



**Ein Ort der Begegnung, der Liebe, der  
Freude, aber auch der Freunde.  
Die Bar !**

**Willkommen in der  
Crystal Piano Bar !  
Geniessen Sie unvergessliche Momente in  
einem ungezwungenen Ambiente.**

## WEISSWEIN

St.Saphorin	10cl	7.50
Sauvignon Blanc	10cl	7.50
Chardonnay	10cl	7.50
Roero Arneis	10cl	7.50

## ROTWEIN

Pinot Noir, Graubunden	10cl	8.00
Pesquera Tinto Crianza	10cl	9.00
Ripasso DOCG, La Serra	10cl	8.00
Chateau Bordeaux	10cl	11.00

## CHAMPAGNER

Flûte Laurent Perrier	10cl	18.00
Flûte Laurent Perrier Rosé	10cl	24.00

Laurent Perrier Brut	37cl	59.00
Laurent Perrier Brut	75cl	105.00
Laurent Perrier Brut	150cl	220.00

### *Grandes Cuvées* 75cl

Dom Perignon Brut	2004	330.00
Dom Perignon Brut, 150cl	2004	880.00
Perrier-Jouët, Belle Epoque	2006	325.00
Cristal Louis Roederer	2007	390.00
Salon Blanc de Blanc	2002	699.00
Krug Clos du Mesnil	1998	1'350.00

### *Rosés*

Laurent Perrier Rosè	75cl	165.00
Laurent Perrier Rosé	150cl	330.00
Perrier-Jouët, Blason Rosè	75cl	180.00
Dom Perignon Rosè 2005	75cl	880.00
Dom Perignon Rosè 2003	150cl	1'690.00
Cristal Louis Roederer 2007	150cl	3'690.00

### *Franciacorta Bollicine*

Flûte Franciacorta Plozza	10cl	12.00
Franciacorta Plozza	75cl	75.00

## **COCKTAILS**

---

<b>Americano</b>	<b>19.00</b>
Campari, Vermouth Rosso, Soda	
<b>Black or White Russian</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Kahlua, Sahne	
<b>Bloody Mary</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz Pfeffer, Tabasco, Worchester Sauce	
<b>Blue Sky</b>	<b>19.00</b>
Gin, Ananassaft, Blue Curacao	
<b>Boston</b>	<b>19.00</b>
Gin, Apricotbrandy, Limesaft, Grenadine	
<b>Cosmopolitan</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Cointreau, Limesaft, Cranberrysaft	
<b>Dark`n Stormy</b>	<b>19.00</b>
Rum, Ginger beer	
<b>Godfather</b>	<b>19.00</b>
Scotch Whisky, Amaretto di Saronno	
<b>Godmother</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Amaretto di Saronno	
<b>Manhattan</b>	<b>19.00</b>
Canadian Whisky, Vermouth Rot, Angostura	
<b>Martini Cocktail</b>	<b>19.00</b>
Gin, Vermouth Dry	
<b>Margarita</b>	<b>19.00</b>
Tequila, Cointreau, Limesaft, Salz	
<b>Negroni</b>	<b>19.00</b>
Gin, Campari, Vermouth Rot	
<b>Old Fashioned</b>	<b>19.00</b>
Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker	
<b>Passoa Sweet Dreams</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Grand Marnier, Passoa, Ananassaft Grenadine	
<b>Passoa Spritz</b>	<b>12.00</b>
Prosecco, Passoa, Mineral	
<b>Pimm`s</b>	<b>19.00</b>
Pimm`s N° 1, Ginger Ale	
<b>Spritz</b>	<b>12.00</b>
Aperol oder Campari, Prosecco, Soda	
<b>St.Moritzino</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Cointreau, Mandelsyrup, Zitronensaft	

## **COCKTAILS**

<b>St.Moritzino</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Cointreau, Mandelnsyrup, Zitronensaft	
<b>Star Martini</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Passoa, Likor 43, Zitronensaft	
<b>Toasted Almond</b>	<b>19.00</b>
Amarettolikor, Kaffeelikor, Sahne	
<b>Vesper Martini</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Gin, Lillet Blanc	

