



st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol



Öffnungszeiten:
von 12:00 Uhr bis 01:00 Uhr



Unsere Hausweine & Offenausschank 1dl

Weiss

Mono Bianco	8.50
<i>Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc</i>	
Chardonnay	9.00
<i>Chardonnay - Cantina Terlan</i>	
Pinot Blanc	11.00
<i>Weissburgunder - Annatina Pelizzatti</i>	
Vermentino	9.50
<i>Vermentino - Guado al Tasso/Antinori</i>	

Rot

Mono Rosso	8.50
<i>Sangiovese</i>	
Creazione Rupi del Nebbiolo	8.50
<i>Nebbiolo - Rupi del Nebbiolo (Valtellina Superiore)</i>	
Tuma Casté	11.50
<i>Blauburgunder - Von Tscherner</i>	
Guidalberto	14.00
<i>Cabernet-Sauvignon, Merlot - Tenuta San Guido</i>	

Rosé

Schiller	9.00
<i>Pinot noir - M.Meier</i>	

Schaumweine

Perrier Jouët Grand Brut	18.00
Perrier Jouët Blason Rosé	22.00
Ferrari Perlé	15.00
Ferrari Maximum Rosé	15.00

Apéritif/Vermouth 4 cl

SPRITZ: Aperol / Campari / Hugo		13.00
Pimm's Cup N° 1 (Pimm's N° 1, Ginger Ale, Garnituren)		19.00
Crodino 10cl (alkoholfrei)		6.00
Sanbitter 10cl (alkoholfrei)		6.00
Aperol	11%	8.00
Campari Bitter	23%	8.00
Cynar	16.5%	8.00
Pernod, Pastis	40%	8.00
St. Germain	20%	8.00
Carpano Punt & Mes	16%	8.00
Carpano Antica Formula	16,5%	10.00
Martini Bianco	15%	8.00
Lillet Blanc	17%	8.00

Gin 4 cl

Siegfried Wonderleaf Gin alkoholfrei		13.00
Beefeater London Dry	40%	13.00
Bombay Sapphire	40%	13.00
Hendrick's	41,4%	16.00
Tanqueray 10 yrs	47.3%	16.00
Martin Miller's Dry Gin	40%	18.00
Monkey 47° Schwarzwald Dry Gin	47%	18.00
Monkey 47° Sloe Gin	29%	18.00
Isle of Harris Sugar Kelp Gin	45%	18.00
Alkkemist Gin	40%	18.00
Mare Mediterranean Gin	42,7%	18.00
Nordés Atlantic Galician Gin	40%	18.00
Malfy Limone	41%	18.00
Malfy Pompelmo rosa	41%	18.00

Vodka 4 cl

Absolut	40%	13.00
Belvedere	40%	18.00
Grey Goose	40%	18.00
Stolichnaya Elit Ultra Luxury	40%	18.00

Tequila 4 cl

Olmecca Altos Plata	38%	16.00
Olmecca Altos Reposado	38%	16.00
Avion Anejo Reserva Cristalino	40%	23.00
Avion Anejo Reserva 44	40%	23.00
Mezcal San Cosme Blanco	40%	16.00

Rum 4 cl

Ron Zacapa 23 años	40%	20.00
J.M. Rhum vieux agricole X.O.	45%	24.00
Havana Club 3 años	40%	13.00
Havana Club 7 años	40%	15.00
Havana Club Union	40%	70.00
Havana Club Tributo 2020 Limited Edition	40%	75.00

Scotch Whisky Blended 4 cl

Johnnie Walker Black Label 12 years	40%	14.00
Royal Salute 21 years	40%	30.00
Johnnie Walker Blue Label	40%	32.00

Single Malt Whisky 4 cl

Auchentoshan Three Wood (Lowland)	43.5%	28.00
Glenmorangie 10 years (Highland)	40%	16.00
Oban 14 years (Highland)	43%	20.00
Glenfiddich 12 years (Speyside)	40%	16.00
Glenlivet 18 years (Speyside)	40%	24.00
Ardbeg 10 years (Islay)	46%	18.00
Lagavulin 16 years (Islay)	40%	24.00

