



BARKARTE





RESTAURANT SPORTSTÜBLI

Hausgemachte Pasta, feinste Grilladen vom Lavasteingrill sowie unsere kreative Küche werden Sie auch diese Saison begeistern.

Täglich 18.00 - 23.00 Uhr

Am Mittag 12.00 - 14.00 Uhr
wenn das Gartenrestaurant geschlossen ist

Warme Küche jeweils bis 13.30 und 21.30 Uhr



SPORTHÜTTA

Leichte Sommergerichte, hausgemachte Pasta,
Spezielles aus dem Wok, Feines vom Lavasteingrill und eine
grosse Glacé Auswahl von Moritz-Glacé.

Ab Ende Juni bei schönem Wetter täglich 12.00 Uhr – 21.00 Uhr



CHUCHITISCH

Wir servieren Ihnen einen Viergänger direkt in der Küche.
Vom erhöhten Tisch schauen Sie unseren Köchen über
die Schulter – und auf die Finger.

Sonntag bis Donnerstag für 2 Personen,
Reservation erforderlich.



INHALTSVERZEICHNIS

Mineral, Softdrinks, Säfte & Fruchtgetränke	1
Bier	2
Kaffee & Schokolade	4
Tee	5
Spezialitäten von Lipp Destillerie in Maienfeld	
· Die Familie	6
· Edle Kreationen, Brände und Destillate	7
Wermuth, Anis, Bitter	8
Porto & Sherry, Cognac, Brandy	9
Grappa, Calvados	10
Whisky, Scotch	11
Gin, Vodka, Rum, Tequila	14
Liköre	15
Prosecco / Offene Weine	16
Cocktails	
· Alkoholfrei	18
· Leichte Cocktails	19
· Aperitif Cocktails	19
· Negronis	19
· Long Drinks	20
· After Dinner Cocktails	21
· Klassische Cocktails	22
· Gin & Tonic	22
· Caipis	23
· Spirits palpable	24
· Sours	25
· Shooters	26
Snacks	27



MINERAL & SOFT DRINKS

Passugger	50 cl	6.00
Allegra	50 cl	6.00
Coca Cola Zero	33 cl	5.00
Rivella Rot, Blau	33 cl	5.00
Tonic	20 cl	5.60
Bitter Lemon	20 cl	5.60
Ginger Beer	20 cl	5.60
Ginger Ale	20 cl	5.60
Red Bull	25 cl	5.60
San Bitter	10 cl	5.00
Crodino Biondo	10 cl	5.00
Chinotto Lurisia	27 cl	5.60

SOFT DRINKS OFFEN

Coca Cola	30 cl	4.50
Citro	30 cl	4.50
Ice Tea Lemon	30 cl	4.50

SÄFTE & FRUCHTGETRÄNKE

Apfelshorly	30 cl	5.00
Orangensaft	20 cl	4.50
Ananassaft	20 cl	4.50
Cranberrysaft	20 cl	4.50
Tomatensaft	20 cl	5.00

GAZOSA LIMONADEN MADE IN GRAUBÜNDEN

Al mandarino Mandarinen-Limonade	35 cl	5.60
Al mirtillo Heidelbeer-Limonade	35 cl	5.60



BRAUEREI ENGADINER BIER

Das Engadiner Bier – eine alte Tradition lebt in Pontresina wieder auf.



Geschätzter Bier-Geniesser

Vor fast 120 Jahren wurde anno 1892 in Celerina in der Brauerei Campell & Bisaz bereits Engadiner Bier gebraut. Das Geschäft florierete gut und 1901 wurde die Brauerei in die «Engadiner Aktienbrauerei Celerina» umgewandelt. Fast 50 Jahre später übernahm die Calanda Brauerei Chur die Aktienbrauerei und braute verschiedene geschmacksvolle Biere bis zur Schliessung im 1975.

Die Brauerei Engadiner Bier Pontresina knüpft an diese alte Tradition an und braut seit 2010 wieder feine Biere im Oberengadin.

An der SportBar kommen Sie in den Genuss von unseren noch handwerklich hergestellten Bieren. Alle Biere aus der Brauerei Engadiner Bier Pontresina sind Naturprodukte und nicht behandelt. Die Vitamine und Nährstoffe von der Hefe und dem Malz sind in den Bieren noch enthalten.

