

# •Brasserie• Romana

*Carte du jour jusqu'à 18.00 heures*

Tageskarte bis 18.00 Uhr

*Tous les prix s'entendent en francs suisses (CHF) TVA comprise.*  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MWSt.



## Soyez le bienvenu!

*Nous vous servons des spécialités brassicoles suisses et françaises fraîches du marché.*  
Wir servieren Ihnen marktfrische Schweizer und französische Brasserie-Spezialitäten.

*Le mot allemand « Brauerei » signifie Brasserie. L'utilisation du terme pour les restaurants remonte probablement aux brasseries du nord de la France et de la Belgique, qui proposaient souvent une cuisine simple dans leurs pubs, en plus de servir de la bière. Aujourd'hui, "une brasserie", c'est un restaurant qui offre une ambiance décontractée et chaleureuse et des plats spécialement conçus pour la cuisine française.*

Das Wort «Brasserie» bedeutet eigentlich Brauerei. Die Verwendung des Begriffs für Gaststätten geht vermutlich auf Hausbrauereien und Brauhäuser im nördlichen Frankreich und Belgien zurück, die in ihren Gaststuben neben dem Ausschank des Bieres oft auch Hausmannskost anboten. Heute steht «Brasserie» für eine Gaststätte, die ein leger-gemütliches Ambiente bietet und Gerichte, die speziell auf die französische Küche ausgerichtet sind.

## PETIT DÉJEUNER

**Petit-déjeuner Bonjour | Bonjour-Frühstück** 13.50

*Un croissant fraîchement sorti du four*

*et deux petits pains avec du beurre et de la confiture*

*accompagné d'une boisson pour le petit déjeuner et d'un verre de jus d'orange*

Ein ofenfrisches Croissant und zwei Brötchen mit Butter und Konfiture  
serviert mit einem Frühstücksgetränk und einem Glas Orangensaft

**Früchte und Joghurts | Fruits et yaourts** 6.50

*Muesli croustillant au chocolat ou aux baies sauvages*

Knuspermuesli mit Schokolade oder Waldbeeren

*Yaourt aux fruits frais* 5.50

Joghurt mit frischen Früchten

*Bircher muesli avec de la crème* 13.50

Birchermuesli mit Rahm

*Fruits frais* 5.50

Frische Früchte

# Brasserie Romana

## Œufs | Eier

<i>Œuf à la coque ou dur</i>	2.50
Weich- oder hartgekochtes Ei	
<i>Deux œufs au plat</i>	5.00
Zwei Spiegeleier	
<i>Omelette ou œufs brouillés avec 2 œufs</i>	5.00
Omelette oder Rührei mit 2 Eier	
- <i>avec des tomates ou des champignons</i>   mit Tomaten oder Champignons	+ 2.00
- <i>au jambon ou au bacon</i>   mit Schinken oder Speck	+ 3.00

## Fromage et viande en portions | Käse und Fleisch in Portionen

<i>Brie accompagné de moutarde à la figue</i>   Brie mit Feigensenf	60g	5.50
<i>Fromage de montagne</i>   Bergkäse	60g	5.00
<i>Jambon</i>   Schinken	50g	5.00
<i>Salami</i>   Salami	30g	5.00
<i>Saumon fumé</i>   Rauchlachs	70g	8.50
<i>Viande des Grisons</i>   Bündnerfleisch	40g	7.50
<i>Jambon cru des Grisons</i>   Rohschinken	40g	7.50

## SALADES

**Salade verte | Bunt gemischter Blattsalat** 9.50

**Salade composée | Gemischter Salat** 12.50

**Mâche | Nüsslisalat** 14.50

*servie avec œuf et bacon frit croustillant*

serviert mit Ei und knusprig gebratenem Speck

**Salade «Romana» | Salat «Romana»** 16.50

*Salade mixte avec lamelles de jambon, œuf dur et croûtons à l'ail*

Gemischter Salat mit Schinkenstreifen, gekochtem Ei und Knoblauch-Croûtons

**Salade «Poulet & Avocat» | Salat «Poulet & Avocado»** 24.50

*Salade de feuilles mélangées colorée, lamelles de poulet juteuses, tomates cerises et avocat*

Bunt gemischter Blattsalat, saftige Pouletstreifen, Cherrytomaten und Avocado

**«Saladier» - la salade tendance légère et saine** 18.50

**«Salad Bowl» – der leichte und gesunde Trendsalat**

*Mâche, pois chiches, edamame, graines de chia, Cottage cheese, tomates cerises et mangue*

