

# Herzlich willkommen an unserer Kaminbar

«Hoi metanand», wir freuen uns sehr euch verwöhnen zu dürfen.  
**Mehr Natur. Mehr Herz. Mehr Genuss.** Das ist unser Credo.

Unser Barchef und sein Team legen grossen Wert auf die Verwendung von regionalen Produkten, qualitativ hochwertigen Zutaten und Liebe zum Detail.

Sollte dein Lieblingscocktail nicht auf unsere Karte zu finden sein, frage gerne unsere Service-Mitarbeiter, wahrscheinlich können wir ihn zubereiten.

## **Gefällt's euch bei uns?**

Folgt uns und postet euer Lieblingsfoto/-video auf Instagram, Facebook oder TikTok. Wenn ihr uns mit @gorfionhotel tagged, teilen wir eure Beiträge sehr gerne. Danke!

## **Zum Wohl! Prost! Viva!**

Alle Preisangaben in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

# Inhalt

Alkoholfreies	3
Heissgetränke	4
Schaumweine und offene Weine	5
Bier	6
Aperitifs	7
<b>Cocktails</b>	
Alkoholfreie Cocktails, Kindercocktails	8
SOS-Kinderdorf Cocktail	9
Gorfion Spezialcocktails	10
Cocktailklassiker	11
Sommer Drinks	12
<b>Spirituosen</b>	
Aus der Region: Lipp Destillerie	13
Gins	14
Vodkas, Cognacs	16
Rum	17
Whisky	18
Tequila, Digestifs	20
Likör	21
Portwein, Grappa Berta	22

# Alkoholfreies

## Mineralwasser

Piz Sardona mit oder ohne Kohlensäure	4.0 dl	5.50
Piz Sardona mit oder ohne Kohlensäure	7.5 dl	8.50

## Softgetränke

Coca Cola, Sprite, Fanta	3.0 dl / 5.0 dl	4.50 / 6
Coca Cola, Coca Cola zero	Flasche 3.3 dl	5
Fanta	Flasche 3.3 dl	5
Eistee (Fusetea-Lemongras)	Flasche 3.3 dl	5
Rivella rot, blau	Flasche 3.3 dl	5
Red Bull	2.5 dl	5.50
Fever Tree mediterranean/Indian Tonic	0.2 dl	5.50
1724 Tonic	0.2 dl	5.50
Bitter Lemon, Ginger Ale	0.2 dl	5.50
Sanbitter mit Soda/Orange	0.1 dl	5 / 6

## Fruchtsäfte

Orange, Ananas, Apfel, Johannisbeere, Cranberry, Banane, Kirsche, Maracuja	3.0 dl	5.50
Fruchtsaft gespritzt	3.0 dl	4.50
Fruchtsaft gespritzt	5.0 dl	6
Shorley (Apfelsaft gespritzt)	Flasche 3.3 dl	5
Hausgemachte Limonade	3.0 dl / 5.0 dl	5 / 7
Hausgemachter Eistee	3.0 dl / 5.0 dl	5 / 7

# Heissgetränke

Café crème	5
Espresso	4.50
Espresso doppelt	6
Ristretto	4
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5
Mandel-, Reis-, Hafer-, Sojamilch, Laktosefreie Milch	0.50
Kaffee mit Schuss (Rum, Baileys, Amaretto...)	8.50
Tee Bioteaque in der Tasse (Pyramidenbeutel)	4.50
Tee Bioteaque in der Tasse (offener Tee)	5
Tee Bioteaque im Kännchen (Pyramidenbeutel)	7
Heisse Zitrone	5
Heisse Ovomaltine mit/ohne Sahne	7 / 6.30
Heisse Schokolade mit/ohne Sahne	6.70 / 6
Lumumba (heisse Schokolade mit Schuss)	10

# Offene Weine 1dl

## Schaumwein 1dl

Prosecco Treviso Zardetto, Valdobbiadene, Venetien 7.50

Rosé Prosecco Zonin, Prosecco D.O.C., Venetien 7.50

## Weisswein

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich 9  
Grüner Veltliner Dornenvogel, trocken