Viel Vergnügen beim feinen Biergenuss in den Hochalpen.

VIVA.

Daniel Käslin, dipl. Braumeister Hannes Gutschmidt,
www.engadinerbier.ch

VOM FASS

Gletscher Pils (4.88% Vol.)	30 cl	5.50
Naturbelassenes Pilsener, untergärig	50 cl	7.50

Hergestellt aus 100% böhmischem Tennenmalz. Durch die diversen Aroma-Hopfungaben erhält das Pils einen milden und edlen Hopfengeschmack.

Palü Bier (5.1% Vol.)	30 cl	5.80
Naturbelassenes Amberbier, untergärig	50 cl	7.80

Hergestellt aus 7 verschiedenen Malzsorten. Die Röstmalze verleihen dem Bier eine rötliche, kräftige Bernsteinfarbe. Die Hopfennote ergänzt harmonisch das Malzaroma im Palü Bier.

Bellavista Bier 4.4%Vol	30 cl	6.00
Sportlich leichtes Hefe-Weizenbier, obergärig	50 cl	8.00



FLASCHENBIER

Bernina Bier Naturbelassenes «Lagerbier» Hergestellt aus 2 Malzsorten, steht hier der Malzgeschmack im Vordergrund. Die Hopfennote wird dezent im Hintergrund gehalten. Das Bernina wird auch als Keller- oder Zwickelbier bezeichnet.	33 cl	6.00
Boval Black Vollmundiges Schwarzbier, hergestellt mit untergäriger Hefe.	33 cl	6.00
Trais Fluors IPA Obergärig 6.0% Vol. 15% Stammwürze Englische Spezialmalze und die Essenz der jungen Arventriebe, verleihen diesem IPA seinen kräftigen, süss-fruchtigen Geschmack.	33 cl	7.00

SINGLE MALT

4 cl

Palü Single Malt 2016 Palü Bier desitilliert und verfeinert von Luciano Berreta der Antica Distilleria - Tschierv	40.4 %	15.00
--	--------	-------

PANACHÉ VOM FASS

Panaché / Diesel	30 cl	5.50
	50 cl	7.50
Weizen-Panaché / Diesel	30 cl	6.00
	50 cl	8.00

FLASCHENBIER

Leermond Bier - Alkoholfrei Brauerei Locher Appenzell	33 cl	5.50
Erdinger Weissbier - Alkoholfrei Privatbrauerei Erdinger Erdinger	50 cl	8.00
Franziskaner Dunkel Hefeweissbier Spaten-Franziskaner Brauerei München	50 cl	8.00

CIDER

Somersby Apple Original 4.5% Vol.	33 cl	6.00
-----------------------------------	-------	------



KAFFEE

Ristretto	4.40
Espresso	4.40
Espresso Macchiato	5.40
Espresso Doppio	6.90
Café Crème	4.40
Café Macchiato	5.40
Cappuccino	5.40
Latte Macchiato	5.40
Milchkaffee	5.40

HEISSE GETRÄNKE

Heisse Schokolade	5.00
Ovomaltine	5.00
Apfelpunch	4.50

HEISSE GETRÄNKE MIT SCHUSS

Glühwein	8.00
Zwätschge Luz	8.00
Staubock-Chafi	10.00
Röteli extra stark, Kaffee, Rahm	
Eichhörnli-Chafi	10.00
Haselnusslikör, Kaffee, Rahm	

CAFFÈ SHAKERATO

Schwarz	6.00
Macchiato	6.00

CAFFÈ SHAKERATO MIT SCHUSS

Schwarz mit Wodka	10.00
Macchiato mit Bailey's oder Amaretto	10.00



TEE

Klassische Tees	4.50
Assam Schwarztee	
Wu Lu Grüntee	
Kräutertees	4.50
100% Valposchiavo Bio Schweiz, 1. Qualität	
Pfeffeminze	
Verveine Odorante	
Weitere Kräutertees	4.50
Kamille	
Vanille Rooibos	
Kräutermischungen	4.50
100% Valposchiavo Bio Schweiz, 1. Qualität	
Bernina – Holunderblüten mit Zitronenthymian	
Albula – Bergkräuter mit Edelweiss	
Frida K. – Frauenmanteln mit Apfelminze	
Capri – Verveine Odorante mit Zitronenthymian	



LIPP DESTILLERIE

Destillate aus Maienfeld – Graubünden



Ein Paar, zwei Leidenschaften – Carina und Reto Lipp-Kunz, sie Winzerin, er Schnapsbrenner. Gemeinsam sind sie verwurzelt im traditionellen Handwerk und der Passion für aussergewöhnliche Weine und Destillate. Aktuell ausgezeichnet als «Brenner des Jahres 2015/16».

