

| Offausschank | 3 dl | 5 dl |
|--|-------------|-------------|
| Arosa Bergquellwasser mit Kohlensäure | 4.50 | 6.00 |
| Arosa Bergquellwasser ohne Kohlensäure | 1.50 | 2.50 |
| Pepsi Cola | 4.50 | 6.00 |
| Queen's Ice Tea Lemon | 4.50 | 6.00 |
| Rhözünser Citro | 4.50 | 6.00 |

Offausschank im Fläschli

| | | |
|---|--------|------|
| Pepsi Zero | 3,3 dl | 5.00 |
| Rivella Rot, Rivella Blau | 3,3 dl | 5.00 |
| Sinalco | 3,3 dl | 5.00 |
| Apfel-Shorley von Möhl | 3,3 dl | 5.00 |
| Apfelsaft von Möhl | 3,3 dl | 5.00 |
| Alpinesse Tonic Water | 0,2 dl | 5.50 |
| Alpinesse Bitter Lemon | 0,2 dl | 5.50 |
| Zämä Swiss Orginal Soda mit Schweizer Bergkräutern alkoholfrei 0,0% | 3,3 dl | 6.00 |

| Biar vom Fass | 3 dl | 5 dl |
|----------------------------|-------------|-------------|
| Feldschlösschen Original | 5.00 | 6.50 |
| Feldschlösschen Panaché | 5.00 | 6.50 |
| Feldschlösschen Braufrisch | 5.00 | 6.50 |

Biar und Most im Fläschli

| | | |
|---|--------|------|
| «Arosa Sunna» von Arosabräu, Pale Ale | 3,3 dl | 7.00 |
| Schneider Weisse, Weizenbier | 5,0 dl | 7.50 |
| Feldschlösschen Bügel | 5,0 dl | 7.50 |
| Möhl Saft vom Fass, trüb alkoholfrei 0,4% | 5,0 dl | 7.50 |
| Möhl Saft vom Fass, trüb | 5,0 dl | 7.50 |
| Hard Tea Lemon 4,5% | 3,3 dl | 6.00 |
| Hard Tea Peach 4,5% | 3,3 dl | 6.00 |
| Swizly Möhl 0,5% | 3,3 dl | 6.00 |
| Feldschlösschen Lager alkoholfrei 0,5% | 3,3 dl | 6.00 |
| Schneider Weisse, Weizenbier alkoholfrei 0,5% | 5,0 dl | 7.50 |
| Bilz Stellare Limone alkoholfrei 0,0% | 3,3 dl | 6.00 |

Apéro

| | | |
|---|------|-------|
| Aperol Spritz | | 12.00 |
| Abbacella Spritz | | 12.00 |
| Slope 12 (Black Diamond) Wild Berry | | 12.00 |
| Campari Orange / Soda | | 11.00 |
| Cynar 16% | 4 cl | 6.50 |
| Campari 23% | 4 cl | 6.50 |
| Gin Mare mit Alpinesse Tonic Water | | 13.00 |
| Threesixty Vodka Diamond mit Orangensaft | | 13.00 |
| Martini bianco 15% | 4 cl | 6.50 |
| Gespritzter Weisswein süß / sauer | | 8.00 |
| Obrist Brut Blanc Vin de Pays, Westschweiz | 1 dl | 9.50 |

Prosecco & Champagner

| | 3,75 dl | 7,5 dl |
|--|----------------|---------------|
| Obrist Brut Blanc Vin de Pays, Westschweiz | | 65.00 |
| Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, Frankreich | 44.00 | 95.00 |

Warmi Getränk

| | | |
|---|------|------|
| Kaffee Crème | | 4.80 |
| Espresso | | 4.80 |
| Schale | | 5.80 |
| Cappuccino | | 5.80 |
| Latte Macchiato | | 5.80 |
| Kaffee Melange mit Schlagrahm | | 5.80 |
| Doppelter Espresso | | 6.80 |
| Punsch Orange / Apfel / Rum | 2 dl | 4.50 |
| Skiwasser warm / kalt | 2 dl | 4.50 |
| Schokolade / Ovo warm / kalt | 2 dl | 4.50 |
| Schokolade / Ovo Melange mit Schlagrahm | 2 dl | 5.50 |

Tee vo Sirocco

| | |
|---|------|
| Moroccan Mint | 5.00 |
| Minze us Marokko | |
| Golden Assam | 5.00 |
| Schwarztee us Indie | |
| Red Kiss | 5.00 |
| Früchtetee mit Hibiskus, Holunder und Öpfel | |
| Piz Palü | 5.00 |
| Schwiizer Brännässle, Melisse, Pfäffer und Öpfelminze | |
| Kamille – Orange | 5.00 |
| Orangeblüata, Oranga und Kamille | |
| Ginger – Lemon | 5.00 |
| Ingwar, Zitronengras und Süassholz | |
| Jasmin Green | 5.00 |
| Bio Grüntee mit Jasminduft | |
| Verbena | 5.00 |
| Bio Verveinetee | |

