1903

Le Bar

ZUM 50-JÄHRIGEN „ROMANTIK HOTELS“ JUBILÄUM

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Schweizerhof Flims, Romantik Hotel.

50 Jahre gibt es bereits die Romantik Hotels in Europa und der Schweiz. Anlässlich dieses Jubiläums wurden wir aus über 200 Hotels ausgewählt, den Jubiläumscocktail zu kreieren.

Probieren Sie unsere «Metamorphose» und lassen Sie sich vom Farbwechsel im Glas überraschen (Deux Frères Gin, Holunder, Zitrone).

Möchten Sie lieber unsere alkoholfreie Variante mit Sanddorn-Aroma? Unser «Mönchsspritz» kommt mit einem erfrischenden «Monks Bitter» aus der Caminada Food Schmiede daher und wird mit Grapefruitvarianten verfeinert.

Lassen Sie sich von unseren aromatischen Cocktails verzaubern.

Wir freuen uns, Sie in der „Le Bar 1903“ verwöhnen zu dürfen.

Ihre Familie Schmidt & Team

APERITIFS

ALKOHOLFREI

Italian Spritz Italian Aperol 0,0% / Orange / Rosmarin / Tonic Water		13
Mönchsspritz Swiss Mountains Spring “Monks Bitter” mit Sanddorn Aroma / Grapefruit-Sirup		10
Sanbitter	10 cl	5
mit Soda 2dl		7
mit Orangensaft 2dl		9
Negroni mal anders London dry Gin 0,0% / Vermouth Rosso 0,0% / Aperol 0,0% / Grapefruit		12
Virgin Hugo Minze / Limette / hausgemachter Holundersirup / Ginger Ale		12
Mango Tango / Colorado Mango- und Orangensaft / Sanbitter		11

ALKOHOLISCH

Schweizerhof Spritzer hausgemachter Ingwer - Limettensirup / Prosecco / Soda / Minze / frischer Ingwer	15
Schweizerhof Hugo hausgemachter Holunder – Zitronenessenz / Prosecco / Limette, Minze, Soda	15
Giselle Spritz Limetten-, Ingwer-, Quittenlikör / hausgemachter Ingwer – Limettensirup / Prosecco / Soda	14
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange, Soda	13

APÉRITIFS & BITTERS

Vermouth Martini bianco / dry	15.5%	5 cl	8
BCN Vermouth rosso Premium	18%	5 cl	11
Appenzeller	29%	4 cl	9
Bündnermeister	35%	4 cl	11
Ramazotti	30%	4 cl	9
Averna	32%	4 cl	9
Cynar	16.5%	4 cl	9
Campari	25%	4 cl	9
Pernod mit Granderwasser und Eis	40%	4 cl	9
Sherry Tio Pepe	15%	4 cl	8

SOFTDRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta	33 cl	5.50
Rivella rot	33 cl	5.50
Apfelshorley (Möhl)	33 cl	5.50
Sanbitter	10 cl	5
Möhl Suure Moscht mit und ohne Alkohol	33 cl	5.50

Swiss Mountain Spring 20 cl 5.50

Premium Tonic Water / Ginger & Lemongrass Tonic / Monks Bitter

Moya Kombucha «Hibiscus» Summer 33 cl 6.80

Unser Klassiker. Ein Kombucha voll kompakter Energie, wie ein Sommersonnentag, prickelnd und erfrischend durch eine feine Säure und mit einem fruchtigen Körper. Aus Grüntee, Sencha, Earl Grey, Jasmin, Karkade, Melisse, Lavendel, Hagebuttenschale, Vollrohrzucker (Sucanat) und SCOBY (Kombuchakultur).