Carina und Reto Lipp-Kunz
Lipp – Weingut & Destillerie
Fläscherstrasse 2 | 7304 Maienfeld



LIPP – DISTILLERIE

Maienfeld – Graubünden

EDLE KREATIONEN

2 cl

Absinthe „La Bleue“ 52% 9.00

MAIENFELDER VIEILLE

2 cl

Vieille Prune Réserve 38.5% 9.00

FRUCHTBÄNDE

2 cl

Williams 41% 9.00

Kirsch 41% 8.50

Zwetschge 41% 8.00

BEERENBÄNDE

2 cl

Erdbeere 45% 12.00

Holunder 41% 12.00

Apfel-Holunder 41% 11.00

GIN

4 cl

The Red London Dry Gin 43% 15.00



WERMUTH

4 cl

Martini Bianco	15%	7.00
Carpano Punt e Mes	16%	7.50
Noilly Prat	18%	7.00
Lillet Blanc	17%	8.00

ANIS

4 cl

Ricard	45%	8.50
--------	-----	------

BITTER

4 cl

Cynar	16.5%	7.50
Campari	23%	7.50
Aperol	11%	7.00
Ramazzotti Amaro	30%	8.00
Appenzeller Bitter	29%	8.00
Braulio Amaro Alpino	21%	8.00
Averna Amaro Siciliano	32%	8.00
Fernet Branca	39%	8.50
Jägermeister	35%	8.00



PORTO

4 cl

Grahams Fine White	20%	7.50
Grahams Fine Tawny	19%	8.50
Niepoort Ruby	19%	7.50

COGNAC

2 cl

Frapin V.S.O.P. 100% Grand Champagne Premier Cru der Cognac	40%	12.00
---	-----	-------

BRANDY

2 cl

Carlos Primeiro	38%	9.00
-----------------	-----	------



GRAPPA & MARC

2 cl

Riesling Sylvaner Edelbrand Christian Obrecht Jenins	40%	10.50
Grappa di Nebbiolo Triacca Campascio	42%	7.50
Grappa di Passione Nebbiolo Barrique Plozza Vini Brusio	41%	12.50
Grappa La Bomba Sangiovese & Canaiolo Fattoria Terrebianca Radda in Chianti	45%	12.50
Grappa di Moscato Po' di Poli Morbida Moscato Weich fruchtig (Agrumen) Jacopo Poli Distillerie Bassano del Grappa	40%	9.50
Lo Chardonnay di Monovitigno Bq. Nonino Distillatori Pavia di Udine	41%	12.50
Il Prosecco di Monovitigno Barrique Nonino Distillatori Pavia di Udine	41%	12.50
Grappa di Merlot «in Bocca al Lupo» Aus dem Trester von dem Wein von Thomas Frischknecht Gesamtproduktion 180 Flaschen Privatbrennerei Unterthurner Marling	41%	12.50

CALVADOS

2 cl

Calvados Morin AOC Sélection	40%	7.00
------------------------------	-----	------



SCOTCH SINGLE MALT

4 cl

ISLAND

Highland Park 18 years old 43% 25.50

Farbe: Honig | Nase: ein leeres Honigglas, in dem einst Torfglut aufbewahrt wurde. Eine enorme Nase die immer besser wird, die charakteristische gesalzene Butter immer präsent. Gaumen: wunderschön süß mit Torf am hinteren Gaumen, zäh, ölig und substanziell. Abgang: immer noch torfig und jetzt ein wenig eichig. Kakao und Toffee, cremige Komplexität.

ISLAY

Bowmore Darkest 15 years old 43% 22.00

Aus der zweitältesten Destillerie Schottlands und aus Malz aus eigenen Böden
Farbe: Zartes Mahagoni
Nase: Hessian, Meeresluft, Rauch, sehr floral, Parfüm, komplex. Gaumen: Parfüm, Johannisbeerblüten, nussig, rauchig wie brennender Rasen, Schichten von schwarzer Melasse, Malz. Finish: ausgewogen, lang, polierter Stein, laktize, salzig und komplex.