Nüsslisalat, Kichererbsen, Edamame, Chiasamen, Hüttenkäse, Cherrytomaten und Mango

## SOUPES

<b>Soupe du jour   Tagessuppe</b>	6.50
<i>Demandez l'offre d'aujourd'hui à notre personnel de service.</i> Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem heutigen Angebot.	
<b>Soupe crémeuse à la tomate   Tomatensuppe mit Rahmhaube</b>	11.50
<i>servie avec des copeaux de parmesan</i> serviert mit Parmesan-Chip	
<b>Soupe crémeuse de poisson   Fischcrèmesuppe</b>	13.50
<i>avec une crevette Black Tiger pimentée</i> mit einer gebratenen Chili-Black-Tiger-Crevette	
<b>Soupe à l'oignon française   Französische Zwiebelsuppe</b>	12.50
<i>avec croûtons et fromage gratiné</i> mit Croûtons und Käse überbacken	
<b>Bouillon aux lamelles de légumes   Bouillon mit Gemüsestreifen</b>	8.50

## MOULES ET FRITES

*Les moules-frites sont un plat populaire en Belgique, dans le nord de la France et maintenant aussi à Valbella/Lenzerheide.*

Miesmuscheln mit Pommes frites sind ein populäres Gericht in Belgien, Nordfrankreich und jetzt auch in Valbella/Lenzerheide.

<b>Moules au vin blanc</b>	500g	22.50
<i>au céleri, carottes et poireaux</i>	250g	16.50

Miesmuscheln an Weissweinsauce  
mit Sellerie, Karotten und Lauch und knusprigem Hausbrot

<b>Moules aux tomates</b>	500g	22.50
<i>Moules à la sauce tomate avec des olives noires et de piment rouge</i>	250g	16.50

*servies avec du pain maison croustillant*  
Miesmuscheln an Tomatensauce  
mit schwarzen Oliven und wenig Chili und knusprigem Hausbrot

<i>Accompagné de frites</i>		+5.50
Portion Pommes frites		

## VIANDES ET POULET

<b>Escalope de porc panée   Paniertes Schnitzel vom Schwein</b> <i>accompagnée de ses frites et ses légumes de saison</i> mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	24.50
<b>Entrecôte juteuse   Saftiges Entrecôte</b> <i>sa sauce au poivre accompagnée de ses frites et ses légumes de saison</i> an Pfeffersauce, serviert mit Kartoffelkroketten und Wintergemüse	39.50
<b>Poitrine de poulet rôtie   Gebratene Pouletbrust</b> <i>au beurre maître d'hôtel servie avec un risotto au vin blanc et des petits pois</i> an hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Weissweinrisotto und grünen Erbsen	25.50



## NOS TARTARES

<b>Tartare de bœuf «Romana»   Rindstatar «Romana»</b>	140g	28.50
<i>avec oignons, concombres, tomates et câpres</i>	70g	22.50
<i>et Café de Paris flambé servi avec ses toasts et son beurre</i>		
mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Kapern		
und Café de Paris flambiert, serviert mit Toast und Butter		

<b>Tartare de bœuf «Classique»   Rindstatar «Klassisch»</b>	140g	26.50
<i>avec oignons, concombres, tomates et câpres</i>	70g	20.50
<i>servi avec ses toasts et son beurre</i>		
mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Kapern		
serviert mit Toast und Butter		

*Nous vous servons une petite portion de frites avec le tartare que vous avez sélectionné pour un supplément de CHF 5.50.*

Gerne servieren wir Ihnen eine kleine Portion Pommes frites zum ausgewählten Tatar mit einem Aufpreis von CHF 5.50.

