

HOTEL DES ALPES

Herzlich Willkommen in der Bar & Lounge

Fühlen Sie sich herzlich willkommen,

Egal ob Sie auf der Durchreise, Stammgast oder Barliebhaber sind, die persönliche Verbindung zwischen Bartender und Gast gilt bei uns als wichtigstes Gebot.

Unser Team ist stets für Sie da und möchte Ihnen das Wohlgefühl vermitteln, welches jeden Besuch in der Des Alpes Bar einzigartig macht.

<u>Wine by Glass</u>	1dl
Le Poggere bianco -Est! Est! Est!	8
Primitivo, Vino della Casa, Neprica	8
Calafuria, Salento, Rosé	8
Prosecco Superiore Conegliano, Valdobbiadene	9

Schaumweine

Prosecco Superiore Conegliano, Valdobbiadene	49
Franciacorta Brut Cuvée Prestige, DOCG	76
Franciacorta DOCG Blanc de Blanc	82

Weitere Weine finden Sie auf unserer grossen Weinkarte - fragen Sie bei Interesse einfach danach.

Aperitiv & Amaro

Appenzeller Alpenbitter, 29%	4cl	8
Fernet Branca / -Menta, 42%	4cl	8
Braulio, 21%	4cl	8
Averna, 32%	4cl	8
Ramazotti, 30%	4cl	8
Aperol, 11%	4cl	8
Campari / Cynar 23/16%	4cl	8
Martini Bianco, -Rosso, -Rosé, 17.5%	4cl	8
Pernod, 45%	4cl	8

Grappa

Grappa Moscato, Paesanella, 40%	2cl	10
Grappa Amarone, Paesanella, 41%	2cl	12
Grappa di Chardonnay, Berta Barrique 40%	2cl	12
Grappa Elisi, Berta Barrique, 43%	2cl	18
Grappa Tre soli Tre, 43%	2cl	24

Digestif

Williams/ Mirabelle, 37,5%	2cl	8
Calvados du Pays d'Auge, 40%	2cl	8
Himbeergeist Schladerer, 42%	2cl	8

Liqueurs

Amaretto di Saronno, 28%	4cl	8
Baileys Irish Cream, 17%	4cl	8
Sambuca Molinari, 40%	4cl	8

Cognac & Brandy

Bisquit VS, 40%	2cl	10
Baron Otard, 40%	2cl	12
Martel VS, 40%	2cl	12
Hennessy Fine de Cognac, 40%	2cl	14
Rémy Martin VSOP, 40%	2cl	16
Vecchia Romagna, 38%	2cl	8
Carlos I, 40%	2cl	15

Sherry & Porto

Sherry Fino, 15.5%	4cl	8
Porto 10, 20%	4cl	11

Aperitiv Cocktails

Cosmopolitan	14.5
Wodka, Cranberrysaft, Triple Sec, Limettensaft	
Campari Milano	12.5
Campari, Prosecco, Cranberrysaft, frische Minze	
Americano	14.5
Campari, Martini Rosso, Soda	
Negroni	14.5
Gin, Campari, Martini Rosso	
Spagliato Negroni	14.5
Campari, Martini Rosso, Prosecco	
Sour's	14.5
Whisky, Gin oder Amaretto, Zitronensaft, Zucker, Eiweiss	
French 75	12.5
Gin, Prosecco	
Daiquiri	14.5
Weisser Rum, Limettensaft, Eiweiss	
Old Fashioned	14.5
Bourbon, Angostura, Zuckersirup	
Gimlet	14.5
Gin, Limette, Zucker	
Cosmow Mule	14.5
Wodka, Cranberrysaft, Ginger Beer	

Martini Cocktails

Martini Cocktail	12.5
Gin, Vermouth Dry	
Espresso Martini	14.5
Wodka, Kahlua, Espresso	
Apple Martini	12.5
Wodka, Apfellikör, Apfesaft	
Wodka Martini	12.5
Wodka, Vermouth	
Dirty Martini	12.5
Gin, Vermouth, Olivenlake	

Snack's

Nüsslisalat mit Ei und Speck	16.5
Affettato misto	24
gemischter Vorspeiseteller mit Trockenfleisch, Salami und Käse	
Rindstartar mit Olivenöl, Schalotten, Kapern, Essiggurken, Focaccia	24/36
Bruschette	14
mit Tomaten-Concassée und Basilikum	
Bouillon mit Kalbfleischravioli	14

Gin, Wodka, Rum & Co.