International & Swiss Whisky 4 cl

Jameson	40%	13.00
Nikka from the Barrel	51.3%	20.00
Orma 3303 Corvatsch Edition / Engadine Golf Edition	44%	38.00

Bourbon & Rye Whiskey 4 cl

Four Roses	40%	13.00
Maker's Mark	45%	16.00
Bulleit Rye Frontier	45%	16.00

Cognac & Armagnac 2 cl

Martell V.S.	40%	10.00
Remy Martin V.S.O.P	40%	10.00
Remy Martin X.O.	40%	19.00
Martell Chanteloup X.X.O.	40%	45.00
Remy Martin Louis XIII Miniature 5cl (incl. bottle & box)	40%	680.00
Armagnac Darroze Grande Assemblage 12 ans d'âge	43%	16.00

Brandy 2 cl

Carlos I° Brandy de Jerez Gran Reserva	40%	10.00
--	-----	-------

Calvados 2 cl

Calvados Morin	40%	9.00
----------------	-----	------

Digestifs - Liköre 4 cl

Appenzeller	29%	9.00
Averna	32%	9.00
Braulio	21%	9.00
Fernet Branca / Branca Menta	40%	9.00
Limoncello	40%	9.00
Montenegro	25%	9.00
Ramazotti	30%	9.00
Vecchio Amaro del Capo	35%	10.00
Amaretto di Saronno	28%	10.00
Bailey's Irish Cream	17%	10.00
Chartreuse Verte	55%	10.00
Cointreau	40%	10.00
Frangelico	20%	10.00
Kahlua	20%	10.00
Sambuca Molinari	40%	10.00
IVA da Tschlin	26.9%	16.00

Schweizer Spirituosen 2 cl

Kirsch Original Willisauer	37.5%	8.00
Vielle Prune Morin	41%	8.00
Williamine Morand	43%	8.00
Vieille Prune Barrique Hecht	40%	10.00
Vieille Williams Barrique Hecht	40%	10.00
Berner Rosenapfel Barrique Hecht	40%	12.00
Walderdbeergeist Fassbind	44%	12.00

Grappa 2 cl

Grappa di Merlot Nonino	41%	10.00
Grappa di Moscato Barrique Mazzetti	43%	10.00
Grappa Tignanello Antinori	42%	15.00

Portwein 5 cl

Taylor's 10 years Old Tawny Port	20%	12.00
----------------------------------	-----	-------

COCKTAILS

“Die Klassiker”

CHF 19,00

AMERICANO

Campari, Carpano Vermouth, Soda

BELLINI

Pfirsichpüree, Schaumwein

BLOODY MARY

Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Gewürz

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA

Cachaca/Vodka, Rohrzucker, Limetten

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft

DAIQUIRI

Rum, Limettensaft, Zuckersirup

FRENCH 75

London Dry Gin, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup, Schaumwein

MARGARITA

Tequila Plata, Cointreau, Limettensaft, Salz

MARTINI COCKTAIL 1912

London dry Gin, Vermouth dry, Oliven/Zitronenschale

MANHATTAN

Rye Whiskey, Carpano Vermouth, Angostura

MOJITO

Rum, frische Minze, Zucker, Limetten, Soda

MOSCOW MULE

Vodka, Limetten, Ginger Beer

NEGRONI

London dry Gin, Campari, Carpano Vermouth

WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Eiweiss

COCKTAILS

“The Signatures” CHF 22,00

HORIZONT

Sloe Gin, Lillet Blanc, Holunder, Tonic

DRIVE IN

Bourbon Whiskey in Erdnussbutter gewaschen, Frangelico, Pop Corn Sirup, Angostura

NERUDA

Havana 3 anos, Melon, Apricot Brandy, Zitronensaft, Eiweiss

STARMAN

Gin Malfy Pompelmo rosa, Italicus, Passionfruit Swiss Kombucha, Vanilla Likör

TROPICO

Mezcal, Falernum Likör, Chartreuse, Ananas, Orange Bitter

VIVRE LA VIE

Pisco, Pfirsich Vodka, Calvados, Limettensaft, Ginger Spray Nonino

“MOCK-TAILS” ALKOHOLFREI CHF 15,00

A CITY ESCAPE *(Winner non alcoholic cocktail at St. Moritz Cocktail week 2023)*
Ceder's Pink, Erdbeeren, Früchtetee Infusion, Limonade

