42%	8.00
Arvigniac Eau-de-vie M.T. Chappaz	48%	10.00
Marc de Bourgogne Morin	40%	7.00
Vieux Marc de la Maison Carrée	42%	8.00
Lie de Pinot Noir de la Maison Carrée	42%	8.00

Grappa		2 cl
Angelo Gaja, Costa Russi	45%	12.00
Angelo Gaja, Rossj Bass	42%	10.00
Cottinelli, Grappa speciale	40%	7.00
Grappa Devina Berta	45%	12.00
Grappa di Brunello	45%	8.00
Grappa di Tignanello	42%	10.00
Grappa San Leonardo	43%	11.00
Nonino, Grappa di Fragolino	45%	10.00
Nonino, Grappa di Picolit	50%	15.00
Nonino, Grappa il Moscato	45%	8.00
Stravecchia San Leonardo	45%	12.00
Villa da Varda Chardonnay	40%	8.00
Grappa Malcantone Monti	48%	10.00
Marolo Grappa di Barolo, 20 anni	50%	15.00
Marolo Grappa dedicata al Padre	45%	12.00

Whisky **4 cl**

AMERIKA

Four Roses Bourbon	40%	10.00
George Dickel Tennessee Whisky	43%	12.00
Jack Daniels	40%	12.00

SCHOTTLAND

Ardbeg Single Malt 10 years	46%	16.00
Auchentoshan Three Wood	43%	16.00
Ballantine's	40%	12.00
Bruichladdich Barley Single Malt	50%	16.00
Chivas Regal 12 years old	40%	12.00
Cragganmore Single Malt 12 years	40%	14.00
Dalwhinnie Single Malt 15 years	43%	14.00
Glen Grant Pure Malt 10 years	43%	12.00
Glen Rothes 16 years „Best 3 star hotels“	46%	15.00

Ardmore 2009, 8 years „Best 3 star hotels“	46%	15.00
Glenkinchie Edition	43%	18.00
Glenlivet Pure Single Malt 12 years	40%	14.00
Lagavulin Single Malt 16 years	43%	18.00
Macallan Single Malt Triple Cask 15 years	43%	22.00
Oban Single Malt 14 years	43%	15.00
Talisker Single Malt 10 years	45%	15.00
<u>KANADA</u>		
Canadian Club	40%	12.00
<u>IRELAND</u>		
Tullamore Dew Irish Whisky	40%	12.00
<u>JAPAN</u>		
The Nikka 12 years old	45%	25.00

Cognac **4 cl**

Courvoisier VSOP	40%	12.00
Davidoff classic VSOP	40%	18.00
Hennessy Fine de Cognac	40%	12.00
Martell Cordon Bleu XO	40%	28.00
Rémy Martin VSOP	40%	12.00
Rémy Martin XO	40%	26.00

Armagnac, Brandy, Weinbrand **4 cl**

Armagnac Larressingle	40%	14.00
Armagnac Sempé	40%	12.00
Brandy Carlos Primero, Imperial	40%	18.00
Brandy Vecchia Romagna	38%	8.00

Calvados **4 cl**

Calvados Château du Breuil	41%	18.00
Calvados Morin AOC	40%	12.00

Rum		4 cl
Bacardi Rum	37%	7.00
Havanna Club, 7 años	40%	10.00
Ron Zacapa 23	40%	16.00
Saint James Rum	40%	10.00
Gin		4 cl
Breil Pur, London Dry Gin	45%	12.00
Hendrick's Gin	37%	10.00
Bulldog	40%	11.00
Elephant	45%	14.00
Citadelle no Mistake	46%	12.00
Silent Pool	43%	13.00
Tonic Water		4.50
Diverse andere Destillate		4 cl
Absolut Vodka	40%	8.00

Koskenkorva Sauna Barrel Vodka	37.5%	10.00
Tequila	40%	8.00
Cachaça	40%	8.00

LIKÖRE

Diverse Liköre		4 cl
Amaretto Disaronno	28%	10.00
Baileys Irish Cream	20%	10.00
Batida de coco	16%	9.00
Bündner Röteli	30%	10.00
Cointreau	40%	10.00
Grand Marnier	40%	10.00
Limoncello	32%	9.00
Sambuca Molinari	40%	9.00
Vielle Prune Morin	41%	12.00
Eierlikör	40%	10.00

SNACKS

ab 14:00 Uhr

Salate und Suppen

Grüner Blattsalat	11.50
Gemischter Salat	14.50
Bündner Gerstensuppe aus Gran Alpin-Urgerste	12.00
Tomatensuppe mit Sahnehaube	14.00

Plättli und Sandwich

Bündner Bio Salsiz (90gr.) mit hausgemachtem Früchtebrot	15.00
Portion Bündner Fleisch (50gr.)	17.00
Käseteller, 4 Sorten (100gr.)	16.00
Lachs Sandwich mit Kräuterquark, Gurken und Salat Bouquet	17.00

DESSERTS

BIO-MILCHEISSORTEN:

Vanille, Mocca, Pistache, Erdbeer,
Schokolade, Stracciatella, Haselnuss

SORBETS:

Ananas, Zitrone, Apfel, Passionsfrucht

pro Kugel 3.80

Bio-Milch-Eis von BALNOT werden alle ohne künstliche Farbstoffe, Aromen und Konservierungsmittel hergestellt.

Randolina Eiskaffee 12.00

Obstsalat 10.00

Kuchen 7.00

Cake 5.00

mit Rahm plus 1.50