Weingut Muster, Gamlitz Österreich 9  
Chardonnay Marienkreuz, trocken

Weingut Rockabilly, Weinviertel, Österreich 9  
Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Wendelin, Gols, Burgenland, Österreich 9  
Weissburgunder, lieblich

## Roséwein

Weinberghof Fritsch, Kirchberg am Wagram, Österreich 8.50  
Zweigelt Rosé, trocken, bio

## Rotwein

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Weinviertel, Österreich 8  
Zweigelt Clos Domaine, Karlsberg, trocken

Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien, Österreich 9  
Cuvée Trilogie (ZW, ME, CS), bio, trocken

Weingut Telmo Rodriguez, Toro, Spanien 9.50  
Gago, Tempranillo, trocken

Weingut Ronchi Biaggi, Cadenazzo, Schweiz 9  
Merlot Rosso, trocken

# Bier

## Liechtensteiner Brauhaus vom Fass

Lady	2.0 dl	4
Stange	3.0 dl	5
Grande	4.0 dl	6.50

## Flaschenbier

Liechtensteiner Weiza	5.0 dl	7
Tegernseer Hell	5.0 dl	6.50
Chopfab Pale Ale 5,0%	3.3 dl	5.30
Chopfab Lager	3.3 dl	5.30
Appenzeller Quöllfrisch dunkel	3.3 dl	5.30
Appenzeller Hefe alkoholfrei	5.0 dl	6.30
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	3.3 dl	5

# Aperitifs

<b>Rossini</b> Hausgemachtes Erdbeermark, Prosecco	14
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet Rose, Prosecco, Wildberry, frische Beeren	13.50
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange	13.50
<b>Hugo</b> Prosecco, Soda, Holunder, Minze, Limette	13.50
<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis, Prosecco	14
<b>Negroni</b> Gin, Campari, Martini Rosso	15
<b>Bramble</b> Le Tribute, Zitrone, Eiweiss, Brombeeren	15
<b>Manhattan</b> Carpano Vermouth rosso, Wild Turkey Whiskey, Angostura	15
<b>Vesper Martini</b> Belvedere Vodka, Tanqueray No.10 Gin, Lillet Blanc	17
<b>Empress 75</b> Empress Gin, Zitrone, Prosecco, Zuckersirup	13.50
<b>Martini Bianco/Rosso/Dry</b>	8
<b>Pernod</b>	8

# Alkoholfreie Cocktails

**Ipanema** 9.50  
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker

**Red Rubin** 9.50  
Kirschsafft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine

**Fruit Punch** 9.50  
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine

**Darklemon** 9  
Bitterlemon, Zitrone, Johannisbeere

**Strawberry Kiss** 10.50  
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, hausgemachtes Erdbeermark

**Virgin GT** 11.50  
Alkoholfreier Gin Tonic

## **Für Herrn Gorfions junge Gäste**

**Herr Gorfion** 9  
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, Erdbeersirup

**Happy Drink** 9  
Maracujasaft, Bananensaft, Grenadine

**Bärchen Aquarium** 9  
Zitronenlimonade, Zitronensaft, Blue Curacao Sirup, Gummibärchen

**Coco Banana** 9  
Kokossirup, Blue Curacao Sirup, Bananensaft, Ananassaft

**Luigi** 9  
Maracujasaft, Grapefruitsaft, Bananensaft, Blue Curacao



## Anstossen und Gutes tun



SOS-Kinderdorf Cocktail: Apfel-Kiwi-Mojito  
Minze, Limette, Kiwipüree, Apfelsaft und Kiwisirup

CHF 10

Bei uns im Gorfion geht es nicht nur um genussvolle Momente, sondern auch um Herzensangelegenheiten. Wir freuen uns sehr, mit dem SOS-Kinderdorf Liechtenstein zusammenzuarbeiten, um Kindern in Not ein liebevolles Zuhause und Familien in schwierigen Zeiten Unterstützung zu bieten.