6th FLOOR

Rebels Analcoholic Rum, Ananas, Holunder, Zimt

OHNE..GRONI

Siegfried Wonderleaf Analcoholic Gin, Cranberrysaft, Isotta Analcoholic Vermouth

THAI MARY

Randen, Lychee, Ginger Beer, Tabasco

Alkoholfreie Getränke

Acqua Panna	50cl	6.50
S. Pellegrino	50cl	6.50
Coca Cola, Cola Zero	33cl	6.00
Sprite / Fanta	33cl	6.00
Rivella Rot/Blau	33cl	6.00
Fusetea Lemon	33cl	6.00
Red Bull	25cl	6.50
Fever Tree Bitter Lemon	20cl	6.00
Fever Tree Ginger Ale	20cl	6.00
Fever Tree Ginger Beer	20cl	6.00
Fever Tree Mediterranean Tonic	20cl	6.00
Fever Tree Indian Tonic	20cl	6.00
Apfel Shorley	33cl	6.00

Kombucha & Säfte

Swiss Kombucha Passionsfrucht	40cl	12.00
Swiss Kombucha Himbeer & Ingwer	40cl	12.00
Swiss Kombucha Holunderblüte, Limette & Minze	40cl	12.00
Orange	20cl	6.00
Ananas	20cl	6.00
Multivitamin	20cl	6.00
Pfirsich	20cl	6.00
Tomaten	20cl	6.00
Frischer Orangensaft	20cl	8.50

Kaffee & Heissgetränke

Espresso		4.50
Espresso doppio		6.50
Café crème		4.50
Latte Macchiato		6.50
Cappuccino		6.50
Diverse Tees		5.00
Heisse Schokolade		6.00
Glühwein		7.00
Irish Coffee		15.00

Bier / Birra / Beer / Bière

selected by Dominik Zurbrügg, General Manager & Beer Sommelier

from tap..

Chopfab Lager (SUI) Stil: Lager / untergärig	4.8%	30cl	7.50
Chopfab Amber (SUI) Stil: Red Ale / obergärig	5.4%	30cl	7.50

no alcohol, please..

Kitchen Brew Windstill (SUI) Stil: Lager / untergärig	< 0.5%	33cl	8.00
Brauerei Locher Appenzeller Weizenbier alkoholfrei (SUI) Stil: Weissbier / obergärig	< 0.5%	50cl	8.50

Spezialbier or Pils?

Calanda Edelbräu (SUI) Stil: Spezialbier / untergärig	5.2%	33cl	7.50
---	------	------	------

Weizen, Wheat & co..

Schützengarten Weisser Engel (SUI) Stil: Weissbier / obergärig	5.3%	50cl	9.50
BFM La Salamandre (SUI) Stil: Witbier / obergärig	5.5%	33cl	12.50

Ipa's & friends..

Cosmos IPA (SUI) Stil: India Pale Ale / obergärig	6.0%	33cl	12.00
Cosmos Brut Pale Ale (SUI) Stil: India Pale Ale / obergärig	5.8%	33cl	12.00
Kitchen Brew Centennial Classic IPA (SUI) Stil: India Pale Ale / obergärig	6.5%	33cl	12.00
Riegele Simco 3 (GER) Stil: Pale Ale / obergärig	5.0%	66cl	18.00

The Reds & The Brownies..

Brauerei Engadiner Bier Palü (SUI) Stil: Amber / untergärig	5.0%	32cl	9.00
Bosteels Kwak (BEL) Stil: Amber / obergärig	8.4%	33cl	12.00

Black is beautiful..

Schützengarten Swiss Stout (SUI) Stil: Chocolate Sweet Stout / obergärig	5.7%	33cl	9.00
Riegele Noctus 100 (GER) Stil: Irish Strong Ale / obergärig	10.0%	66cl	18.00
Pilgrim Imperial Russian Stout (SUI) Stil: Imperial Russian Stout / obergärig	15.0%	37.5cl	24.00

Sour macht lustig..

