

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.

Zum Wohl! Prost! Viva!

Winter Drinks

Winter Spritz		15.00
Lillet blanc, Birnensaft, Zimtsirup, Zitrone, Tonic		
Hot Aperol		13.00
Aperol, Weisswein, Apfelsaft, Triple Sec		
Love in a Glass		15.00
Pink Grapefruit, Parfait Amour, Wildberry, Limette		
Pink Mary		16.00
Apricot Brandy, Pink Grapefruit, Zitrone		
Apfeltraum		14.00
Vodka, Apfelsaft, Karamellsirup, Zitronensaft, Zimt		
Chocolate Martini		16.50
Vodka, Crème de Cacao, Baileys, Sahne		
Tea Time		16.50
Infused Vodka mit Earl Grey, Tonic, Zitrone		
Birnini		14.00
Hausgemachter Birnen-Rosmarin-Sirup, Prosecco, Soda		
Hausgemachte Limonade	3dl / 5dl	5.00 / 7.00
Birne, Rosmarin		

Aperitif

Rossini	14.00
Hausgemachtes Erdbeermark, Prosecco	
Birni	14.00
Hausgemachter Birnen-Rosmarin-Sirup, Prosecco, Soda	
Lillet Wildberry	13.50
Lillet Rose, Prosecco, Wildberry, frische Beeren	
Aperol Spritz	12.00
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Winter Spritz	15.00
Lillet blanc, Birnensaft, Zimtsirup, Zitrone, Tonic	
Hugo	12.50
Prosecco, Soda, Holunder, Minze, Limette	
Americano	13.50
Campari, Martini Rosso, Soda	
Negroni	15.00
Gin, Campari, Martini Rosso	
Rob Roy	13.50
Martini Rosso, Whiskey, Angostura	
Martini Bianco/Rosso/Dry	8.00
Pernod	8.00
Sanbitter Orange	10.50

Gorfion Spezial Cocktails

Gorfion Mule	15.00
Chrüterschnaps, Kiwisirup, Ginger Beer, Limette	
Gin Tea	17.00
Saffron Gin, Peach Tree, Zitrone, Wildberry	
Erdbeer Hugo	14.00
Erdbeermark, Holunder, Prosecco, Soda, Minze, Limette	
Pink Tonic	16.00
Brockman`s Gin, Wildberry, Grenadine, frische Beeren	
Frozen Strawberry Daiquiri	17.50
Havana 3, Zuckersirup, Erdbeere	
Mojito Autentico	17.50
Havana 3 (viel!), Limette, Minze, Angostura, Zitronenlimonade, Zucker	
Margarita Deluxe	17.00
Tequila, Grand Marnier, Limette, Zucker, Salz	
El Diablo	16.50
Tequila, Creme de Cassis, Limette, Ginger Ale	
Chocolate Martini	16.50
Vodka, Creme de Cacao, Sahne, Baileys	
Aischa Colada	15.00
Malibu, Passoa, Maracuja	
Elephana	16.00
Elephant Gin, Cranberrysaft, Bananensaft, Zitrone, Kokos	

Cocktail Klassiker

Old Fashioned	15.50
Bourbon, Zucker, Angostura, Soda, Orange, Zitrone	
Sours (Whiskey, Amaretto, Aperol ...)	15.50
Spirituose, Zitronensaft, Zuckersirup, auf Wunsch Orangensaft oder Eiweiss	
Cosmopolitan	16.50
Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limette	
Strawberry Caipiroska	16.50
Vodka, Rohrzucker, Limette, hausgemachtes Erdbeermark	
Gin Fizz	16.50
Gin, Zitrone, Zucker, Soda	
Cubata	17.00
Havana 7, Limette, Coca Cola	
Mai Tai	17.00
Havana 3, dunkler Rum, Triple sec, Limette, Mandelsirup, Ananassaft	
Mojito	16.50
Havana 3, Rohrzucker, Minze, Limette, Soda	
Caipirinia	16.50
Cachaça, Rohrzucker, Limette	
Pina Colada	16.50
Havana 3, dunkler Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
White Russian	15.50
Vodka, Kahlúa, Sahne	
Espresso Martini	15.50
Espresso, Kaffeelikör, Vodka	

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	9.00
Bitterlemon, Zitrone, Johannisbeere	
Strawberry Kiss	10.50
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, hausgemachtes Erdbeermark	
Virgin GT	11.50
Alkoholfreier Gin Tonic	

