



# HOTEL ARNICA

Engadin Scuol

## **Spritzkultur im Arnica gesellig | erfrischend | natürlich**

Wir schätzen die Engadiner Natur und die vielen, wertvollen Produkte, die hier im Tal heimisch sind.

Viele davon wachsen in unseren Gärten oder im Wald und werden von unserem Team liebevoll gepflegt und gepflückt.

Das eine oder andere Exotische als Ausgleich und schon entsteht eine abwechslungsreiche Spritzkultur.

Die Drinks werden wahlweise mit oder ohne Alkohol serviert.

Beide werden mit Scuoler Wasser aufgespritzt.

### **Arnica Spritz**

Sanddornsirup  
mit Prosecco 12  
mit Scuoler H<sub>2</sub>O 9

### **Birne Spritz**

mit Prosecco 11  
mit Scuoler H<sub>2</sub>O 8

### **Quitte Spritz**

mit Prosecco 11  
mit Scuoler H<sub>2</sub>O 8

### **Berg-Thymian Spritz**

mit Prosecco 11  
mit Scuoler H<sub>2</sub>O 8

### **Preiselbeer-Sauerkirsch Spritz**

mit Prosecco 11  
mit Scuoler H<sub>2</sub>O 8

### **Ingwer Spritz**

mit Prosecco 11  
mit Scuoler H<sub>2</sub>O 8

### **Iva Spritz**

Iva Likör (alkoholhaltig)  
mit Prosecco 14

### **Vermouth Spritz**

Vermouth Rot (alkoholhaltig)  
Orangen Sirup  
mit Prosecco 14

### **Viva – zum Wohl**



Preise in CHF inkl. MwSt



# HOTEL ARNICA

Engadin Scuol

## APÉRO & COCKTAILS

### **Shrub**

Senter Fruchtbalsamico von Christian Portner  
mit Prosecco 12  
mit Scuoler H2O versetzt 8

### **Negroni**

Roter Wermut, Martinazzi, Gin  
15

### **Negroni Sbagliato**

Martinazzi, Roter Wermut, Prosecco  
15

### **Amaretto Sour**

Amaretto, Zitronen- und Orangensaft  
16

### **Black Russian**

Vodka und Kahlua  
16

### **Gin Fizz**

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup  
16

### **Giselle**

Ingwer-, Quitten- und Zitronenlikör mit Prosecco  
12

### **Lillet Frais**

Lillet Blanc mit Tonic Water  
12

### **Engadin Mule**

Iva Kräuterlikör mit Gin und Ginger Beer  
16

### **Iva Grapefruit**

Iva Kräuterlikör mit Vermouth und Prosecco  
16



Preise in CHF inkl. MwSt

## BIER<sup>33cl</sup>

|  |                         |      |
|--|-------------------------|------|
| Girun Hell <sup>5,1°</sup>               | Alpenbrauerei Girun     | 6.50 |
| Girun IPA <sup>6,1°</sup>                | Alpenbrauerei Girun     | 6.50 |
| Girun Weizen <sup>4,9°</sup>             | Alpenbrauerei Girun     | 6.50 |
| Tschlin Cler <sup>5°</sup>               | Biera Engiadinasia      | 6.50 |
| Bleifrei Chopfab<br>Pale Ale Alkoholfrei | Doppelleu Brauwerkstatt | 5.00 |

## GIN & WODKA<sup>4cl</sup>

|                                       |                   |       |
|---------------------------------------|-------------------|-------|
| London Dry "The Red" <sup>43°</sup>   | Destillerie Lipp  | 11.00 |
| Dry Gin "The Green" <sup>43°</sup>    | Destillerie Lipp  | 11.00 |
| Aarver Wald Swiss Pine <sup>40°</sup> | Green Velvet      | 11.00 |
| Hands On Gin <sup>46.5°</sup>         | Gölles Manufaktur | 11.00 |
| Belvedere <sup>50°</sup>              | Polmos Żyrardów   | 11.00 |

## WHISKY & RUM<sup>4cl</sup>

|                                   |                       |       |
|-----------------------------------|-----------------------|-------|
| Corn Whisky <sup>46°</sup>        | Matter-Luginbühl      | 18.00 |
| Rye Whisky <sup>50.2°</sup>       | Matter-Luginbühl      | 18.00 |
| Blended Whisky <sup>48.8°</sup>   | Matter-Luginbühl      | 18.00 |
| Laphroaig 10 Years <sup>40°</sup> | Islay Single Malt     | 14.00 |
| Oban 14 Years <sup>43°</sup>      | Single Malt           | 18.00 |
| Lagavulin 16 Years <sup>43°</sup> | Islay Single Malt     | 20.00 |
| Diplomatico <sup>40°</sup>        | Rum Reserva Exclusiva | 18.00 |
| Ron Zacapa                        | Rum Grand Reserva     | 20.00 |