Lagavulin 16 years old 43% 19.50

Farbe: Tiefes Bernsteingold
Nase: Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod und Seetang und reicher tiefer Süsse.
Gaumen: Trockener Torfrauch füllt den Gaumen mit einer sanften und dennoch kraftvollen Süsse, um dann Noten von Meer und Salz mit Anflügen von Holz zu weichen.
Abgang: Ein langes elegantes, von Torfigkeit erfülltes Finish viel Salz und Meeresalgen.

LOWLAND

Auchentoshan Three Wood 43% 19.50

Farbe: Goldene Bronze.
Nase: Duft nach schwarzer Johannisbeere, braunem Zucker, Orangen, Pflaumen und Trauben.
Gaumen: Sehr intensiv, süß und komplex mit ausgeprägten fruchtigen und sirupartigen Noten.
Abgang: Endend mit frischen und fruchtigen Aromen, lang anhaltend mit leicht Eichenholz-töniger Süsse.

CAMPBELTOWN

Glen Scotia Double Cask 46% 18.00

Farbe: Bernstein
Nase: Sehr süß, zuerst Crème Caramel, karamellisierter Fruchtzucker und Toffee bevor sich ein wenig Apfel und Pfirsich durchsetzen. Mit der Zeit erscheint verbranntes Bourbon Holz mit einer angenehmen staubigen Trockenheit.
Gaumen: Sehr kräftig. Süßer Anfang, vollmundig und ölig, der Alkohol kitzelt die Zunge. Wasser zerteilt die verschiedenen Elemente ein wenig aber führt auch ein wenig getrocknete Minze hinzu.



HIGHLANDS

Balblair 10 Years Old 43% 19.00

Farbe: helles Gold | Nase: Fruchtig, Noten von Birnen und Heu, Nuancen von getoasteter Malzmilch und süsser Vanille. Gaumen: Pfeffrig, Noten von Milkschokolade, Orangen und reifen Bananen. Abgang: Mittellang und süss.

Loch Lomond 12 Years Old 46% 19.00

Nase: Trockener, schwelender Torfrauch mit Vanillesirup und gemahlenem schwarzem Pfeffer. Gaumen: Süsser, medizinischer Torf und geräucherter Speck führen zu gerösteten Kaffeebohnen mit Gewürznoten von Nelken und Sternanis. Warme Würze kombiniert mit grünem Apfel und Birne mit Entwicklung eines Fruchtcharakters. Abgang: Langer, wachsartiger Torf mit Zitrusnote und Stachelbeere.

SPEYSIDE

Macallen Speymalt 1997/2015 43% 25.00

Farbe: dunkles Gold | Nase: Noten von getoasteter Eiche, Honig, delikate Nuancen von Rosen und etwas Anis. Gaumen: Süss mit Honig-Einflüsse, Pfeffer, cremig mit Noten von dunkler Schokolade, rund & weich.

Benromach 10 Years Old 43% 16.00

Farbe: Gold | Nase: Sherrytönig, Fruchtnoten und Nussigkeit gepaart mit Schokolade und delikater Zimtschärfe. Frischer grüner Apfel, mit einer malzigen Biscuit-Note und leichtem Torfgeschmack im Hintergrund. Gaumen: Deliziose Waldfrüchte wie Himbeeren und Brombeeren, gefolgt von Sherry, malziger Weichheit mit stärkerem Torfrauch. Abgang: Langs Finish mit feinen Sherry- und Torf-Noten.

Glen Elgin 1998/2014 46% 21.00

Farbe: helles Gold | Nase: erdig, süsser BBQ Rauch, diskrete aber anhalde Noten von Honig und grünen Äpfel, Limette, Lakritz, Sägemehl von Eichenholz, darunter ein Touch von Früchten eingelegt in Sherry.

Am Gaumen: Eichenholz aber nicht überwltigend, Gerste mit einer Prise Zucker, Honig, Aprikose, Limette und ein Touch Kaffee, Erde und Dörrfrüchte. Finish: und was für eins! Eiche und Honig, fast klebriges Kaffee-Tanin, grüne Früchte, fast trocken, aber der Honig hält an und gleicht aus, unglaublich komplex.