Kindercocktails

Herr Gorfion	9.00
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, Erdbeersirup	
Happy Drink	9.00
Maracujasaft, Bananensaft, Grenadine	
Bärchen Aquarium	9.00
Zitronenlimonade, Zitronensaft, Blue Curacao Sirup, Gummibärchen	
Coco Banana	9.00
Kokossirup, Blue Curacao Sirup, Bananensaft, Ananassaft	
Luigi	9.00
Maracujasaft, Grapefruitsaft, Bananensaft, Blue Curacao	

Bier

Liechtensteiner Brauhaus vom Fass

«Lady»	2.0 dl	4.00
«Stange»	3.0 dl	5.00
«Grande»	4.0 dl	6.50

Flaschenbier

Liechtensteiner Weiza	5.0 dl	7.00
Tegernseer Hell	5.0 dl	6.50
Alpen Pale Ale 6,8%	3.3 dl	6.30
Appenzeller Quöllfrisch	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	5.00

Schaumwein 1dl

Prosecco Treviso Zardetto, Valdobbiadene, Venetien	7.50
Rosé Prosecco Zonin, Prosecco D.O.C., Venetien	7.50

Wein 1dl

Weisswein

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Weinviertel Grüner Veltliner Reserve Karlsberg, trocken	9.00
Elena Walch, Bozen, Südtirol Chardonnay Cardellino, trocken	9.00
Weingut Rockabilly, Weinviertel Sauvignon Blanc, trocken	9.00
Weingut Peter Lauer, Ayl, Saar Riesling „Senior“ Fass 6, VDP Ortswein, trocken - feinherb	9.00

Roséwein

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Weinviertel Zweigelt Rosé, Clos Domaine, trocken	8.50
--	------

Rotwein

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Weinviertel, Österreich Zweigelt Clos Domaine, Karlsberg, trocken	8.00
Weingut Salzl, Burgenland, Österreich Grande Cuvée, (ZW, ME, CS, SY), trocken	9.00
Weingut La Torre – Poschiavo, Schweiz Le 3 Bone, Rosso Veneto IGP, (ME, CS, CF), trocken	9.00
Weingut Ronchi Biaggi, Cadenazzo, Schweiz Merlot Rosso, trocken	9.00

Gin 4cl

Gin 4820 aus Liechtenstein	13.50
Klassischer intensiver Wacholder und Kräuter Geschmack.	
Blue Gin von Reisetbauer aus Österreich	11.00
Elegante und frische Wacholderaromen und zitronig-duftige Würze	
Hendrick's Gin	13.50
Ein schottischer Gin. Koriander, Rosenblätter, Gurkenextrakt und Zitruschalen.	
Tanqueray London Dry Gin	12.50
Aromatische Pflanzen und Kräuter, Koriander, Angelikawurzel, Wacholderbeeren.	
Gin Sul	14.00
Handgefertigter, botanical-lastiger Gin aus Norddeutschland mit portugiesischen Einflüssen. Zitrus, blumige Würze, säuerlich-herbe Töne und süsse Anklänge.	
Gin Mare	13.50
Wacholder, leicht pfeffrige Note, unter anderem aus Oliven, Rosmarin, Basilikum und Thymian gewonnen.	
Jinzu Gin	13.00
Sake als Basis, Wacholder, Koriander, Kirschblüten und Yuzu Frucht	
Star of Bombay	11.50
Gleichwertig ausgeprägte Noten von Wacholder, Koriander, Angelika, erfrischender Zitrone und Bergamotte, Zimt, Pfeffer und Lakritze.	
Oxley	14.00
Wacholder, Orangenschale, Zitronenschale, Grapefruitschale, Iriswurzel, Süssholz, Kassa Rinde, Muskat, Kakao, Vanilleschoten, Paradieskorn, Mädesüss, Koriander und Sternanis.	