SÄFTE

Ananas / Orange / Mango / Cranberry	20 cl	5
Tomatensaft mit Gewürzen	20 cl	7

HAUSGEMACHTES

Hausgemachte Sirups Holunderblüte oder Ingwer - Limette	20 cl	4.50
Thymian-Eistee mit Schwarztee, Thymian, Zitrone	30 cl 1 l	6.50 21

MINERAL

Passugger / Allegra	47 cl	6.50
Passugger / Allegra	77 cl	9.50

Abwechslung

Die Einsamkeit hat mich gelehrt, dass das Zusammensein mit anderen etwas ziemlich Schönes ist.
Und das Zusammensein mit anderen hat mich gelehrt, dass die Einsamkeit etwas ziemlich Schönes ist.
Und so habe ich viel Abwechslung und ein ziemlich schönes Leben.

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Weisswein

Riesling Silvaner, Weingut von Salis, Malans	1 dl	8.50
Pinot Grigio Kurtatsch, Südtirol	1 dl	8.50
20 de Abril Sauvignon Blanc, Bodegas Verdeal	1 dl	9.50

Roséwein

Pinot Saignée, Casa Nova, Walenstadt	1 dl	10

Rotwein

Pinot Noir, Weingut von Salis, Malanser	1 dl	9
Poggio al Sole, Chianti Classico, Bio und Vegan, Italien	1 dl	9

Schaumweine

Cüpli Prosecco Astoria Lounge	1 dl	9
Cüpli Champagner Henriot Brut Suverain	1 dl	14
Cüpli Champagner Henriot Brut Rosé	1 dl	18

GIN KARTE

mit 4cl

The Red Dry Gin (Graubünden) — 14
Aromen: Wacholder / Blüten und Kräuter aus Graubünden / Zitrusfrüchte
Garnitur – Orange

Curia Gin (Graubünden) — 14
Aromen: Wacholder / Lavendel / Zitrone
Garnitur – Minze, Zitrone

The Green Dry Gin (Graubünden) — 15
Der Geheimtipp aus der Bündner Herrschaft.
Frische Waldaromen von Bündner Arvenzapfen / Wacholder / Regionale Botanicals,
Garnitur: Arven-Fichtenzweig aus der Region

Breil Pur Dry Gin (Graubünden) — 14
Aromen: regionaler Bio-Weizen / Bio-Botanicals / Schokoladenminze / Alpen-Wacholder und Rosen
Garnitur - Rosmarin

Deux Frères (Zürich) — 14
Aromen: Bio Wachholder / Frische Bio-Zitronenschalen / Rosenblätter/ Lavendelblüten / Angelika Wurzel
Garnitur – Bergblüten, Zitronenzeste

Botanical Garden Gin (Zürich) — 14
Die meisten Botanicals kommen aus den 13 Garten Hotels der Schweiz, zu welchen auch unser Partnerhotel Villa Corona im Tessin gehört.
Aroma: Wachholder, Holunderblüten, Lavendel, Rosenblütenknospen, wilder Thymian, Alpenblüten, Koriander
Garnitur – Bergblüten

Gretchen Dry Gin (Schwarzwald Deutschland) 12
Aromen: Wacholder / Fichtensprossen / Quitte / Beeren / Blüten und würzige Kräuter
Garnitur - Limette

Hendricks Dry Gin (Schottland) 13
Aromen: Wacholder / Koriander / Engelwurz / Zitrusschalen / Kamille / Pfeffer / Holunder / Rosenblüten
Garnitur – Gurke, schwarzer Pfeffer

Monkey 47 aus dem Schwarzwald (Deutschland) 14
Aromen: Wacholder / Blüten / Koriander / Piment / Ingwer / Zimt Süßholz / Lavendel /
Kamille / Zitronenmelisse / Zitronengras / Zitronenverbene / Holunderblüte / Salbei
Garnitur – Grapefruit

Boar Gin aus dem Schwarzwald (Deutschland) 14
Höchste Prämierung mit 9 internationalen Goldmedaillen 2017
Aromen: Wacholder / Schwarzwälder Burgunder Trüffel / Zitrusfrüchte / Thymian
Lavendel / Rosmarin / Pfeffer / Ingwer
Garnitur – Zitronenzeste, Thymian

Dazu empfehlen wir das Swiss Mountain Spring Tonic Water / Ginger & Lemongrass Tonic 5.50

