

# LOBBYBAR

**HOTEL LAUDINELLA**

*St. Moritz*

Herzlich Willkommen! Guten Appetit!

Cordial bainvegni! Bun appetit!

Welcome! Enjoy your meal!

Benvenuto! Buon appetito!

Bienvenue! Bon appétit!

Bem vindos! Bom apetite!

Velkommen! Nyd dit måltid!

iBienvenida! iBuen provecho!

いらっしやいませいただきます

Добро пожаловать!

Приятного аппетита

<b>Aperitif</b>		<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Martini	bianco	15%	4	7.50
	rosso	15%	4	7.50
	dry	15%	4	7.50
Campani		23%	4	7.50
Ricard		45%	4	7.50
Sanbitter			19	5.00

<b>Champagner</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Champagne Cüpli		10	14.00
Champagne Bernard Remy brut Selection Schwander		75	75.00
Champagne Laurent Perrier brut		75	98.00
Champagne Laurent Perrier rosé		75	180.00

<b>Prosecco</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Prosecco Cüpli		10	9.00
Prosecco D.O.C. Contessina Borgo Molino, Treviso		75	45.00
Prosecco Superiore Bisol DOCG Valdobbiadnene		75	55.00
Moscato d'Asti (süss) 2013 Sergio Grimaldi		75	39.00

<b>Biere</b>	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
Augustiner Lagerbier Hell	4.60		6.10
Mass Augustiner Lagerbier Hell (1 Liter)			11.80
Augustiner Edelstoff			7.50
Augustiner Weissbier			7.50
Augustiner Dunkel		7.50	
Augustiner Lagerbier hell (Flasche)			6.50
Clausthaler alkoholfrei		4.50	
Erdinger alkoholfrei	5.50		

<b>Spritz</b>	<b>CHF</b>
<b>Aperol Spritz</b>	10.50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser	

<b>Hugo</b>	10.50
Holunderblütensirup, Prosecco, Pfefferminze, Mineralwasser	

<b>Longdrinks</b>	<b>CHF</b>
Campari Orange	12.00
Gin Tonic	13.50
Vodka Tonic / Lemon / Orange	13.50
Havana hell Cola	13.50

<b>Spirituosen</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Vodka Absolut	40%	4	9.00
Gordon's Gin	37%	4	9.00
Bombay Sapphire Dry Gin	37%	4	12.00
Gin Hendricks	44%	4	14.00
Monkey 47 Gin	41%	4	16.00
Havana Club	37.5%	4	9.00
Blanco/ Reserva			

<b>Liköre</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Baileys Irish Cream	17%	4	7.50
Amaretto di Saronno	28%	4	7.50
Sambucca Molinari	42%	4	7.50
Limoncello	30%	4	7.50
Grand Marnier	40%	4	8.50

<b>Südweine</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Sherry Don Diego	5.5%	4	7.00
Taylor's Port 10 years old	20%	4	8.00

<b>Grappa</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Grappa Il Moscato, Nonino	41%	2	9.00
Grappa Il Merlot, Nonino	41%	2	9.00
Grappa Lo Chardonnay, Nonino	41%	2	9.00
Grappa Il Prosecco, Barrique, Nonino	41%	2	10.50

<b>Obstbrände</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Pflümli Etter	41%	2	7.50
Williams Etter	42%	2	7.50
Kisch Etter	41%	2	7.50
Vieille Prune Etter	41%	2	9.50
Vieille Poire Willimas Etter	41%	2	9.50

<b>Whisky</b>		<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Tullamore Dew	Irish	40%	4	12.00
Jameson Select Reserve	Irish	40%	4	15.00
J&B	Scotch	40%	4	10.00
Chivas Regal 12 years	Scotch	40%	4	12.00
Johnnie Walker Black Label	Scotch	40%	4	15.00
Macallan 12 years	Scotch	40%	4	15.00
Canadian Club	Canadian	40%	4	10.00
Jack Daniels	Tennessee	40%	4	10.00

<b>Digestif</b>	<b>Vol %</b>	<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Fernet Branca	42%	4	7.50
Amaro Siciliano Averna	32%	4	7.50
Cynar	16%	4	7.50
Braulio	21%	4	7.50
Ramazzotti Amaro	30%	4	7.50
Jägermeister	35%	4	7.50

<b>Mineralwasser</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Passugger		50	5.70
		100	9.00
Allegra		50	5.70
		100	9.00

<b>Softgetränke</b>		<b>cl</b>	<b>CHF</b>
Coca Cola		33	4.50
Coca Cola light		33	4.50
Coca Cola zero		33	4.50
Gazosa	Limone	35	4.90
	Lampone	35	4.90
	Arancia amara	35	4.90
	Mirtillo	35	4.90
Orangina		25	4.50
Red Bull		25	5.50