Brauerei Locher Vintage Sour Beer Himbeer (SUI) Stil: Sauerbier / Spontangärung	4.0%	33cl	12.00
Birrificio Sottobisio Wild Shot (SUI) Stil: Wild Ale (Sauerbier, diverse Barrique) / obergärig	10.0%	33cl	18.00
Boon Gueuze Mariage Parfait 2016 (BEL) Stil: Sauerbier / Spontangärung	8.0%	37.5cl	18.00
Rodenbach Vintage 2015 (BEL) Stil: Sauerbier / Spontangärung	7.0%	75cl	28.00

Other Specials..

Le Fou du Roi Dernière Volonté (SUI) Stil: Dubbel / obergärig	7.2%	33cl	15.00
Abbaye St-Maurice DXV (SUI) Stil: Abteibier, Tripel / obergärig	8.5%	33cl	15.00
Bevog Hagger 0221 (AUT) Stil: Barley Wine / obergärig	12.2%	33cl	45.00
Pilgrim Vintage 2020 (SUI) <i>sehr beschränkt verfügbar</i> Stil: Strong Ale, Barley Wine, Barrique / obergärig	15.0%	37.5cl 75cl	42.00 75.00
Cerevisium 1516 (GER) <i>Einzelflasche</i> Stil: Spezialität, nach Champagnermethode hergestellt	10.3%	75cl	120.00

Perlage & Champagne

Ferrari Perlé	75 cl	98.00
Berlucchi Rosé Franciacorta	75 cl	98.00
Ferrari Maximum Rosé	75 cl	98.00
Perrier-Jouët Grand Brut	75 cl	110.00
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	75 cl	150.00
Perrier- Jouët Blason Rosè	75 cl	150.00
Laurent Perrier Rosé	75 cl	175.00
Belle Epoque Blanc	75 cl	340.00
Crystal Brut	75 cl	460.00
Dom Pérignon Vintage	75 cl	425.00

Weiss

Mono Weiss Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weissburgunder	2021	75 cl	56.00
Malanser Weissburgunder Weissburgunder – Peter Wegelin	2021	75 cl	78.00
Marriage – Pinot Blanc / Chardonnay Pinot Blanc, Chardonnay – Von Tscharnher / Schloss Reichenau	2021	75 cl	75.00
Bianco Rovere Merlot del Ticino – Guido Brivio	2021	75 cl	85.00
Desilva Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc – Peter Sölva & Söhne	2019	75 cl	65.00
Chardonnay Friuli Isonzo – Vie di Romans	2020	75 cl	95.00
Poggio alle Gazze Igt Sauvignon Blanc, Vermentino, Verdicchio – Ornellaia	2020	75 cl	120.00
Cervaro della Sala Chardonnay/Grechetto – Tenuta Antinori	2021	75 cl	135.00
Alteni di Brassica Sauvignon Blanc – Angelo Gaja	2017	75 cl	230.00
Gaia & Rey Langhe Dop Chardonnay – Angelo Gaja	2017	75 cl	390.00
Pouilly Fuissé Ch.Beauregard AC Chardonnay – Joseph Burrier	2019	75 cl	86.00
Chablis AOP Vieilles Vignes Chardonnay.–.DomaineVocoret	2020	75 cl	80.00
Puligny-Montrachet Les Combettes, 1er cru AC Chardonnay – Domaine François Carillon	2017	75 cl	220.00

Rosè

Schiller Pinot Noir, Elbling – Manfred Meier	2021	75 cl	61.00
Garrus Château D'Esclans	2018	75 cl	245.00