## **COCKTAILS OHNE ALKOHOL**

<b>Crystal Fruit Punch</b>	<b>11.00</b>
Cranberrysaft, Ananassaft, Zitronensaft, Soda	
<b>Summer Cooler</b>	<b>11.00</b>
Rohrzucker, Limetten, Minze, Ginger Ale	
<b>Shirley Temple</b>	<b>9.00</b>
Grenadine, Ginger Ale	
<b>Virgin Colada</b>	<b>11.00</b>
Kokossirup, Kokosmilch, Ananassaft	
<b>Virgin Mary</b>	<b>11.00</b>
Tomaten-Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco	

## **LONG & FANCY DRINKS**

<b>Caipirinha</b>	<b>19.00</b>
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
<b>Caipiroska</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Limetten, Rohrzucker	
<b>Campari Orange</b>	<b>11.00</b>
<b>Cuba Libre</b>	<b>19.00</b>
Rum, Coca Cola, Limettensaft	
<b>Long Island Ice Tea</b>	<b>21.00</b>
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Coca	
<b>Mai Tai</b>	<b>19.00</b>
Heller Rum, Dunkler Rum, Cointreau, Grenadine, Zitronensaft, Mandelsirup	
<b>Mojito</b>	<b>19.00</b>
Rum, Limetten, Rohrzucker, Minzblätter	
<b>Moscow Mule</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Ginger beer, Limetten	
<b>Piña Colada</b>	<b>19.00</b>
Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Ananassaft	

## **LONG & FANCY DRINKS**

<b>Rusty Nail</b>	<b>19.00</b>
Scotch Whisky, Drambuie	
<b>Sex on the Beach</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör	

## **CHAMPAGNER COCKTAILS**

<b>Kir Royal</b>	<b>22.00</b>
Crème de Cassis	
<b>Bellini</b>	<b>22.00</b>
Pfirsichpüree	
<b>Rossini</b>	<b>22.00</b>
Erdbeerpüree	
<b>Cocktail Champagne</b>	<b>22.00</b>
Cognac, Zucker, Angostura	

## **COLLINS**

<b>Tom</b>	<b>19.00</b>
Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura	
<b>John</b>	<b>19.00</b>
Whisky, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura	
<b>Rum</b>	<b>19.00</b>
Rum, Zitronensaft, Zucker, Soda, Angostura	

## **FIZZES & SOURS**

<b>Gin Fizz</b>	<b>19.00</b>
Gin, Zucker, Soda, Zitronensaft	
<b>Vodka Fizz</b>	<b>19.00</b>
Vodka, Zucker, Soda, Zitronensaft	
<b>Amaretto Sour</b>	<b>19.00</b>
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft Zucker	
<b>Whisky Sour</b>	<b>19.00</b>
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker	

<b>APERITIF &amp; BITTER</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Amaro Averna	32	7.00
Aperol	16	7.00
Braulio	21	7.00
Braulio Riserva	23	9.00
Campari	23	7.00
Cynar	17	7.00
Fernet Branca	40	7.00
Fernet-Branca Menta	38	7.00
Jägermeister	35	7.00
Montenegro	23	7.00
Pernod	45	7.00
Ramazotti, Appenzeller	30	7.00
Alpenbitter, Roteli	23	7.00
<b>VERMOUTH</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Lillet Blanc	17	7.00
Martini Rosso, Martini Bianco	15	7.00
<b>GIN</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Bombay Sapphire	40	13.00
Bisbino Gin	47	15.00
Monkey Gin	40	16.00
Hendrick's Gin	42	15.00
No. 3 London Dry Gin	46	15.00
Tanqueray Gin	48	14.00
Gin Mare	42	16.00
<b>VODKA</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Stolichnaya Red	40	12.00
Stolichnaya Elite	40	19.00
Absolut	40	12.00
Imperial Collection Gold	40	12.00
Belvedere	40	16.00
Grey Goose	40	18.00
Beluga	40	18.00
Czars Village	40	20.00
Imperial Super Premium	40	25.00
<b>RUM</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Bacardi Bianco	38	12.00
Havana Club 3 Años	40	12.00
Havana Club 7 Años	40	15.00
Brugal 1888	40	18.00
Platinum X.O.	40	19.00
Zacapa Centenario 23 Años	40	19.00
Zacapa X.O.	40	32.00
Royal Zacapa	45	49.00
Diplomatico Vintage 2002	43	21.00
Diplomatico Ambassador	47	36.00