BIER

Calanda Edelbräu	33 cl	6.50
Calanda Radler	33 cl	6.50
Calanda 0,0% alkoholfrei	33 cl	6.50
Churer Stadtbier Blonde	33 cl	7.50
Churer Stadtbier Pale Ale	33 cl	7.50
Erdinger Weissbier	50 cl	8
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.50

LONGDRINKS

Campari, Aperol, Cynar- Soda	11
Campari, Aperol, Cynar- Orange	13
Horse Neck Bourbon, Ginger Ale und Angostura	15

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Coconut Kiss Ananassaft / Kokossirup / Grenadine / Rahm	11
Mango Tango / Colorado Orangen- und Mangosaft / Sanbitter	11
Ipanema (Virgin Caipirinha) Limetten / Rohrzucker / Ginger Ale	10
Virgin Mojito Minze / Limette / Rohrzucker / Ginger Ale	11
Fruit Punch Orangen-/ Ananas-/ Mango- und Zitronensaft / Grenadine	11
Negroni mal Anders London dry Gin 0,0% / Italian Bitter 0,0% / Vermouth Rosso 0,0% / Grapefruit	12

KIDS COCKTAILS IM MKKS SHAKER

Mix dir deinen Cocktail selbst an unserer Bar im Mikks Shaker.
Den Mikks Shaker kannst du auch für zuhause kaufen. 8.50

MIKKS COCKTAILS

Globi 7.50
Cranberry- und Mangosaft / Blue Curacao

Rosi 7.50
Ananassaft / Kokossirup / Grenadine / Rahm

Rudi 7.50
Orangen- und Ananassaft / Blue Curacao

COCKTAILS MIT ALKOHOL

Dry Martini 15

Gin / Vermouth Extra Dry / Zitronenzeste

Caipirinha 15

Cachaça / Limette / Rohrzucker

Pina Colada 15
Weisser Rum / Rahm / Kokossirup / Ananassaft

Amaretto Sour Amaretto / Läuterzucker / Zitronensaft / Orangenzeste	15
Moscow Mule Vodka / Limette / Gurke / Spicy Ginger Beer	15
Espresso Martini Vodka / Kaluha / Espresso	16
Mojito Havana 3 Años / Limette / Minze / Läuterzucker	16
Whisky Sour Four Roses / Zitronensaft / Eiweiss / Läuterzucker / Angostura / Zitronenzeste	17
Bloody Mary Vodka / Tomaten- und Zitronensaft / Gewürze	15
Swiss Cooler Special Swiss Gin / Holunder / Zitrone / Ingwer/ Tonic Water	15
Metamofosi ROHO Special Deux Frère Gin / hausgemachter Holundersirup Special Edition / Zitronensaft / Bergblüten	18
Schweizerhof Negroni Ausgewählter London Dry Gin / hochwertiger Vermouth / Campari	17

Mach mal Pause…

Die Kunst zu leben besteht vor allem darin, zur richtigen Zeit eine Pause zu machen.

KAFFEE

Kaffee Crème, Espresso		5
Koffeinfreier Kaffee		5
Cappuccino / Milchkaffee		6
Doppelter Espresso		7
Latte Macchiato		7

SPEZIALKAFFEE

"Schweizerhof Kaffee" (Kaffee, Bündner Röteli, Schlagrahm)		13
Kaffee Baileys		13
Irish Coffee		13

HEISSGETRÄNKE

Ovomaltine, Schokolade		5.50
Schokolade Mélange		7

TEE

Ronnefeldt Tee – 100% Bio	Glas	5

Mindful Mint, Wonderful Verbena, Green Dream, Mountain High,
Fruits of Joy, Charming Camomile, Natural English Breakfast,
Spice of Life, Very Early Grey, Himalayan Heaven

PORTO

Portwein Taylor's 10 years	20%	4 cl	14
Portwein Graham's 20 years	20%	4 cl	19

RUM

Gold of Mauritius (Mauritius)	40%	4 cl	15
Diplomatico Reserva Exclusivia (Venezuela)	40%	4 cl	14
A.H.Riise Non Plus Ultra Black Edition (Junferninseln/Karibik)	42%	4 cl	28
		2 cl	16