Rot

Pinot Noir Eichholz Blauburgunder – Annatina Pelizzati	2019	75 cl	85.00
Churer Blauburgunder Johann-Baptista Blauburgunder – Von Tschärner / Schloss Reichenau	2019	75 cl	105.00
Pinot Noir Selvenen Blauburgunder – Georg Fromm / Malans	2020	75 cl	110.00
Terra Mora Riserva Merlot.– Gialdi, Cortellini	2019	75 cl	87.00
Riflessi d'Epoca Merlot – Guido Brivio	2019	75 cl	95.00
Quattromani Merlot – Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini	2013	75 cl	135.00
5 Stelle docg Chiavennasca (Nebbiolo) – Nino Negri	2017	75 cl	120.00
Numero Uno Barrique Nebbiolo – Plozza	2016/17	75 cl	125.00
Sito Moresco Langhe DOP Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon – Gaja	2021	75 cl	105.00
Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti – Braida	2019 2018	75 cl 37.5 cl	145.00 65.00
Amarone Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta – Allegrini	2016	75 cl	155.00
La Poja Corvina Veronese – Allegrini	2015	75 cl	180.00
Kairos Zymé Cuvée von 15 Traubensorten aus Veneto – Celestino Gaspari	2018	75 cl	150.00
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot – Ornellaia – Bolgheri	2020	75 cl	115.00
Tignanello Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – Antinori	2017/18	75 cl	195.00
Sassicaia Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc Bolgheri	2017	75 cl	415.00
Ornellaia C. Sauv. Cab.Franc, Merlot, Petit Verdot Bolgheri	2016	75 cl	415.00

Sky Bar Food

(Von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr)

Pinsa Monopol	18.00
Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken mit frischen Tomaten und Basilikum <i>Crispy baked fluffy yeast sourdough Bruschetta style with fresh tomatoes and basil</i> Pâte levain croustillant aux tomates fraîches et basilic	
Pinsa Margherita	16.00
Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <i>Crispy baked fluffy yeast sourdough with tomato sauce, mozzarella, basil</i> Pâte levain croustillant, sauce aux tomates, mozzarella et basilic	
La Caesar Mono	19.00
Caesar Salat mit getrocknete Tomaten, Speck, Grana Padano <i>Caesar salad with dried tomatoes, bacon, Grana Padano</i> Salade Caesar avec tomates séchées, lardons, Grana Padano	
mit gegrillten Pouletbruststreifen	32.00
con petto di pollo 'Alpstein' grigliato <i>with grilled slices of chicken breast</i> avec lanières de suprême de poularde grillée	
Gegrillte Zucchini, Burrata, Dörrtomatentapenade	19.00
Zucchini grigliati, burrata, tapenade di pomodori secchi <i>Grilled zucchini, burrata, dried tomato tapenade</i> Courgettes grillées, burrata, tapenade de tomates sêchées	
Nüsslisalat, Speck, Steinpilze	19.00
Soncino, bacon, porcini <i>Lamb's lettuce, bacon, porcini mushrooms</i> Salade mâche, lard, cèpes	
Klassisches Rindstartar handgeschnitten	35.00
Tartar di manzo classica Klassisches Rindstartar handgeschnitten <i>Classic beef tartar, hand cut</i> Tartare de boeuf classic, coupé à lamain	
Bündnerteller - Auswahl von Aufschnitt & Käse	32.00
Selezione di affettati & formaggi <i>Selection of cold cuts & cheese</i> Sélection de charcuteries et fromage	

Tagessuppe Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i> Potage du jour	14.00
Malloreddus, Kalbsbäckchenragout, Gorgonzolacreme Malloreddus, ragù di guanciale di vitello, crema di gorgonzola <i>Malloreddus pasta, veal cheek ragout, gorgonzola cream</i> Malloreddus, ragoût de joues de veau, crème de gorgonzola	38.00
Hausgemachte Gnocchi Sorrentina (Tomatensauce, Mozzarella, gratiniert) Gnocchi fatti in casa alla sorrentina (salsa al pomodoro, mozzarella, gratinata) <i>Homemade Gnocchi sorrentina (gratinated with tomato sauce and mozzarella)</i> Gnocchi sorrentina (sauce aux tomates, mozzarella, gratiné)	32.00
Sky Beef Burger	35.00
Sky Vegan Burger 	32.00
Bündner Nusstorte Torta di noci grigionese Graubunden nut tarte Gâteau aux noix	7.00

Das Fleisch, das wir verarbeiten, stammt aus folgenden Regionen:

Rind:	Schweiz, Irland
Kalb. & Schwein:	Ausschließlich Schweiz, wenn möglich aus unserer Region
Lamm:	Australien, Neuseeland
Geflügel:	Freiland aus der Schweiz oder Frankreich
Oktopus	Mittelmeer
Zackenbarsch:	Aquakultur Europa
Thunfisch	Dänemark



st. moritz sky bar

art boutique hotel monopol



Preise in CHF inklusive MwSt