Tormore Cask Strength 1999/2014 56.2% 19.00

Farbe: helles Gold | Nase: Süsse Vanille begleitet von Aromen von tropischen Früchten. Ananas, Kiwi, eine anhaltende Note von Toffee. Gaumen: Süss und pfeffrig am Anfang gefolgt von Noten von Honig, Grapefruit und Himbeeren.



SWISS SINGLE MALT 4 cl

Langatun Old Bear 40% 17.00

Farbe: helles Gold | Nase: Speck, Bienenwachs, polierte Eiche und nasser Tweed. Getoastetes Lainsamenbrot mit Bitterorangen-Marmelade. Gaumen: Holzrauch entfaltet sich. Sauna Wärme, nasser Zedern- & Birkenholz Rauch unterlegt mit Früchten. Langes Finish mit delikatem Rauch mit wiederum Speck Noten.

WHISKEY – IRELAND 4 cl

Jameson Original 40% 11.00

WHISKEY – SWEDEN 4 cl

Mackmyra Mac 40% 11.00

WHISKEY – GERMANY 4 cl

Slyrs Fifty One Single Malt 51% 16.00

WHISKEY – USA 4 cl

Jack Daniel's Old No. 7 40% 11.00

Jack Daniel's Single Barrel 43% 15.00

Woodford Reserve 43.2% 14.00

Bulleit 95 Rye 45% 12.00

WHISKEY – JAPAN 4 cl

Akashi Blended 40% 14.00

SCOTCH BLENDED 4 cl

Johnnie Walker Black Label 40% 12.00

Chivas Regal 12 Years Old 40% 12.00

WHISKEY LIQUEUR 4 cl

Dunkeld Atholl Brose Single Malt 35% 13.50

Slyrs Vanilla & Honey 30% 12.00



GIN		4 cl
Bombay Sapphire	40%	10.00
Hawthorns	41%	11.00
Hendricks	41%	12.00
Hayman's Royal Dock Navy Strength	57%	12.00
The Botanist	46%	14.00
Breil Pur	45%	14.00
The Red	43%	15.00
Monkey 47	47%	15.00
Puerto de Indias Strawberry Gin	37.5%	11.00

VODKA		4 cl
Absolut Original	40%	10.00
Tito's Handmade Vodka	40%	11.00
Crystal Head	40%	16.00

RUM		4 cl
Havana Club 3 Años	40%	10.00
Havana Club Añejo Especial	40%	11.00
Millonario Solera 15 Reserva Especial	40%	15.00
Trois Rivières Ambré Rhum Agricole	40%	13.00
Trois Rivières Rhum Agricole VSOP 5Ans	40%	16.00

TEQUILA		2 cl (shooter)
Casa 1921 Maria Bonita Blanco	40%	6.00



LIKÖRE

4 cl

Amaretto di Saronno	28%	8.50
Baileys	17%	8.50
Bündner Röteli extra stark	40%	8.00
Cointreau	40%	10.00
Limoncello	32%	7.00
Sambuca	40%	7.00
Kahlúa Kaffeelikör	20%	9.00
Bündner Haselnusslikör	17%	8.00
Pimm's No. 1	25%	9.00
Peachtree Pfirsich Likör	20%	9.00
Malibu Coconut	21%	7.50
Luxardo Maraschino	32%	9.50
Ingwerer Likör	24%	9.00

APERERO	1 dl
Cüpli Prosecco	8.00

WEISSWEINE IM GLAS 1 dl

Jeninser Riesling und Sylvaner Weingut zur Alten Post Jenins	7.50
---	------

Spritziger Apérowein mit einer wunderschönen Süß-Säure-Balance. Das typische Muskataroma der Frucht ist schön erhalten, ergänzt durch eine leichte Grapefruit-Note. Trotz seiner Fülle, kommt der Wein spielerisch leicht daher – mit einem langanhaltenden Nachhall.

Edel Weiss – Blanc de Noir Lipp Weingut & Distillerie Maienfeld	7.50
--	------

Rebsorte: Blauburgunder
Mit Lachsrosa Reflexen. Frisch und fruchtig.
Begeistert durch seine Lebendigkeit.