Für jeden SOS-Kinderdorf Cocktail, den ihr genießt, spenden wir CHF 1 direkt dorthin, wo Kinder Hilfe brauchen.

**Vielen Dank für eure Unterstützung  
und Prost für eine gute Sache!**

# Gorfion Spezialcocktails

<b>Gorfion Mule</b> Chrüterschnaps, Kiwisirup, Ginger Beer, Limette	15
<b>Erdbeer Hugo</b> Erdbeermark, Holunder, Prosecco, Soda, Minze, Limette	14
<b>Pink Tonic</b> Brockman`s Gin, Wildberry, Grenadine, frische Beeren	16
<b>Frozen Strawberry Daiquiri</b> Havana 3, Zuckersirup, Erdbeere	17.50
<b>Mojito Autentico</b> (Viell!) Havana 3, Limette, Minze, Angostura, Zitronenlimonade, Zucker	17.50
<b>Margarita Deluxe</b> Tequila, Grand Marnier, Limette, Zucker, Salz	17
<b>Devil in Love</b> Tequila, Tabasco, Aperol, Limette, Maracuja, Grenadine	17
<b>Kentucky Kiss</b> Bulleit Bourbon, Campari, Zitrone, Erdbeersirup, Wildberry	17
<b>Ginger Breeze</b> Frischer Ingwer, Tanqueray No.10 Gin, Grapefruit, Zitrone, Honig	16
<b>Strawberry Fields</b> Hausgemachter Erdbeervodka, Vanillelikör, Orangenlikör, Maracuja, Limette	17
<b>French Martini</b> Vodka, Chambort, Ananas,	15

# Cocktailklassiker

<b>Old Fashioned (Whiskey, Rum)</b> Bourbon, Zucker, Angostura, Soda, Orange, Zitrone	17
<b>Sours (Whiskey, Amaretto, Aperol, ...)</b> Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup, auf Wunsch Orangensaft oder Eiweiss	15.50
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limette	16.50
<b>Strawberry Caipiroska</b> Vodka, Rohrzucker, Limette, hausgemachtes Erdbeermark	16.50
<b>Mai Tai</b> Havana 3, dunkler Rum, Apricot Brandy, Triple sec, Angostura, Limette, Mandelsirup, Ananassaft	17
<b>Mojito</b> Havana 3, Rohrzucker, Minze, Limette, Soda	16.50
<b>Caipirinia</b> Cachaça, Rohrzucker, Limette	16.50
<b>Pina Colada</b> Havana 3, dunkler Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	16.50
<b>White Russian</b> Vodka, Kahlúa, Sahne	15.50
<b>Espresso Martini</b> Espresso, Kaffeelikör, Vodka	15.50
<b>Long Island Icetea</b> Rum, Gin, Tequila, Vodka, Triple Sec, Limette, Coca Cola	17
<b>Midori Sour</b> Melonenlikör, Zitrone, Eiweiss, Zucker	15.50

# Sommer Drinks

<b>Apricot Sunset</b> Aperol, Marillensaft, Prosecco, Soda		13.50
<b>Cucumber Spritz</b> Hendriks Gin, Zitrone, Soda, Zuckersirup, Gurke		15
<b>Erdbeer Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Erdbeere, Soda		14
<b>Vermouth Tonic</b> Vermouth, Indian Tonic, Zitrone		13
<b>Maracuja Mojito</b> Havana 7, Maracuja, Rohrzucker, Limette, Minze		16.50
<b>Pisconi</b> Pisco, Campari, Weintrauben, Limette, Passionsfrucht		14
<b>Forever Young</b> Nordes Gin, Apfelsaft, Zitrone, St. Germain, Weintrauben		15
<b>Pink Gin Fizz</b> Pink Gin, Eiweiss, Zitrone, Zucker, Soda		13.50
<b>Litschi Martini</b> Vodka, Litschilikör, Litschisaft, Zitrone		14
<b>Hausgemachter Eistee</b>	3.0 dl / 5.0 dl	5 / 7
<b>Hausgemachte Limonaden</b> Orange-Maracuja Rhabarber-Waldbeere	3.0 dl / 5.0 dl	5 / 7
<b>Auch als Spritzer möglich mit Prosecco und Soda</b>		13.50