<b>SHERRY</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Dry Sack Medium	20	7.00
Pedro Ximenez	16	7.00
Tio Pepe	20	7.00
<b>PORTO</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Graham's Tawny	19	7.00
Porto Sandeman bianco	19	7.00
Taylor's 20 years old	20	15.00
Churchill Vintage 2003	20	15.00
Graham's 10 Years Old	20	12.00
<b>BLENDED WHISKY</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Ballantine's	40	12.00
Chivas Regal, 12 Years	40	14.00
Chivas Regal, 18 Years	40	19.00
Johnnie Walker Red Label	40	12.00
Johnnie Walker Black Label	40	15.00
Johnnie Walker Blue Label	40	28.00
<b>CLASSIC SINGLE MALT</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Ardbeg 10 Years	46	13.00
Aberlour 16 Years	43	19.00
The Balvenie 21 Years	40	32.00
Bowmore, 12 Years	43	18.00
Dalwhinnie	43	15.00
Dalmore King Alexander III	40	39.00
Glenfarclas 12 Years	43	16.00
Glenfiddich	40	13.00
Glenmorangie	40	16.00
Glenlivet	40	13.00
Lagavulin, 16 Years	43	22.00
Macallan 12 Years	40	16.00
Macallan 18 Years	43	22.00
Macallan 1974 18 Years	43	245.00
Oban 14 Years	43	16.00
<b>IRISH WHISKEY</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Jameson	40	12.00
<b>BOURBON WHISKEY</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Four Roses	40	12.00
Jack Daniel's	40	14.00
<b>CANADIAN WHISKY</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Canadian Club	40	12.00
<b>ARMAGNAC</b>	<b>Vol. %</b>	<b>2cl</b>
Larresingle	42	15.00
Sempé Fine	40	12.00
M. Trepout Apotheose 30 Ans	40	16.00
M. Trepout Cuvée 50 Ans	40	28.00

<b>COGNAC BRANDY</b>	<b>Vol. %</b>	<b>2cl</b>
Brandy de Jerez	43	9.00
Courvoisier VSOP	40	16.00
Delamain Pale X.O.	40	18.00
Rémy Martin VSOP	40	16.00
Rémy Martin X.O.	40	24.00
Martell Cordon Bleu X.O.	40	25.00
Martell X.O.	40	28.00
Hennessy VS	40	16.00
Hennessy X.O.	40	29.00
Hennessy Paradis	40	75.00

<b>CALVADOS</b>	<b>Vol. %</b>	<b>2cl</b>
Calvados Vieux Morin	40	9.00
Château du Breuil 15ans	40	15.00

<b>LIKÖRE</b>	<b>Vol. %</b>	<b>4cl</b>
Amaretto	28	8.00
Bailey's Irish Cream	17	8.00
Bénédictine DOM	40	8.00
Cointreau	40	8.00
Drambuie	40	8.00
Grand Marnier	40	8.00
Limoncello	30	8.00
Sambuca	40	8.00
Southern Comfort	35	8.00
Kahlua	26	8.00
Licor 43	31	8.00

<b>GRAPPA</b>	<b>Vol. %</b>	<b>2cl</b>
Nonino Tradizione Morbida	41	9.00
Tre Soli Tre, Berta	45	14.00
Nonino Chardonnay	41	11.00
Nonino Moscato	41	11.00
Nonino Prosecco	41	13.00
Nonino Riserva	40	25.00

<b>SPIRITUOSEN</b>	<b>Vol. %</b>	<b>2cl</b>
Cachaça	40	9.00
Kirsch	40	9.00
Mirabelle	41	9.00
Pflümli	43	9.00
Tequila El Jimador	38	9.00
Tequila Patron Silver	40	12.00
Tequila Patron Reposado	40	16.00
Vieille Prune	41	9.00
Williamine	43	9.00