Rivella	rot	33	4.50
	blau	33	4.50
	grün	33	4.50
Gents	Tonic	20	4.50
Schweppes	Bitter Lemon	20	4.50
	Ginger Ale	20	4.50
Apfelschorle offen		30	4.50
		50	5.70

## Frucht- und Gemüsesäfte

		cl	CHF
Apfelsaft offen		30	4.50
		50	5.70
Michel	Orangensaft	20	5.50
	Tomatensaft	20	5.50
	Traubensaft		

## Apfelwein Möhl

		cl	CHF
Saft vom Fass (alkoholfrei)		50	4.90

## Snacks

### *Snacks*

#### **Insalata Mista**

Gemischter Salat

*Mixed salad*

10.50



#### **Caesar Salad**

Römersalat mit gebratenen Cajun-Pouletbruststreifen, gehobeltem

Parmesan,

Croûtons und Caesar Dressing

*Romaine lettuce with grilled Cajun chicken breast strips, shaved parmesan, croutons and Caesar dressing*

21.50

#### **Caprese**

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl

*Buffalo mozzarella, tomatoes, basil and olive oil*

16.50



### Quattro bruschette

Knusperbrot mit würzigen Tomatenwürfeln, Kräuter-Ricotta, Auberginen- und Oliventapenade

*Crispy bread with spicy tomato cubes, herb ricotta, eggplants and olive tapenade*

14.50

### Tartara di manzo (80/150 g)

Rindstatar, mild oder scharf

*Beef tartar, mild or spicy*

21.50/29.50

### Bündnerteller

Bündnerfleisch, Roh- und Rauchschenken, Salami, Salsiz, Alpkäse und Garnitur

*Engadin speciality platter, dried beef, raw and smoked ham, salami, salsiz, Alpine cheese and garnishing*

28.50

### Crema di pomodoro

Tomatencremesuppe

*Tomato cream soup*

10.50

### Minestrone

Gemüsesuppe mit Knoblauchbrot

*Vegetable soup with garlic bread*

11.50

### Zuppa d'orzo

Bündner Gerstensuppe

*Grisons Barley soup*

11.50

### Poh Pia Thord (bis 21.30 Uhr)

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln

*Homemade spring rolls stuffed with vegetables and glass noodles*

16.50

### Sa-Tay Gai (bis 21.30 Uhr)

Pouletspiesschen mit gerösteter Erdnusssauce

*Chicken satay with roasted peanut sauce*

16.50

### Sa-Tay Goong (bis 21.30 Uhr)

Riesenkrevettenspiesschen mit gerösteter Erdnusssauce

*King prawn skewers with roasted peanut sauce*

19.50

### Engadin „dry aged“ Black Angus Burger 250g

Mit Tomate, Essiggurke, Zwiebelringe, Kabissalat,

Pommes Frites und BBQ Sauce

*With tomato, gherkin, onion rings, coleslaw,*

*French fries and BBQ sauce*

24.50

## Engadin „dry aged“ Black Angus Cheese Burger 250g

Mit Käse, Tomate, Essiggurke, Zwiebelringe, Kabissalat,  
Pommes Frites und BBQ Sauce

*With cheese, tomato, gherkin, onion rings, coleslaw,  
French fries and BBQ sauce*

25.50

## Chicken Burger 250g \*

Mit Tomate, Essiggurke, Zwiebelringe, Kabissalat,  
Pommes Frites und BBQ Sauce

*With tomato, gherkin, onion rings, coleslaw,  
French Fries and BBQ Sauce*

22.50

## Pita Wrap \*

Mit Pouletbrust, Rucola, Mozzarella, Tomate,  
Sauerrahm und Pommes frites

*Grilled Pita Wrap with chicken breast, rocket, mozzarella,  
tomato, sour cream and French fries*

24.50

## Club Sandwich \*

Sandwich mit gebratener Pouletbrust, krossem Speck,  
Salat, Tomate, Ei und Cocktailsauce,  
Kabissalat und Pommes frites

*Sandwich with fried chicken breast, crispy bacon,  
salad, tomato, egg and cocktail sauce,  
coleslaw and French fries*

25.50

\* Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

\* *Preperation ca. 20 minutes*

### Herkunft Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte: *Origin meat, poultry, fish and Seafood:*

Rindfleisch:	Schweiz
<i>Beef:</i>	<i>Switzerland</i>
Schweinefleisch:	Schweiz
<i>Pork:</i>	<i>Switzerland</i>
Poulet:	Schweiz/Ungarn
<i>Chicken:</i>	<i>Switzerland/Hungary</i>
Bünderfleisch :	Schweiz
<i>Air dried beef:</i>	<i>Switzerland</i>
Bresaola:	Italien
<i>Bresaola:</i>	<i>Italy</i>
Rohschinken:	Schweiz
<i>Air dried ham:</i>	<i>Switzerland</i>



Vegetarisch (kann Milchprodukte enthalten)  
*Vegetarian (may contain milk products)*



(Preise in CHF inklusive MwSt.)

*(Prices in CHF including Vat.)*