## ROMANA BURGER

<b>Hamburger de bœuf fait maison</b>	200g	25.50
<b>Hausgemachter Rindshamburger</b>		
<i>avec fromage, bacon, cornichons marinés, tomates et oignons rouges et sauce cocktail maison ou sauce barbecue accompagné de ses frites</i>		
mit Käse, Speck, Gewürzgurke, Tomate und rote Zwiebeln und hausgemachter Cocktail- oder Barbecue-Sauce serviert mit Pommes frites		
<b>Burger végétarien au quinoa</b>		21.50
<b>Vegetarischer Quinoa-Burger</b>		
<i>avec fromage, cornichons marinés, tomate et oignons rouges et sauce cocktail maison ou sauce barbecue accompagné de ses frites</i>		
mit Käse, Gewürzgurke, Tomate und rote Zwiebeln und hausgemachter Cocktail- oder Barbecue-Sauce serviert mit Pommes frites		

## SNACKS

<b>Planchette-Romana   Romana-Plättli</b>	200g	29.50
<i>viande des Grisons, salsiz, lard cru,</i>	150g	21.50
<i>Jambon cru, fromage de montagne de Bündner et légumes au vinaigre</i> <i>servie avec du pain croustillant et du beurre</i>		
Bündnerfleisch, Salsiz, Rohspeck, Rohschinken, Bündner Bergkäse und Essiggemüse serviert mit knusprigem Hausbrot und Butter		
<b>Salsiz du Prättigau   Bauernsalsiz aus dem Prättigau</b>	100g	15.50
<i>avec des légumes au vinaigre</i> <i>servie avec du pain croustillant et du beurre</i> mit Essiggemüse serviert mit knusprigem Hausbrot und Butter		
<b>Nuggets de poulet   Chicken Nuggets</b>	6 nuggets	9.00
<i>avec sauce cocktail, sauce barbecue et sauce au piment doux</i>	9 nuggets	13.50
	12 nuggets	17.50

# Brasserie Romana

<b>Mini rouleaux de printemps (vegan)</b>	6 rouleaux	9.00
<b>Mini Frühlingsrollen (vegan)</b>	9 rouleaux	13.50
<i>Sauce au piment doux et sauce soja</i>	12 rouleaux	17.50
Sweet-Chili-Sauce und Sojasauce		
<b>«Happy Family»</b>		35.00
<i>8 Nuggets de poulet, 8 Mini rouleaux de printemps, frites, Ketchup et Mayonnaise</i>		
8 Chicken Nuggets, 8 Mini-Frühlingsrollen, Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise		
<b>Frites   Pommes frites</b>	grande portion	8.50
	petite portion	5.50

*Notre équipe de service se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients qui peuvent causer des allergies ou des intolérances.*

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

## **Origines de nos produits à base de viande et de poisson | Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte**

Viande bovine   Rindfleisch	CH	Volaille   Geflügel	CH
Veau   Kalbfleisch	CH	Poisson & Fruits de mer	CH, NOR, VNM (MSC, FOS, ASC)
Porc   Schweinefleisch	CH	Fisch & Meeresfrüchte	

## POUR LES ENFANTS

### Salade pour enfants | Kindersalat

*cueillie par Papagallo & Gollo*  
gepflückt von Papagallo & Gollo

### Bâtonnets de poisson avec des frites

#### Fischstäbli mit Pommes frites

*fraîchement pêché par Papagallo & Gollo*  
frisch gefischt von Papagallo & Gollo

### Nouilles au beurre Gollo's à la sauce tomate

Gollo's Butternüdeli an Tomatensauce

### Gold-Nuggets de poulet avec frites

Poulet Gold-Nuggets mit Pommes frites

### Escalope panée Papagallo's avec des frites

Papagallo's Schnitzel mit Pommes frites

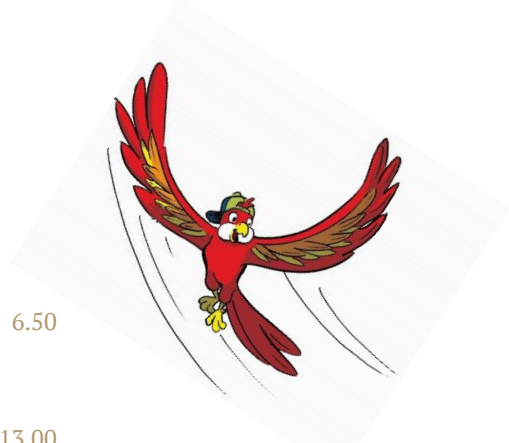
6.50

13.00

10.00

12.80

12.80



### « Papagallo & Gollo » à Churwalden

*Dans le dernier livre de Papagallo & Gollo "Quer dür d'Schwiiz", les deux aventuriers font également escale sur la montagne d'aventure Pradaschier à Churwalden avec toboggan et parc à cordes.*

Im neuesten Buch von Papagallo & Gollo «Quer dür d'Schwiiz» machen die beiden Abenteurer auch einen Zwischenstopp auf dem Erlebnisberg Pradaschier in Churwalden mit Rodeln und Seilpark.