Warmi Getränk mit Güx

4cl

| | |
|--|------|
| Kafi Luz mit Zwetschge, Chrüter, Pflümli oder Träsch | 7.50 |
| «Sattler Kafi» mit Nusslikör und Schlagrahm | 8.50 |
| «Schümlis-Pflümli» mit Schlagrahm | 8.50 |
| «Fraua-Kafi» mit Dolce Vita und Schlagrahm | 8.50 |
| «Biberfladen Kafi» mit Appenzeller und Schlagrahm | 8.50 |
| Tee-Rum | 7.50 |
| Heisse Schoggi mit Rum und Schlagrahm | 8.50 |
| «Holdrio», Hagebuttentee mit Zwetschge | 7.50 |
| Jagertee | 7.50 |
| Glühgin Appenzeller 35% | 7.50 |
| Glühmost 4,5% | 7.50 |
| «Fröschli», Pfefferminztee mit grünem Vodka | 7.50 |
| Skiwasser mit Kirsch | 7.50 |

| Shot oder en Absacker | 4 cl |
|---|-------------|
| «Munggapfupf», Vodka Caramel und Schlagrahm | 5.50 |
| «Mini Biar», Kräuterlikör 43 und Schlagrahm | 5.50 |
| Bündner Röteli | 6.00 |
| Bündner Meister | 6.00 |
| Appenzeller | 6.00 |
| Braulio | 6.00 |

| En Churza | 4 cl |
|-----------------------------|-------------|
| Kirsch 37,5% | 7.50 |
| Bündner Marc 40% | 8.50 |
| Grappa Amarone 40% | 9.50 |
| Grappa Barolo 41% | 9.50 |
| Grappa Chardonnay 40% | 9.50 |
| Grappa Moscato 41% | 9.50 |
| Alter Williams Barrique 40% | 12.00 |
| Alte Zwetschge Barrique 40% | 12.00 |
| Rémy Martin V.S.O.P. 40% | 12.00 |

Wii im Offausschank (7,5 dl Qualität)

| Wiis | | 1 dl | 5 dl | 7,5 dl |
|---|------|-------------|-------------|---------------|
| Malanser Riesling – Sylvaner AOC GR Cottinelli 2024, Aromen von frischen Zitrusfrüchten, ideal zum Apéro | 6.00 | 31.00 | 43.00 | |
| Pinot Gris Graubünden AOC Cottinelli 2024, am Gaumen entfalten sich saftige Noten von reifen Birnen und Melonen, passt zu Apéros, Käse und Desserts | 8.50 | 42.00 | 62.00 | |
| Chardonnay Nadine Sixer 2023 Fruchtiger, eleganter Weisswein, passt sehr gut zu weissem Fleisch und Spargeln | 7.50 | 38.00 | 55.00 | |
| Selezione d’Ottobre Bianco Merlot Fratelli Matasci 2024, frisch und leicht zu trinken, passt sehr gut zu Apéro oder Tessiner Plättli | 6.50 | 30.50 | 45.00 | |
| Rosè | | 1 dl | 5 dl | 7,5 dl |
| Churer Schiller AOC GR Cottinelli 2023, lebendige, frische Säure, die den Wein leicht und spritzig macht | 6.50 | 32.00 | 48.00 | |
| Fläscher Federweisser Jan Adank 2024, frische Himbeeraromen mit leichter Restsüsse, nicht nur ein Sommertraum | 7.00 | 33.00 | 49.00 | |
| Rot | | 1 dl | 5 dl | 7,5 dl |
| Gnuss am Berg Gebietsrotwein Cottinelli Malans 2001, tiefes Dunkelrot mit violetten Reflexen, in der Nase entfaltet sich ein fruchtiger Auftakt mit intensiven Beerenaromen | 7.00 | 34.00 | 53.00 | |
| Der Besondere VDPS Nadine Sixer 2023, leichte Röstaromen, Ausbau 4 Monate in gebrauchten Barriques | 7.50 | 38.00 | 55.00 | |
| Merlot Ticino DOC d’Ottobre Fratelli Matasci 2022, elegant im Körper, finessenreich, harmonisch, fruchtig und frisch | 6.50 | 30.50 | 45.00 | |

Wiifläsche

Wiis

| | |
|---|-------|
| Lürlibad Chardonnay Reserve Chur | 85.00 |
| AOC GR, Cottinelli 2023, nach der Pressung gelangt der Most in französische Barriques, wo er eine langsame temperaturkontrollierte Vergärung durchläuft | |
| St. Saphorin «La Redoute» | 51.00 |
| Obrist, AOC, Lavaux 2024, Traubensorte Chasselas, Apérowein und hervorragender Begleiter zu Vorspeisen, Fondue oder zu einer Käseplatte | |
| Fläscher Weissburgunder | 59.00 |
| Jan Adank Fläsch 2024, lieblicher, vollmundiger Wein mit einem Hauch Zitrone und exotischer Frucht | |

Rot

| | |
|--|-------|
| Marschallgut Pinot Noir Reserve | 75.00 |
| AOC GR, Cottinelli 2022, charakteristischen Geschmack roter Beeren, begleitet von Röstaromen und einem Hauch Vanille | |
| Wullschleger Cuvée Noir Maienfeld | 74.00 |
| 2023, Syrah, Cabernet, Sauvignon, Merlot, intensives und komplexes Bouquet, ausgewogener, dichter langer Abgang | |