Gin Mare (Spanien) 45%	4cl	14.5
Gin Monkey 47(Deutschland) 47%	4cl	14.5
Bombay Sapphire Gin (England) 40%	4cl	10.5
Hendrick's Gin (Schottland) 41.4%	4cl	12.5
Tenquary No.10 (England) 47.3%	4cl	15.5
Gin Sul (Deutschland) 43%	4cl	14.5
Wodka Absolut (Schweden) 40%	4cl	9.5
Wodka Grey Goose (Frankreich) 40%	4cl	14.5
Belvedere (Poland) 40%	4cl	14.5
Bacardi Blanca (Puerto Rico) 37.5%	4cl	9.5
Bacard Black (Cuba) 37.5%	4cl	9.5
Havana Club Anejo (Cuba) 37.5%	4cl	9.5
Havana Club Anejo 7 años (Cuba) 40%	4cl	12.5
Havana Club Anjo Reserva (Cuba) 40%	4cl	12.5
Appleton Estate Signature (Jama) 40%	4cl	9.5
Pompero Rum (Venezuela) 40%	4cl	12.5
Ron Zacapa Centenario (Guatemala) 40%	4cl	14.5
Plantation 2002 (Barbados) 43.2%	4cl	16.5
Plantation 2005 (St. Luccia) 43%	4cl	16.5
Diplomatico (Venezuela) 40%	4cl	12.5

Whisky

American

Bulleit Bourbon, 45%	4cl	10.5
Jack Daniels, 43%	4cl	10.5

Scotch Single Malt

Oban Highland 14 years, 4%	4cl	16
Glenkinchie Lowland 12 years, 43%	4cl	16
Lagavulin Islay 16 years ,43%	4cl	16
Talisker 10 years, 45.8%	4cl	16
Cragganmore Speyside 12 years, 40%	4cl	16
Dalwhinnie Highland 15 years, 43%	4cl	14
Glenfiddich 12 years, 40%	4cl	16

Blended Scotch

Chivas Regal 12 Years, 40%	4cl	10.5
----------------------------	-----	------

Bier im Offenausschank

Calanda Edelbräu, Stange	3dl	5.5
Calanda Edelbräu, Kübel	5dl	7.5
Erdinger	5dl	8
Moretti	3,3dl	6

Ab ca. 22 Uhr, nach dem Nachtessen, darf bei uns in der Bar geraucht werden.

Unsere hausgemachten Signature Drink's

It`s Gin O`Clock Thyme 14

Gin Mare , Kumquatz Marmelade (Hausgemacht)
Thomas Henry Tonic, Orange, Thymian

Captain`s dead 14

Tenquary, Limettenwasser, Apfelsaft, Sesamöl
(Hausgemacht), Thomas Henry Tonic

Pretty awesome 16

Monkey47, Kaffee infused Campari,
Likör 43er, Martini Rosso

High Season 16

Rye Whiskey, Jamaika Rum, Kräutersirup
(Hausgemacht), simple sirup

Yellowing Pages 16

Bourbon, Zitronensaft, simple sirup,
Orangen-bitter, Basilikumblätter

Vieux Carrè 18

Rye Whiskey, Cognac, Martini Rosso,
Aromatic Bitter (Hausgemacht)

The Own 14

Wodka, Gin, Pfirsich Wodka, Thomas Henry Spice
Ginger, Simple Sirup, Ingwerpaste (Hausgemacht)

The Confluence 16

Grappa, Proseco, simple sirup,
Aromatik-bitter (Hausgemacht)

Cherry Gin and Soda 16

Gin, Soda, Kirschsirup,
Hibiscusirup, Rosmarin

Huss made des Alpes 16

Hendricks Gin, Husstea Kräuter Infused, Dash
Orangen-bitter, Zitronengrasssirup

**Unser Bar Team steht ihnen - natürlich - für alle
anderen Wünsche gerne zur Verfügung.**