## KAFFEE

Kaffee	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	5.50
Ristretto	4.90
Milchkaffee	4.90
Cappuccino	5.20
Kaffee Mélange	5.50
Latte Macchiato	5.50

## KAFFEE MIT SCHUSS

Coretto Grappa	6.50
Coretto Cognac	6.50
Kaffee Luz	7.50
Kaffee Fertig	7.50
Kaffee "Romana"	8.50
Kaffee Schümli-Pflümli	8.50
Irish Coffee	10.50



## TEE

Tasse Tee

5.00

Portion Tee

8.50

### Unsere Teearomen:

Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Silberlindenblüte, Kamille, Grünte Asia Superior,  
Grüntee mit Minze, Detox Grüntee mit Ingwer, Pfefferminze, Bio Verveine,  
Alpenkräuter, Vita Orange, Hagenbutte mit Hibiskus, Kaminfeuer



## WARME GETRÄNKE

Glühwein	6.50
Tee Rum	7.50
Holdrio	7.50
Rum Punsch	7.50
Punsch «alkoholfrei» (Apfel, Orange und Rum)	4.90

## MILCH

Heisse oder kalte Ovo	4.90
Heisse oder kalte Caotina Schokolade	4.90
Ovo oder Caotina mit ganz viel Schlagrahm	5.50
Glas Milch	3.50
<b>Lumumba</b>	8.50
Heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm	

## MINERAL

Passugger	3.3 dl	5.00
mit Kohlensäure	4.7 dl	6.50
	7.0 dl	9.00
Allegra	3.3 dl	5.00
stilles Wasser	4.7 dl	6.50
	7.0 dl	9.00
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero	3.3 dl	5.00
Fanta, Sprite, Ice Tea	3.3 dl	5.00
Rivella rot, blau, grün	3.3 dl	5.00
Apfelschorle, Apfelsaft	3.3 dl	5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2.0 dl	5.00
Redbull	2.5 dl	6.00

## FRUCHTSÄFTE & WASSER

Michel Fruchtsäfte	2.0 dl	5.00
Orange, Tomate, Ananas, Bodyguard, Traubensaft, Cranberry		
Bergwasser	5.0 dl	1.50
	10.0 dl	3.00

## PROSECCO & CHAMPAGNER

<b>Kir Royal</b>		9.50
Cassislikör und Prosecco		
<b>Aperol Spritz</b>		9.50
<b>Hugo</b>		11.50
<b>Prosecco Goccia d'Oro</b>	1.0 dl	8.00
	3.7 dl	28.00
	7.5 dl	52.00
<b>Laurent Perrier brut</b>	3.7 dl	46.00
	7.5 dl	89.00

## WEINE IM OFFENAUSCHANK

### WEISSWEIN

<b>Bündner Riesling x Silvaner AOC</b>	1.0 dl	5.90
von Salis, Graubünden, Schweiz	5.0 dl	28.50
Traubensorte: Riesling x Silvaner		
<b>Féchy AOC Fonterive</b>	1.0 dl	5.10
Bolle & Cie SA Morges, Schweiz	5.0 dl	24.50
Traubensorte: Chasselas		
<b>Les Grains Chardonnay</b>	1.0 dl	6.60
IGP Méditerranée, Südfrankreich	7.5 dl	44.50
Traubensorte: Chardonnay		
<b>ONRA blanc (BIO)</b>	1.0 dl	7.50
Lagravera, D.O. Costers del Segre, Spanien	7.5 dl	54.50
Traubensorte: Chenin Blanco, Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc		

## WEINE IM OFFENAUSCHANK

### ROSÉWEIN

**Grande Toque Rosé**

1.0 dl

6.60

Luberon AOC, Südfrankreich

7.5 dl

44.50

Traubensorte: Grenache, Syrah



## WEINE IM OFFENAUSCHANK

### ROTWEIN

<b>Malanser Pinot Noir</b>	1.0 dl	6.50
von Salis, AOC Graubünden, Schweiz	5.0 dl	31.50
Traubensorte: Pinot Noir		
<b>Neipperg Collection</b>	1.0 dl	7.20
Graf von Neipperg, Bordeaux AOC, Frankreich	7.5 dl	49.50
Traubensorte: Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%		
<b>Primitivo di Puglia</b>	1.0 dl	5.80
Cantine Pervini, Puglia IGP, Italien	5.0 dl	28.00
Traubensorte: Primitivo		
<b>ONRA negre (BIO)</b>	1.0 dl	7.50
Lagravera, D.O. Costers del Segre, Spanien	7.5 dl	54.50
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot		



## QUALITÉ SANS QUANTITÉ

Wählen Sie aus unserem Angebot, an 5dl oder 3.57 dl, qualitativ sehr hochwertigen Rotweine, in Flaschenqualität aus!