Gin 4cl

Elephant Gin	15.00
Klassische Botanicals wie Wacholder, Ingwer, Kiefernadeln und Orangenschalen. Dazu noch afrikanische Kräuter wie Löwenschwanz, Teufelskralle oder afrikanischer Wermut.	
Monkey 47	15.00
47 verschiedene Gewürze, Früchte und Kräuter. Unter anderem auch Preiselbeeren.	
Gin 27	13.00
Appenzeller Dry Gin	
Saffron Gin	13.50
Wacholder, Koriander, Zitronen- und Orangenschale, Angelikasamen, Schwertlilie, Fenchel und Safran	
Nordés	13.50
Wacholder, Eukalyptus, Hibiskus, Schwarztee, Zitronenverbene, Süsshholz, Ingwer, Kardamom, Pfefferminze, Lorbeerblätter, Chinin und Salicorn/Queller	
The Botanist Islay Dry Gin	13.50
9 klassische Gin-Gewürze mit einer einzigartigen Mischung aus 22 handverlesenen Botanicals, die nur auf Islay wachsen.	
Brockmans	13.50
Brombeere, Blaubeeren, Angelika Wurzel, toskanischer Wacholder	
Tonics: Fever Tree Indian Tonic, Fever Tree mediterranean Tonic, 1724 Tonic	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

Bouland Calvados Pays d'Auge VSOP 12.50

Mindestens 4 Jahre im Eichenfass gereift, reich und fruchtig mit einem leichten Touch von Holz, Noten getoasteter Nüsse und einem Hauch Brioche.

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.

Rum 4cl

Don Papa	13.50
Auf den Philippinen 7 Jahre in Bourbon Fässern gereift. Noten von reichlich Vanille, Orangenmarmelade und kandierten Früchten, umrahmt von Eichenholz.	
Diplomatico 12y Gran Reserva	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.	
Liechtenstein Rum Destillerie Steinauer	13.00
Gemeinsames Projekt der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein. Die eigene Mischung verschiedener karibischer Rumsorten schaffen eine hohe Grundkomplexität.	
Plantation Rum Barbados XO 20th Anniversary Rum	15.00
Sehr gelungene Kombination der Aromen. Exotisches Kokosaroma, kombiniert mit den für Barbados typischen Aromen Karamell, Vanille und Toffee.	

Whisky 4cl

Blended Scotch

Chivas Regal 12 Jahre 12.50
Fassreife von 12 Jahren. Im Gaumen rund und cremig, voller und reicher Geschmack nach Honig und reifen Äpfeln mit Noten von Vanille, Haselnuss und einem Hauch Sahnebonbon. Im Abgang leichte Sherry-Note.

Single Malt

Glenmorangie 10 Jahre 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.

Glenfiddich 12 Jahre 14.50
Speyside
Fassreife von zwölf Jahren in Bourbon- und Sherryfässern. Karamell- und Malzsüsse. Im Abgang aromatisch mit einer Note von Torfrauch.

Lagavulin Destillers Edition 17.50
Islay
Seine Aromen Vielfalt ist einmalig, kräftig und elegant. Sherry, dunkle Schokolade und Torf, intensiver Rauch verbunden mit trockenen Früchten und Salz.

Oban 14 14.50
Highland
Fassreife von 14 Jahren in Bourbonfass. zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz.

Laphroaig Select Whisky 15.00

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

Baker's 7y Bourbon 12.00

Nase: Fruchtig-ölig, Karamell, Würze, dunkle Früchte Gaumen: wie Nase, mit Hauch Vanille Nachklang: angenehm lang mit Süsse

Japan

Nikka Whisky From The Barrel 17.00

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

Glendalough 7 Jahre 14.00

Zitrus- und Vanillenoten dazu frische, florale Eindrücke. Holzig, malzig und Vanille. Im Abgang süß und langanhaltend mit holzigen Noten.

Tequila 2cl

Jose Cuervo 1800 Blanco 7.00

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 11.00

Acht Monate Reifung in Fässern aus französischer Limousin-Eiche, typische Agavennoten und ein süsser Hauch von Vanille

Digestif 4cl

Appenzeller Alpenbitter 8.00

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

Ramazotti 8.00

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

Averna 8.00

Die Zutaten dieses italienischen Likörs sind 60 verschiedene Kräuter.

Jägermeister 8.00

Der traditionelle Kräuterlikör aus Niedersachsen.

Fernet Branca / Branca Menta 8.00

Ein italienischer Bitter, der aus 27 Kräutern von 5 Kontinenten gewonnen wird.

Hausgemachter Limoncello 8.00

Zirbenschnaps 8.00

Likör 4cl

Baileys Irish Cream	8.00
Der klassische Cremelikör mit irischem Rahm und irischem Whiskey.	
Amaretto di Saronno	8.00
Ein wohlschmeckender Likör aus Mandeln, edlen Früchten und Kräutern.	
Molinari Sambuca	8.00
Klarer Likör aus Anis, Sternanis und Süssholz.	
Grand Manier	8.00
Ein französischer Likör aus der karibischen Bitterorange.	
Rötali Lipp	10.00
Bündner Spezialität aus Marc, gedörrten Kirschen und orientalischen Gewürzen.	