### **FLASCHENPREISE**

Liqueur	90.00
Einfache Spirituosen	180.00
Lux Spirituosen	270.00



## **BIER**

<b>Calanda vom Fass</b>	<b>50cl</b>	<b>8.50</b>
	<b>30cl</b>	<b>5.50</b>
	<b>20cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Calanda Radler</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Heineken</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Hurlimann Spezial</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Erdinger Weizenbier</b>	<b>50cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Panaché</b>	<b>30cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Bernina, Palu</b>	<b>33cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Guinness</b>	<b>50cl</b>	<b>7.50</b>
<b>Heineken 00 Alkoholfrei</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Erdinger Alkoholfrei</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<b>Apfelschorle</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Lemon Tonic Water</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Tonic Water / Mediterranean</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Coca Cola / Zero</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Sprite</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Eistee</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Ginger Ale</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Ginger Beer</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Red Bull</b>	<b>25cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Rivella Rot</b>	<b>30cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Crodino</b>	<b>10cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Sanbitter</b>	<b>10cl</b>	<b>5.50</b>
<b>San Pellegrino</b>	<b>50cl</b>	<b>6.50</b>
<b>Passugger</b>	<b>47cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Allegra</b>	<b>47cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Evian</b>	<b>70cl</b>	<b>9.50</b>

## **SÄFTE**

<b>Apfelsaft</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Ananassaft</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Cranberrysaft</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Grapefruitsaft</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>20cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Traubensaft rot</b>	<b>20cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Tomatensaft</b>	<b>20cl</b>	<b>6.00</b>

## **KRÄUTERTEE**

---

**Portion Tee, offene frische Qualität 7.50**

**Früchtetee  
Grüner Tee  
Hagebutten  
Kamillentee  
Lindenblüten  
Pfefferminz  
Schwarztee  
Verveine**

## **KAFFEE**

---

**Espresso 5.00  
Doppelter Espresso 7.50  
Kaffee Crème 5.00  
Cappuccino 6.00  
Latte Macchiato 6.00  
Corretto 7.00**

## **HEISSE SPEZIALITÄTEN**

---

**Swiss Coffee (Obstbrand) 12.00  
Irish Coffee (Whisky) 15.00  
Italian Coffee (Amaretto) 15.00  
Mexican Coffee (Tequila) 15.00  
French Coffee (Cognac) 17.00  
Heisser Esel (Gin, Ginger beer ) 15.00**

## **SNACKS**

---

<b>Club Sandwich mit Pouletbrust</b> Speck, Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise und Pommes Allumettes <i>Club Sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise and pommes allumettes</i>	<b>29.00</b>
<b>Roggensandwich mit Räucherlachs, Gurken und Frischkäse</b> <i>Rye Sandwich with smoked salmon cucumber and cream cheese</i>	<b>21.00</b>
<b>Crystal Burger</b> Ei, Speck, und Pommes Allumettes <i>Crystal Burger with egg, bacon and pommes allumettes</i>	<b>32.00</b>
<b>Hamburger oder Cheeseburger</b> mit Pommes Allumettes oder Salat <i>Hamburger or cheesburger with pommes allumettes or salad</i>	<b>27.00</b>
<b>Baguette mit Bündnerfleisch</b> Rucola und Bergeller Käse  <i>Baguette with regional air-dried beef arugula and cheese from Val Bregaglia</i>	<b>21.00</b>
<b>Rösti</b>	<b>12.00</b>
<b>Rösti mit Spiegelei und Speck</b> <i>Rösti with bacon and egg</i>	<b>18.00</b>
<b>Schweizer Käseteller mit Feigenchutney</b> <i>Swiss cheese plate with fig chutney</i>	<b>20.00</b>

## **SALATE – SALADS**

---

<b>Caesar's Salat mit Poulet</b>	<b>14</b>
<i>with chicken</i>	<b>+6</b>
<b>Tomaten- Büffel Mozzarella Salat mit Basilikum</b>	<b>16</b>
<i>Tomato mozzarella salad with basil</i>	
<b>Quinoa Salat mit Avocado, Mais und Lime</b>	<b>15</b>
<i>Quinoa salad with avocado, corn and lime</i>	
<b>Crystal Salat (Feldsalat, Parmesan, Artischocken und Gänseleber)</b>	<b>24</b>
<i>Crystal salad (lamb's lettuce, parmesan, artichokes and goose liver)</i>	
<b>Rucolasalat mit Crevetten und Cherrytomaten an Balsamicodressing</b>	<b>24</b>
<i>Rocket salad with shrimps, cherry tomatoes and balsamic vinegar dressing</i>	
<b>Grüner Blattsalat</b>	<b>12</b>
<i>Green salad</i>	
<b>Gemischter Blattsalat</b>	<b>12</b>
<i>Mixed salad</i>	
<b>Dressing</b>	
Balsamico, Italiano, French oder Limone e Olio d'Oliva	