Opera Bianco IGT	8.00
------------------	------

Mamete Prevostini | Mese
Rebsorten: 80% Chardonnay, 20% S. Blanc
Fruchtig und frisch mit Düften nach Limetten,
Minze und Pfirsich, kombiniert mit einer würzigen
Vanillenote und frisch aufgebrochenem Weissbrot.

Gespritzter Weisswein Süß oder Sauer	+1.00
---	-------



ROTWEINE IM GLAS

1 dl

Bündner Hauswein
Familie Schlegel | Jenins

8.00

Rebsorte: Blauburgunder | Ausbau: alte Barriques

Bei diesem Klassiker schmeckt man die Pinotfrucht bestens, ergänzt wird diese durch schwarze Kirsche und einer zarten Himbeernote. Die Tannine sind fein eingebunden. Ein wahrlich trinkfreudiger Wein.

Rioja Vino Tinto Crianza DOC

8.00

Bodegas Luis Alegre | Laguardia

Rebsorten: Graciano, Tempranillo

Ausbau: 14 Monate im Elchenfass und 12 in der Flasche

Kirschrot. Intensive Nase mit auf den Einsatz von neuer Eiche zurückzuführenden Gewürz- und Balsamnoten im Hintergrund. Aromen von schwarzer reifer Frucht mit Räuchernoten, sowie Vanille- und Tabaknoten. Samtig und mild am Gaumen. Ausgewogen, mit reifem Tannin, schön rund und anhaltend im Mund.

EMPFEHLUNG DES TAGES

Ausgesuchte Weine im Glas zum Tagespreis
Wir beraten Sie gern!



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Sanbitter-Orange San Bitter, Orangensaft	7.00
Mister Berry Minze, Cassis Sirup, Beeren, Bitter Lemon	8.00
Coco Colada Kokoscreme, Rahm & Ananassaft	8.00
Southern Ginger Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker	9.00
Chino-Mojito Chinotto, Limette, Minze, Rohrzucker	9.00
Raspberry Blond Himbeeren, Gurke, Minze Limettensaft, Ginger Beer	9.00
Virgin Raspberry Caipi Himbeeren, Limette, Rohrzucker, Ananassaft	8.00
Raspberry Tic Tac Himbeeren, Minze, Limette, Rohrzucker, Citro	8.00
Hugolino Minze, Limettensaft, Holundersirup, Citro	7.00
Apple & Basil Basilikum, Limette, Rohrzucker, Apfelsaft	8.00



LEICHTE COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	10.00
Campari Spritz Prosecco, Campari, Soda	10.00
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze	10.00
Aperol Lemon Aperol, Bitter Lemon	10.00
Porto Tonic Weisser Porto, Tonic	10.00
Lillet Vive Lillet Blanc, Tonic	13.00
Blue Spritz Blue Curaçao, Prosecco, Soda	11.00
Ing & Tonic Ingwer Likör, Tonic	14.00

APERITIF COCKTAILS

Bloody Mary Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer, Worcestershire Sauce, Zitronensaft, Bitters	15.00
Manhattan Rye Whiskey, Carpano Punt e Mes, Bitters	15.00
Aviation Gin, Maraschino, Zitronensaft	15.00

NEGRONIS

Negroni Campari, Carpano Punt e Mes, Gin	18.00
Negroni Sbagliato Campari, Carpano Punt e Mes, Prosecco	18.00
Americano Campari, Carpano Punt e Mes, Soda	14.00
Gin Ing 1.5 Gin, Ingwer Likör, Carpano Punt e Mes	18.00



LONG DRINKS

Elderflower Collins Gin, Zitronensaft, Holundersirup, Soda	14.50
Ron Collins Havana Club 3 Años, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	14.50
Pimm's Ginger Pimm's No. 1, Ginger Ale	14.50
Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	15.00
Dark and Stormy Havana Club Reserva, Limettensaft, Ginger Beer	15.50
Dark and Horny Röteli Extra Stark, Limettensaft, Ginger Beer	14.50
Flora Dora Hendrick's Gin, Zitronensaft, frische Himbeeren, Zuckersirup, Ginger Beer	18.50
Amber Slyrs Vanilla & Honey Whisky Likör, Ginger Ale	16.50
Electric Lemonade Vodka, Blue Curaçao, Zitronensaft, Zuckersirup, Citro	15.00
Ginger Herbal Punch Ingwer Likör, Cranberrysaft, Citro	14.00
Malibu Coke/Orange/Pineapple	10.00

Gerne mixen wir Ihnen Ihren Lieblingsdrink solange wir alle Zutaten im Haus haben.
Nicht alle Kombinationen sind aufgelistet.