Fläscher Pinot Noir Davaz, AOC Graubünden, Schweiz	5.0 dl	46.00
---	--------	-------

Traubensorte: Pinot Noir

Mayenfelder Blauburguner Schloss Salenegg, AOC Graubünden, Schweiz	3.75 dl	48.00
---	---------	-------

Traubensorte: Pinot Noir

Wein und Schloss Salenegg gehören untrennbar zusammen. Seit 1068 werden im ältesten Weingut Europas herrschaftliche Weine naturnah angebaut und gekeltert. Bereits 950 legte der Prior des Klosters Pfäfers den Grundstein zur heutigen Schlossanlage mit ihrem Weinberg. Die Familie von Gugelberg bürgt seit 1654 für Qualität und Originalität. Heute leitet Helene v. Gugelberg die Geschicke des Gutes mit Weitblick.



## WEISSWEIN

### GRAUBÜNDEN

**Bündner Riesling x Silvaner AOC**  
von Salis, Graubünden, Schweiz

5.0 dl

28.50

Traubensorte: Riesling x Silvaner

**Malanser Sauvignon blanc**  
Von Salis, AOC Graubünden, Schweiz

7.5 dl

61.50

Traubensorte: Sauvignon blanc

**Maienfelder Cuvée Blanc**  
Hanspeter Lampert, AOC Graubünden, Schweiz

7.0 dl

56.00

Traubensorte: Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon blanc



## WAADT

<b>Féchy AOC Fonterive</b>	5.0 dl	24.50
Bolle & Cie SA Morges, Schweiz		
Traubensorte: Chasselas		

## FRANKREICH

<b>Chardonnay Mémoire du Terroir</b>	7.5 dl	56.00
Beauregard, Bourgogne AC		
Traubensorte: Chardonnay		

<b>Les Grains Chardonnay</b>	7.5 dl	44.50
IGP Méditerranée, Südfrankreich		
Traubensorte: Chardonnay		

## SPANIEN

<b>ONRA blanc (BIO)</b>	7.5 dl	54.50
Lagravera, D.O. Costers del Segre		
Traubensorte: Chenin Blanco, Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc		

## ROSÉWEIN

### FRANKREICH

#### **Grande Toque Rosé**

7.5 dl

44.50

Luberon AOC, Südfrankreich

Traubensorte: Grenache, Syrah

## ROTWEIN

### SCHWEIZ

#### **Malanser Pinot Noir**

5.0 dl

31.50

von Salis, AOC Graubünden

Traubensorte: Pinot Noir

#### **Maienfelder Pinot Noir**

7.5 dl

54.50

von Salis, AOC Graubünden

Traubensorte: Pinot Noir



**Malanser Pinot Noir «Selvenen»**

7.5 dl

61.00

Von Salis, AOC Graubünden

Traubensorte: Pinot Noir

“Die Lage Selvenen gehört sicherlich zu den besten Lagen in Malans und damit auch in der Bündner Herrschaft. Der kalkhaltige Boden, die geringe Humusaufgabe und eine leichte Hangneigung lassen eine Assoziation an die besten Lagen Burgunds zu. Die Weine, die hier entstehen bestechen immer durch eine feine Frucht, Finesse am Gaumen und anhaltende Länge.”