## Aus der Region: Lipp Destillerie 2cl

<b>Pinot Noir</b>	8
Marc von eigenem Pinot Noir, vier Jahre im Eichenfass gereift. Klassisch und traditionell.	
<b>Williams</b>	9.50
Ein unglaublich facettenreicher Duft, mit präsentem Williams Aroma und einer schönen Zitrusnote. Überbordend aromatisch, saftig, süsslich und langanhaltend.	
<b>Himbeere</b>	11
Das Destillat aus Schweizer Himbeeren ergibt ein sehr intensives und typisches Aroma.	
<b>Quitte</b>	11
Bündner Quitten, in Handarbeit entpflaumt, schonend destilliert. Sehr typisches Quittenaroma.	
<b>Fenchel</b>	9
Bio-Fenchel aus dem eigenen Gemüsegarten. Sehr typische Note.	
<b>Henri - Grand Marc</b>	12.20
Marc aus Pinot Noir Trauben, vielschichtige Aromen, feine Töne vom Barrique.	
<b>Vieille Prune</b>	9
Destillat aus Bündner Zwetschgen, veredelt mit eingelegten Dörripflaumen.	
<b>Bianco - Grand Marc</b>	10
Marc aus Bündner Riesling Sylvaner, Chardonnay und Föhnbeeren vom Pinot Gris.	
<b>Vieille Poire</b>	9
Destillat aus Bündner Birnen, veredelt mit eingelegten Dörribirnen. Das ergibt die dunkle Farbe und die angenehme Fruchtsüsse.	

# Gin 4cl

<b>32 Peaks aus Liechtenstein</b>	16.50
Eine Komposition aus den besten Liechtensteiner Kräutern ergeben diesen harmonischen 32 Peaks Gin	
<b>Hendrick's Gin</b>	13.50
Ein schottischer Gin. Koriander, Rosenblätter, Gurkenextrakt und Zitruschalen.	
<b>Tanqueray London Dry Gin</b>	12.50
Aromatische Pflanzen und Kräuter, Koriander, Angelikawurzel, Wacholderbeeren.	
<b>Gin Sul</b>	14
Handgefertigter, botanical-lastiger Gin aus Norddeutschland mit portugiesischen Einflüssen. Zitrus, blumige Würze, säuerlich-herbe Töne und süsse Anklänge.	
<b>Gin Mare</b>	13.50
Wacholder, leicht pfeffrige Note, unter anderem aus Oliven, Rosmarin, Basilikum und Thymian gewonnen.	
<b>Star of Bombay</b>	11.50
Gleichwertig ausgeprägte Noten von Wacholder, Koriander, Angelika, erfrischender Zitrone und Bergamotte, Zimt, Pfeffer und Lakritze.	
<b>Oxley</b>	14
Wacholder, Orangenschale, Zitronenschale, Grapefruitschale, Iriswurzel, Süsshholz, Kassa Rinde, Muskat, Kakao, Vanilleschoten, Paradieskorn, Mädesüss, Koriander und Sternanis.	
<b>Elephant Gin</b>	15
Klassische Botanicals wie Wacholder, Ingwer, Kiefernadeln und Orangenschalen. Dazu noch afrikanische Kräuter wie Löwenschwanz, Teufelskralle oder afrikanischer Wermut.	
<b>Monkey 47</b>	15
47 verschiedene Gewürze, Früchte und Kräuter. Unter anderem auch Preiselbeeren.	