AFTER DINNER COCKTAILS

Sex on the Beach Vodka, Pfirsich Likör, Cranberry- und Orangensaft	15.00
Piñacolada Havana Club 3 Años, Kokoscreme, Rahm & Ananassaft	15.00
Daiquiri Havana Club 3 Años, Zitronensaft, Zuckersirup	14.50
Black or White Russian Vodka, Kahlúa (Rahm)	15.00



KLASSISCHE COCKTAILS

Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	15.50
Margarita Tequila Silver, Cointreau, Limettensaft	15.50
Italian 66 Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Prosecco	16.50

GIN & TONIC

Bombay Sapphire	15.00
Hawthorns	16.00
Hendricks	16.50
Hayman's Navy Strength	16.50
The Botanist	18.50
Breil Pur	18.50
The Red	19.50
Monkey 47	19.50
Puerto de Indias Strawberry Gin	16.00



CAIPIS

Mojito	15.00
Havana Club 3 Años, Limetten, Minze, Rohrzucker	
Caipirinha	14.00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
Caipiroschka	14.00
Vodka, Limetten, Rohrzucker	
Fruit Caipi	15.00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Früchte des Tages	
Himbeer Mojito	15.50
Havana Club 3 Años, Himbeeren, Limette, Minze, Rohrzucker	



SPIRITS PALPABLE

(Spirituosen aromatisiert)

Dry Martini Gin, Noilly Prat	18.00
Vodka Martini Vodka, Noilly Prat	18.00
Old Fashioned Whiskey, Zucker, Angostura Bitter	18.00
Sweet Martini Gin, Martini Bianco	18.00
Corpse Revivor #2 Gin, Cointreau, Lillet Blanc, Cointreau, Limettensaft, Absinthe	19.00



SOURS

Whisky Sour	15.00
Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	
Amaretto Sour	15.00
Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
Batida de Limão	14.00
Cachaça, Zitronensaft, Zuckersirup	
Gimlet	15.00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	
Navy Gimlet	16.50
Navy Gin 57%, Zitronensaft, Zuckersirup	
Vodka Gimlet	15.00
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup	
Gin & Basil Smash	16.00
Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup	

SHOOTERS

2 cl

Braulio	5.00
Appenzeller	5.00
Jägermeister	5.00
Röteli	5.00
Sambuca	5.00
Tequila	6.00

Ab 4 Shooters

B52	6.00
Kalhua, Bailey's, Overproof Rum	
Kamikaze	6.00
Vodka, Cointreau, Limettensaft	
ABC	6.00
Amaretto, Baileys, Cognac	
Slippery Nipple	6.00
Sambuca, Baileys, Grenadine	
Brain Hemorrhage	6.00
Martini Bianco, Baileys, Grenadine	



SNACKS

18.00 bis 21.30 Uhr

Tagessuppe	8.50
Gemischter Salat	12.50
Portion Pommes Frites	9.50
Country Potatoes mit Hot BBQ-Dip	10.50
Bruschetta „Classic“ mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum	13.00
Bruschetta „Valtellina“ mit Bresaola, Tomaten, Olivenöl und Basilikum	16.00
„From Dusk till Burn“ 200g Swiss Black Angus Burger Cheddar Hot BBQ Sauce Jalapeños Gegrillte eingelegte Peperoni Gartenkresse Hausgemachtes Sesam Bun	34.00
Gedämpfter „Samurai Burger“ Bündner Lachsfilet Riesenkrevetten Gedämpfte Kefen Sakura Kresse Japanischer Karottensalat mit Sesamöl Yuzu Mayonnaise Gedämpftes Hirata Bun Serviert im Bambuskorb	33.00

Unsere Speisekarte aus dem Restaurant,
steht Ihnen auch zur Verfügung
(ausgenommen am Tisch tranchierte/vorgelegte Gerichte)

Sporthotel Pontresina

Via Maistra 145CH-7504 Pontresina

Telefon +41 81 838 94 00

info@sporthotel.ch | www.sporthotel.ch