## TRESTER & WEINBRÄNDE<sup>2cl</sup>

|   |                    |       |
|---|--------------------|-------|
| Pinot Noir Marc <sup>41°</sup>                                | Levanti            | 14.00 |
| Hortensia Grand Marc <sup>38.5°</sup>                         | Destillerie Lipp   | 17.00 |
| Grappa Boca <sup>52°</sup>                                    | Le Piane           | 12.00 |
| Grappa di Brunello <sup>44°</sup>                             | Vittorio Capovilla | 12.00 |
| Grappa Moscato Giallo <sup>41°</sup>                          | Vittorio Capovilla | 12.00 |
| Grappa di Amarone <sup>46°</sup><br>in Legno (Holzfassausbau) | Vittorio Capovilla | 16.00 |

## EDELBRÄNDE<sup>2cl</sup>

|                               |                   |       |
|-------------------------------|-------------------|-------|
| Williams <sup>41°</sup>       | Destillerie Lipp  | 9.00  |
| Bündner Heu <sup>41°</sup>    | Destillerie Lipp  | 11.00 |
| Kirsch <sup>41°</sup>         | Destillerie Lipp  | 11.00 |
| Quitte <sup>42°</sup>         | Seehaldenhof      | 9.00  |
| Uster Öpfel <sup>42°</sup>    | Seehaldenhof      | 9.00  |
| Marille <sup>43°</sup>        | Gölles Manufaktur | 16.00 |
| Alte Zwetschke <sup>40°</sup> | Gölles Manufaktur | 16.00 |
| Vogelbeer <sup>43°</sup>      | Gölles Manufaktur | 18.00 |

## BITTER & KRÄUTER<sup>4cl</sup>

|                                  |                  |      |
|----------------------------------|------------------|------|
| Vermouth Rosso <sup>16°</sup>    | Matter-Luginbühl | 7.50 |
| Martinazzi Bitter <sup>22°</sup> | Matter-Luginbühl | 7.50 |
| Pastis 51 <sup>45°</sup>         |                  | 7.50 |

## LIKÖR<sup>2cl</sup>

|                                   |                       |      |
|-----------------------------------|-----------------------|------|
| Iva Kräuter <sup>26,9°</sup>      | Mia Iva GmbH, Tschlin | 9.00 |
| Delizia d'Espresso <sup>24°</sup> | Keller                | 8.00 |

Preise in CHF inkl. MwSt.



Preise in CHF inkl. MwSt.

## SÜSSGETRÄNKE

|   |      |      |
|---|------|------|
| Fruchtsäfte Philipp Grendelmeier        | 30cl | 5.00 |
| Gazosa Limone / Arancia Amara           | 35cl | 6.00 |
| Swiss Mountain Spring Tonic Water       | 20cl | 5.00 |
| Sanbitter                               | 10cl | 4.50 |
| Vivi Cola / Vivi Cola Zero              | 33cl | 5.00 |
| Vivi Bio Alpenkräutertee                | 33cl | 6.50 |
| ChariTea red Rooibos mit Passionsfrucht | 33cl | 5.00 |
| ChariTea green Grüntee mit Ingwer       | 33cl | 5.00 |

## HEISSGETRÄNKE

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Kaffee Crème, / Espresso     | 4.50 |
| Milchkaffee                  | 5.00 |
| Doppio                       | 5.00 |
| Cappuccino                   | 5.00 |
| Latte Macchiato              | 6.00 |
| Schoggi / Ovo                | 5.00 |
| Chai Latte                   | 6.50 |
| Correto Grappa               | 8.00 |
| Kaffee Bailey's              | 8.00 |
| Sirocco Tee (diverse Aromen) | 4.50 |

### Kaffee von der Rösterei Keller aus Zizers

*Die schonende Holzfeuerröstung mit Arvenholz aus den Engadiner Wäldern ermöglicht es Ihnen, den Rohkaffee sorgfältig zu verarbeiten und somit die natürlichen Aromen hervorzuheben und zu bereichern.*

*Sie haben sich bewusst für die Holzfeuerröstung entschieden, weil sie es ihnen erlaubt, den für sie besten Kaffee zu rösten... ehrlich, bodenständig und nachhaltig.*

*F inkl. MwSt.*



*Preise in CHF inkl. MwSt*