**Fläscher Pinot Noir**

7.5 dl

69.00

Christian Hermann, AOC Graubünden

Traubensorte: Pinot Noir

## FRANKREICH

### **Neipperg Collection**

7.5 dl

49.50

Graf von Neipperg, Bordeaux AOC

Traubensorte: Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20 %

### **Château Bourseau**

7.5 dl

62.00

Lalande de Pomerol

Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc

### **«La Syrah» (BIO)**

7.5 dl

51.00

Fond Cyprès, Languedoc-Roussillon

Traubensorte: Syrah

## ITALIEN

<b>«Fatto»</b>	7.5 dl	56.50
Monferrato Rosso DOC, Piemont		
Traubensorte: Dolcetto, Barbera, Cabernet Sauvignon, Albarossa		
<b>Nebbiolo</b>	7.5 dl	62.00
Vietti, Langhe DOC, Piemont		
Traubensorte: Nebbiolo		
<b>Rosso dei Notri</b>	7.5 dl	50.00
Tua Rita, Rosso Maremma IGT, Toscana		
Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		
<b>«Meria»</b>	7.5 dl	56.50
Serpaia di Endrizzi, Rosso Maremma IGT, Toscana		
Traubensorte Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot		
<b>Primitivo di Puglia</b>	5.0 dl	28.00
Cantine Pervini, Puglia IGP, Toscana		
Traubensorte: Primitivo		

# Brasserie Romana

## SPANIEN

### ONRA negre (BIO)

7.5 dl

54.50

Lagrava, D.O. Costers del Segre

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot

### Vermell

7.5 dl

42.50

Celler del Roure, Valencia DOP

Traubensorte: Garnacha Tintorera, Monastrell, Mandó

### Carramimbre Reserva

7.5 dl

66.00

Bodegas Pignon, Ribera del Duero DO

Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

## BIER & MOST

Calanda Edelbräu vom Fass	2.0 dl	3.80
	3.0 dl	4.80
	5.0 dl	6.50
Panaché	2.0 dl	3.80
	3.0 dl	4.80
	5.0 dl	6.50
Monaco	3.0 dl	5.00
Calanda Edelbräu mit Grenadine-Sirup		
Edelbräu	3.3 dl	5.00
Calanda Senza	3.3 dl	5.00
Erdinger Weissbier	5.0 dl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	3.3 dl	5.00
Möhl Saft vom Fass mit Alkohol	5.0 dl	6.50
Möhl Saft vom Fass ohne Alkohol	5.0 dl	6.50



## APERITIF

Gespritzer Weisswein			7.00
Sanbitter			5.00
Sanbitter Orange			6.50
Campari	25.0%	4 cl	6.50
Campari Orange	25.0%	4 cl	9.00
Martini bianco	15.0%	4 cl	6.50
Martini rosso	15.0%	4 cl	9.00
Cynar	16.5%	4 cl	6.50
Cynar Orange	16.5%	4 cl	9.00
Pastis	45.0%	4 cl	6.50
Martini rosso/ bianco	15.0%	4 cl	6.50
Tio Pepe Sherry	15.0%	4 cl	6.50
Sandeman Porto	19.5%	4 cl	6.50

## BITTER

Appenzeller	29.00%	4 cl	7.50
Averna	29.00%	4 cl	7.50
Braulio	21.00%	2 cl	4.50
		4 cl	7.50

## LIQUEUR

Bündner Röteli	22.00%	4 cl	7.50
Amaretto di Saronno	28.00%	4 cl	7.50
Baileys	17.00%	4 cl	7.50

## DIGESTIV & GRAPPA

Cognac Hennessy V.S.	40.0%	2 cl	10.50
Cognac Hennessy «Fine de Cognac» V.S.O.P.	40.0 %	2 cl	13.50
Calvados, Morin	40.0%	2 cl	9.50
Vielle Prune, Morin	41.0%	2 cl	10.50
Berta Monprà	40.0%	2 cl	12.50
Grappa di Barbera			
Berta Duesorelle	40.0%	2 cl	11.50
Grappa di Moscato			

## SPIRITUOSEN

Ballantine's Finest Scotch	40.0%	4 cl	8.50
Tullamore Dew	40.0%	4 cl	9.50
Jack Daniels	40.0%	4 cl	9.50
Glendfiddich Single Malt	40.0%	4 cl	14.50
Hendrick's Gin	43.1%	4 cl	12.50
Tangueray Gin	43.0%	4 cl	11.50
Gordons Dry Gin	37.0%	4 cl	8.50
Rum Havana Club Añejo 3 años	40.0%	4 cl	8.50
Rum Havana Club Añejo 7 años	40.0%	4 cl	11.00
Absolut Vodka	40.0%	4 cl	9.50
Sky Vodka	40.0%	4 cl	8.50
Willisauer Chrüter, Kirsch, Zwetschge Kernobst, Pflümli	37.5%	2 cl	5.50