Portwein 5cl

Graham`s Fine White 8.50

Graham's White Port schmeckt wunderbar nach Trauben und zarten Mandeln und präsentiert sich mit einem schönen hellen Gold im Glas.

Graham's Six Grapes Reserve Port 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.

Graham`s Tawny 10yr 10.00

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 von der Destillerie Berta 2cl

Nibbio 7.00

Aromen von frischen Blumen und Sommerfrüchten. Rebsorte: Barbera

Unica 7.50

In der Nase elegant und harmonisch mit Beerenaromen, am Gaumen trocken und ausgeglichen. Runder gehaltvoller Nachhall. Rebsorten: Pinot Noir und Barbera

Tre Soli Tre 11.50

Das Bouquet enthält Noten von reifem Obst, Vanille und Kakao.

Bric del Gaian Grappa di Moscato 11.50

Im Bouquet Noten von Rosenholz und Zitrusfrüchten, am Gaumen geschmeidig und einhüllend.

Roccanivo 12.50

Traubensorte: Barbera d'Asti. Geschmack nach Sauerkirsche, Vanille und Waldbeere.

Destillerie Lipp 2cl

Pinot Noir	8.00
Marc von eigenem Pinot Noir, vier Jahre im Eichenfass gereift. Klassisch und traditionell.	
Williams	9.50
Ein unglaublich facettenreicher Duft, mit präsentem Williams Aroma und einer schönen Zitrusnote. Überbordend aromatisch, saftig, süsslich und langanhaltend.	
Himbeere	11.00
Das Destillat aus Schweizer Himbeeren ergibt ein sehr intensives und typisches Aroma.	
Quitte	11.00
Bündner Quitten, in Handarbeit entpflaumt, schonend destilliert. Sehr typisches Quittenaroma.	
Fenchel	9.00
Bio-Fenchel aus dem eigenen Gemüsegarten. Sehr typische Note.	
Henri - Grand Marc	12.20
Marc aus Pinot Noir Trauben, vielschichtige Aromen, feine Töne vom Barrique.	
Vieille Prune	9.00
Destillat aus Bündner Zwetschgen, veredelt mit eingelegten Dörripflaumen.	
Mirabelle	7.00
Maienfelder Mirabellen, goldgelbe Maienfelder Mirabellen, goldgelbe kleine Früchte. kleine Früchte.	
Bianco - Grand Marc	10.00
Marc aus Bündner Riesling Sylvaner, Chardonnay und Föhnbeeren vom Pinot Gris.	
Vieille Poire	9.00
Destillat aus Bündner Birnen, veredelt mit eingelegten Dörribirnen. Das ergibt die dunkle Farbe und die angenehme Fruchtsüsse.	

Alkoholfreie Getränke

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	4.50
Coca Cola/Sprite/Fanta	5.0 dl	6.00
Coca Cola/Coca Cola zero Flasche	3.3 dl	5.00
Fanta Flasche	3.3 dl	5.00
Eistee Flasche	3.3 dl	5.00
Rivella rot/blau Flasche	3.3 dl	5.00
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	5.00 / 6.00

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	6.00
Shorley (Apfelsaft gespritzt) Flasche	3.3 dl	5.00
Hausgemachte Limonade	3.0 dl / 5.0 dl	5.00 / 7.00

Heisse Getränke

Café crème	5.00
Espresso	4.50
Espresso doppelt	6.00
Ristretto	4.00
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.00
Irish Coffee	13.00
Heisse Ovomaltine mit / ohne Sahne	7.00 / 6.30
Heisse Schokolade mit / ohne Sahne	6.50 / 6.00
Lumumba	10.00
Heisse Zitrone	5.00
Tasse Tee (diverse Sorten von Althaus)	4.50
Kännchen Tee (diverse Sorten von Althaus)	6.00
Glühwein	8.00
Jagatee	9.00
Herr Gorfions Pistengaudi (alkoholfreier Punsch)	6.00
Kaffee Lutz (Zwetschgenschnaps, Kaffee, brauner Zucker)	8.50
Schümli Pflümli (Zwetschgenschnaps, Kaffee, Rahm, Zucker)	8.50



Gefällt's euch bei uns?

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