<b>Nordés</b>	15
Wacholder, Eukalyptus, Hibiskus, Schwarztee, Zitronenverbene, Süssholz, Ingwer, Kardamom, Pfefferminze, Lorbeerblätter, Chinin und Salicorn/Queller	
<b>The Botanist Islay Dry Gin</b>	13.50
9 klassische Gin-Gewürze mit einer einzigartigen Mischung aus 22 handverlesenen Botanicals, die nur auf Islay wachsen.	
<b>Brockmans</b>	13.50
Brombeere, Blaubeeren, Angelika Wurzel, toskanischer Wacholder	
<b>Empress Gin</b>	13
Schmetterlings-Erbesen-Blüten geben dem Gin seine besondere Farbe. Zitrus und Koriander verleihen ihm seinen unverwechselbaren Geschmack.	
<b>Silent Pool</b>	15
Erfrischend mit floralen süßen und fruchtigen Aromen. Einzigartiger Wacholdergeschmack mit einem fruchtig würzigen und zum Teil bitteren Aroma kombiniert.	
<b>Bathtub Gin</b>	14.50
Geprägt von Wacholder, Kardamom, Zimt und Orangen mit einem langen Nachklang	
<b>Le Tribute</b>	15
Erfrischend, fruchtig mit leckeren sommerlichen Noten von Grapefruit, Zitrone, Limette und Kumquat	
<b>Roku</b>	13.50
Aroma von Kirschblüten und grünem Tee mit Anklängen von blumig-süßen Noten. Traditioneller Geschmack, kombiniert von Wacholder, Zimt, Angelikawurzel, Koriander und Bitterorange	
<b>Slingsby Rhubarb</b>	15
Pink Gin mit Rhabarbergeschmack mit einer anfänglichen Süsse von Rhabarber und Himbeere gefolgt von einem bitteren Hauch von der rosa Grapefruit	
<b>Tonics: Fever Tree Indian Tonic, Fever Tree mediterranean Tonic, 1724 Tonic</b>	5.50

## Vodka 4cl

**Absolut Vodka** 10.50

Ein schwedischer, reiner Wodka aus natürlichen Zutaten, mit ausgeprägtem Charakter von Korn, gefolgt von einem Hauch getrockneter Früchte.

**Grey Goose** 14.50

Hergestellt wird Grey Goose Vodka aus französischen Weizen und Wasser, welches auf natürliche Weise durch den Kalkstein der Champagne gereinigt wurde. Dieser Vodka wird fünffach destilliert.

## Cognac 4cl

**Hennessy VS** 10.50

In Limousin-Eichenfässern mindestens 3 Jahre gereift. Sanfte Aromen von Aprikosen, Pfirsich und leichten Gewürzen. Der Abgang ist lang und gehaltvoll.

**Remy Martin VSOP** 11.50

Nach der Destillation im «Mature-Casks-Verfahren» bis zu 4 Jahren in bis zu 20 Jahre alten Limousin-Eichenfässern gelagert. Konzentrierte Aprikose, Pfirsich und süsse Vanille bilden das Aroma. Perfekte Ausgewogenheit und Harmonie, gut abgerundet, seidige Textur.

**Martell Cognac VSOP** 12

Sein Aroma wird durch sanfte süsse Noten und den Duft nach Kräutern charakterisiert. Im Geschmack ist er zwar ausgeglichen aber nicht zurückhaltend. Wie für einen guten Cognac üblich schmeckt man ein Hauch von Vanille und getrockneten Früchten mit. Der Abgang des beliebten Cognacs ist mittellang und äusserst belebend.