BRANDY

Osborne Veterano (España)	40%	4 cl	14

COGNAC

Remy Martin VSOP	40%	2 cl	13
Remy Martin XO	40%	2 cl	19
Meukow XO	40%	2 cl	16

Cognac Masters, ausgezeichnet mit dem Gold Award London 2013

WEINBRAND von Destillerie Giani Boner aus Malans

Edelbrand aus Pinot Noir Trauben 5 Jahre französisches Barrique	41%	2 cl	12

Mit dem Herzen

Es gibt Dinge, die wachsen nicht auf Bäumen, die lernen wir nicht in Schulen und die gibt es nirgendwo zu kaufen.
Es ist die Kunst, die Welt mit dem Herzen zu sehen.

VODKA

Smirnoff Red Label mit Aromen von würzigem Getreide und Zitrusfrüchten	37,5%	4 cl	11
Belvedere weicher milder Geschmack von Zitrus, Vanille, Nüssen und Pfeffer	40%	4 cl	13

TEQUILLA

José Cuervo Especial Blue Agave Silver Agave, Gewürze, schwarzer Pfeffer, Zitrus	38%	4 cl	11
José Cuervo Especial Resposado Agave, Eiche, Gewürze	38%	4 cl	11

LIKÖRE

Bündner Röteli	22%	4 cl	9
Sambucca	40%	4 cl	9
Calvados, Morin	40%	4 cl	9
Amaretto	28%	4 cl	9
Baileys	17%	4 cl	9
Limoncello	28%	4 cl	9

GRAPPA

Berta Bric del Gaian Moscato Barrique, 8 Jahre gereift	45%	2 cl	17

Weitere Grappaspezialitäten empfehlen wir Ihnen gerne.

MARC von Destillerie Lipp aus Maienfeld

Riesling Silvaner	41%	2 cl	12
Hortensia aus Riesling, Silvaner, Chardonnay Trauben im Barrique gereift	38.5%	2 cl	14
Henri aus Pinot Noir Trauben 5 Jahre im französischen Barrique	38.5%	2 cl	14
Grandioso aus Pinot Noir Trauben 10 Jahre in französischer Eiche gereift	38.5%	2 cl	15
Grand Pinot 7 Jahre im fanzösischem Barrique – ein gans besonderer, Rarität	38.5%	2 cl	19

MARC von Destillerie Giani Boner aus Malans

Pinot Noir 5 Jahre im französischen Barrique gereift	41%	2 cl	13

OBST- UND KRÄUTERBRÄNDE AUS DER REGION

Familie Lipp-Kunz aus Maienfeld

Zwetschge / Kirsche / Williams	41%	2 cl	9
Himbeere / Quitte	41%	2 cl	11
Bündner Heu aus 100 Kräutern, Gräsern und Blumen eines Biohofs über 2000 müM	41%	2 cl	12

Im Holz gereift

Vieille Prune Reserve	38.5%	2 cl	13
Vieille Williams Grand Reserve	38.5%	2 cl	16

IRISH WHISKY

Tullamore Zitrusfrucht, grüner Apfel, würzige und malzige Noten, Holz und Vanille	40%	4 cl	12
Connemara Peated Irish Malt 12 years Aromen von Honig, Torf, Schokolade, Vanille und Eiche	40%	4cl	16

American Whiskey

Four Roses Fruchtig und leicht würzig mit Noten von Holz und Honig	40%	4 cl	12

Zusatzgetränk alkoholfrei 5.50

SINGLE MALT WHISKY

Talisker Sky Special Edition - Isle of Sky Lebendige Mischung aus Süsse, Rauchigkeit und Würze **2 internationale Goldmedaillen 2017**	45.8%	4cl	15
Oban Classic 14 years - Western Highlands Torfiger und rauchiger Whisky mit süssen und fruchtigen Aromen	43%	4 cl	16
Lagavulin Malt 16 years - Islay Trocken mit ausgeprägtem Sherry-Charakter, mächtig, kraftvoll und torfig	43%	4 cl	16
Glenmorangie 12 years Lasanta - Highlands Schokolade, Honigwabe und Karamell-Toffee, Sultaninen mit Sherry-Aroma **IWC 2017 Goldmedaille für "Best Single Malt 12 Years Old"**	43%	4 cl	15
Glengoyne 18 years - Highlands Aromen von Gewürzen, Walnuss, Mandeln, Kakao und Orangenmarmelade	43%	4 cl	21