## **VORSPEISEN – STARTERS**

---

<b>Klassisches Rindstatar mit Toast (120g)</b>	<b>28.00</b>
<i>Beef tartare with toast (120g)</i>	
<b>Bündner Teller</b>	<b>26.00</b>
mit Bresaola, Käse, Rohschinken, Speck, Hirsch- Lamm- und Steinbocksalsiz	
<i>Regional cured meat platter with bresaola, cheese, raw ham, bacon, and venison, lamb and ibex salami</i>	
<b>Geräucherter Lachs</b>	<b>26.00</b>
mit Kapern, Zwiebeln, Sauerrahm und Toast	
<i>Smoked salmon with capers, onion, sour cream and toast</i>	

## SUPPEN – SOUPS

**Klassische Bündner Gerstensuppe** 14.00  
*Classical Grison barley soup*

**Minestrone** 14.00

**Crystal Kraftbrühe** 14.00  
Hühnerbrühe, Knoblauch, Ingwer,  
Lemongras und Soja  
*Crystal consommé*  
*chicken broth, garlic, ginger, lemongrass, soya*

## PASTA

**Ravioli mit Ricotta und Spinat** 23.00  
an Salbei Butter  
*Ravioli with ricotta and spinach*  
*on sage butter*

**Pasta Ihrer Wahl** 22.00  
*Pasta your way*

**Spaghetti / Penne / Tagliatelle**

alla carbonara / all' arrabbiata / alla bolognese /  
al pomodoro fresco e mozzarella di bufala

## MITTAGSLUNCH VON 12.00-14.00 UHR

**Einfach Hammer!**

**2 Gänge nach Ihrer Wahl für CHF 28.00**  
**und zusätzlich im Preis inbegriffen sind ein alkoholfreies**  
**Getränk und ein Kaffee. Fragen Sie nach unserem**  
**Mittagslunch!**



R I S T O R A N T E

**GRISSINI**

## **FISCH – FISH**

---

**Bergsaiblingfilet an klarer Buttersauce und Zitrone mit Wintergemüse** **32.00**

*Fillet of mountain char on white butter sauce with winter vegetables*

## **FLEISCH – MEAT**

---

**Angus-Rindsfilet mit Rotweinsauce** **52.00**

Rosmarin Kartoffeln und glasiertem Gemüse  
*Swiss Angus beef fillet with red wine sauce rosemary potatoes and glazed vegetables*

**Kalbskotelett Mailänder Art** **48.00**

mit Pommes Allumettes oder Salat  
*Veal chop Milan style with pommes allumettes or salad*

**Rindstagliata, Rucola und Parmesan mit Bratkartoffeln und Saisongemüse** **42.00**

*Beeftagliata, rucola and parmesan with chips and seasonal vegetables*

In unserer Küche verwenden wir die besten Produkte, welche auf dem Markt erhältlich sind. Rind, Kalb, Poulet, Wild und Schweinefleisch kommen aus der Schweiz.

Unsere Rauchfische beziehen wir von der Dyhrberg AG, der ersten Lachsräucherei der Schweiz, die ihre ausgesuchten Spezialitäten noch immer in der Schweiz nach der alten Methode im Holzofen räuchert.

*In our kitchen we only use the best products available on the market. Beef, veal, chicken, venison and pork come from Switzerland.*

*Our smoked fish is produced by Dyhrberg AG, the first Swiss salmon smokehouse which still produces its specialties in wooden stoves according to an ancient process.*



## **SÜSSE SPEISEN – DESSERTS**

---

<b>Tiramisù</b>	<b>12.00</b>
<b>Engadiner Nusstorte</b> <i>Engadine nut pie</i>	<b>11.00</b>
<b>Dunkel Schokomousse an Himbeer Sauce</b> <i>Dark Chocolate mousse on raspberry sauce</i>	<b>12.00</b>
<b>Vanille Creme Brulée</b> <i>Vanilla Creme brulée</i>	<b>12.00</b>
<b>Coupe Dänemark</b> <i>Coupe Denmark</i>	<b>11.00</b>
<b>Hausgemachtes Eis und Sorbet</b> (Preis pro Kugel) <i>Homemade ice creams and sorbets</i> (price per scoop)	<b>4.50</b>

---

**Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich  
bitte direkt an unser Service-Team.**

*If you have any allergies or food intolerances, please  
contact our bar staff directly.*

**Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt**

*All prices are in CHF including 7.7% VAT*