## Rum 4cl

<b>Don Papa</b>	13.50
Auf den Philippinen 7 Jahre in Bourbon Fässern gereift. Noten von reichlich Vanille, Orangemarmelade und kandierten Früchten, umrahmt von Eichenholz	
<b>Diplomatico 12y Gran Reserva</b>	13.50
Er duftet nach intensivem Karamell und Schokolade, Haselnuss und gebranntem Zucker. Er schmeckt süß, geschmeidig und ausgeglichen mit hervorragenden Noten von Orange, Schokolade und süsser Mango	
<b>Liechtenstein Rum Destillerie Steinauer</b>	13
Gemeinsames Projekt der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein. Die eigene Mischung verschiedener karibischer Rumsorten schaffen eine hohe Grundkomplexität.	
<b>Plantation Rum Barbados XO 20th Anniversary Rum</b>	15
Sehr gelungene Kombination der Aromen. Exotisches Kokosaroma, kombiniert mit den für Barbados typischen Aromen Karamell, Vanille und Toffee.	
<b>Zacapa XO</b>	20
Noten von reifer gerösteter Eiche, gebranntem Karamell, trocken gerösteten Nüssen, Marzipan und Orangenschale treffen auf zarte und fruchtige Anklänge. Glatt, ausgewogen und süß mit fruchtiger Würze	
<b>Kraken Spiced Rum</b>	10
Würzige und leicht scharfe Aromen von Ingwer, Zimt und Nelken mit der Süsse von Schokolade, Vanille und Karamell	

# Whisky 4cl

## Single Malt

<b>Macallan 12 Double Cask</b>	15
Highland Cremig und süß mit Butterscotch, kandierte Orange und Apfel, Vanille und Eiche. Ausbalanciert und würzig mit Honig, Zitrus, Rosinen und Karamell. Lang wärmend und trocken mit süßen Noten.	
<b>Glenmorangie 10 Jahre</b>	13.50
Highland Fassreife von 10 Jahren in First- und Refill-Bourbonfässer. Wilde Minze, Mandarine, Zitrone, Apfel und Pfirsich. Delikate Frucht und Süsse verbleiben im Gaumen.	
<b>Glenfiddich 12 Jahre</b>	14.50
Speyside Fassreife von zwölf Jahren in Bourbon- und Sherryfässern. Karamell- und Malzsüsse. Im Abgang aromatisch mit einer Note von Torfrauch.	
<b>Lagavulin ( 8 Jahre, 16 Jahre, Destillers Edition)</b>	17.50 / 15.50 / 19
Islay Seine Aromen Vielfalt ist einmalig, kräftig und elegant. Sherry, dunkle Schokolade und Torf, intensiver Rauch verbunden mit trockenen Früchten und Salz.	
<b>Oban 14</b>	14.50
Highland Fassreife von 14 Jahren in Bourbonfass. zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz.	
<b>Laphroaig Select Whisky</b>	15
Islay Kräftig, deftig und mit einer ordentlichen Portion markantem Rauch. Maritime Klänge mit salzigem Seetang, langer Abgang.	

## **Bourbon**

**Maker's Mark** 10.50  
Nach der Gärung zweifache Destillation und 4 bis 7-jährige Reifung. In ausgekohlten Fässern aus Amerikanischer Weisseiche

**Woodford Reserve** 10.50  
Ein vollmundiger, milder Mix aus Vanille, dunklem Karamell und Haselnuss mit Aromen von dunklen Früchten, herbem Honig, Marzipan und Eichenrauch

## **Japan**

**Nikka Whisky From The Barrel** 17  
Mild und ausgeglichene Süsse von Orangen und Vanille. Dahinter eine würzige Eichennote. Vollmundig und rund auf der Zunge. Honig und Karamell gehen in Eiche und Gewürze über.

## **Irish**

**Bushmills 10 Jahre** 11.50  
Nordirland  
Fassreife von 10 Jahren in Bourbon- und Sherryfässern. Das Aroma ist lebendig, leicht, etwas süsslich, nach Honig und reifen Früchten. Eine malzige Süsse mit einem Hauch Vanille. Feine Sherrynoten, Hauch Milkschokolade. Angenehm lang, frisch und trocken im Abgang.

**Connemara Cask Strength** 12.50  
Ein sehr stark konzentriertes Torfraucharoma durchzieht diesen einzigartigen irischen Single Malt. Geschmack: Sehr aggressiver Antritt mit viel Torfrauch. Doch dann beginnt ein wahres Aromenfeuerwerk. Früchte, Gewürze, Pfeffer und Schokolade verbinden sich mit dem Torf zu einem ungewöhnlichen Geschmackserlebnis

## Tequila 2cl

**Jose Cuervo 1800 Blanco** 7  
100% Agave, überzeugt mit rundem Geschmack, angenehm pfeffrigen Aromen und einem langen Abgang.

**Jose Cuervo 1800 Añejo** 8.50  
Drei Jahre in französischen Eichenfässern, Noten von Honig und kandiertem Zucker sowie Zitrus und Holz. Im Abgang zeigt er sich von seiner würzigen Seite.

**Padre Azul Reposado** 11  
Acht Monate Reifung in Fässern aus französischer Limousin-Eiche, typische Agavennoten und ein süßer Hauch von Vanille

## Digestif 4cl

**Appenzeller Alpenbitter** 8  
Unter den 42 Kräutern dieses Schweizer Bitterlikörs befinden sich unter anderem Enzianwurzel, Wacholder, Anis, und Pfefferminzblätter.

**Ramazotti** 8  
Der Halbbitter-Likör setzt sich zusammen aus 33 Kräutern aus aller Welt.

**Averna** 8  
Die Zutaten dieses italienischen Likörs sind 60 verschiedene Kräuter.

**Jägermeister** 8  
Der traditionelle Kräuterlikör aus Niedersachsen.

**Fernet Branca / Branca Menta** 8  
Ein italienischer Bitter, der aus 27 Kräutern von 5 Kontinenten gewonnen wird.

**Hausgemachter Limoncello** 8

**Amaro Montenegro** 8  
Kräuterlikör aus Italien

**D.O.M Benedictine** 8  
Dieser Likör aus 27 Kräutern und Gewürzen wird nach einer Klosterrezeptur aus dem Jahre 1510 hergestellt.

## Likör 4cl

**Baileys Irish Cream** 8  
Der klassische Cremelikör mit irischem Rahm und irischem Whiskey.

**Amaretto di Saronno** 8  
Ein wohlschmeckender Likör aus Mandeln, edlen Früchten und Kräutern.

**Molinari Sambuca** 8  
Klarer Likör aus Anis, Sternanis und Süssholz.

**Grand Manier** 8  
Ein französischer Likör aus der karibischen Bitterorange.

**Tschinscha** 8.50  
Ein Schweizer Likör aus Ingwer

**Rötali Lipp** 10  
Bündner Spezialität aus Marc, gedörrten Kirschen und orientalischen Gewürzen

**Midori** 7  
Frischer, fruchtiger Melonenlikör aus Japan

## Portwein 5cl

<b>Graham`s Fine White</b>	8.50
Graham's White Port schmeckt wunderbar nach Trauben und zarten Mandeln und präsentiert sich mit einem schönen hellen Gold im Glas.	
<b>Graham's Six Grapes Reserve Port</b>	9.50
Six Grapes steht für sechs besondere Trauben aus dem Douro Tal. 4-5 Jahre in Eichenfässern gereift. Besonderes Aroma von reifen Pflaumen und Kirschen.	
<b>Graham`s Tawny 10yr</b>	10
Im Bouquet komplexe Noten von Nüssen mit einem Hauch Feige und Honig, im Geschmack reichhaltig und weich mit Aromen reifer Früchte. Der Abgang ist lang und sinnlich.	

## Grappa: Destillerie Berta 2cl

<b>Nibbio</b>	7
Aromen von frischen Blumen und Sommerfrüchten. Rebsorte: Barbera	
<b>Unica</b>	7.50
In der Nase elegant und harmonisch mit Beerenaromen, am Gaumen trocken und ausgeglichen. Runder gehaltvoller Nachhall. Rebsorten: Pinot Noir und Barbera	
<b>Tre Soli Tre</b>	11.50
Das Bouquet enthält Noten von reifem Obst, Vanille und Kakao.	
<b>Bric del Gaian Grappa di Moscato</b>	11.50
Im Bouquet Noten von Rosenholz und Zitrusfrüchten, am Gaumen geschmeidig und einhüllend.	
<b>Roccanivo</b>	12.50
Traubensorte: Barbera d'Asti. Geschmack nach Sauerkirsche, Vanille und Waldbeere.	