Auf Wunsch servieren wir Ihren Lieblings Single Malt auch in 2 cl

Wie der Wind und das Meer

Wenn du etwas Schönes erschaffen willst, mache es mit Liebe und sei dabei so geduldig wie der Wind und das Meer.

Mittagskarte / Daily menu / Menu de midi été

12.00 Uhr - 15.00 Uhr

SALATE & VORSPEISEN / Salds & startes / SALADES & ENTRÉES

Caesar Bowl 16 24

Knackiger Lattich mit Caesar Dressing mariniert
Croûtons, gehobeltem Sbrinz und kross gebratenem Speck [G]
Crisp lettuce marinated with Caesar dressing, croutons, shaved Sbrinz and crispy fried bacon
Laitue croquante marinée avec vinaigrette César, croûtons, sbrinz en copeaux et lardons croustillants

Vital Bowl mit roten Linsen & Hanfnüssen 16 24

mit roten Linsen, gemischten Blattsalaten
mit sommerlicher Rohkost, Kernen und Sprossen
with red lentils and hemp nuts, mixed letuce with summery raw vegetables, seeds and sprouts
aux lentilles rouges & aux noix de chanvre , Salades vertes mélangées avec des crudités estivales, des graines et des pousses

Kleiner Sommerlicher Blattsalat 9

Small summer leaf salad
Petit mesclun d'été

Wahlweise mit: French, Italian ,Honig-Senf oder House - Dressing
Optionally with: French, Italian, Honey Mustard or housedressing
Au choix avec: French, Italian, Moutarde et miel ou House vinaigrettes

Burrata mit Tomaten und Bärlauch

Cremige Burrata mit vollreifen Tomaten und Öl aus Bärlauch [G,L] 24

Burrata with tomatoes and wild garlic

Creamy burrata with fully ripened tomatoes and oil from wild garlic

Burrata aux tomates et à l'ail des ours

Burrata crémeuse aux tomates bien mûres et à l'huile d'ail des ours ramassé

Mariniertes Schweizer Rindstatar	70g	130g
mit Eigelbcrème und Zupfsalat dazu Buttertoast [G]	24	32

Marinated Swiss beef tartare

with egg yolk cream and plucked salad served with buttered toast

Tartare de bœuf suisse mariné

avec crème de jaune d'oeuf et salade verte, accompagné avec toast au beurre. [G]

mit Pommes with french fries *avec des frites* +6

WARME GERICHTE/HOT DISHES/PLATS CHAUDS

Gerstensuppe «Gran Alpin» 15
mit Bündnerfleisch, Croûtons und frischen Kräutern[G]
Gran Alpin barley soup
with air-dried meat, croutons and fresh herbs
Gran Alpin barley soup
avec viande des Grisons, croûtons et légumes frais

Hausgemachte Capuns Sursilvans 32
Bündner Spezialität nach altem Hausrezept in Milchbouillon gegart
mit Andeerer Käse und Bündnerfleisch [G, L]
Homemade Capuns Sursilvans
Grisons speciality, cooked in milk broth
with Andeerer cheese and Bündnerfleisch
Capuns maison Sursilvans
Spécialité grisonne cuite dans un bouillon de *lait selon une ancienne recette maison*
avec fromage d'Andeer et viande des Grisons [G, L]

Waldpilzcapuns 32
mit eingelegten Rotweinzwiebeln und Belper Knolle [G, L]
Wild mushroom capuns
with pickled red wine onions and Belper cheese
Capuns aux champignons des bois
avec oignons au vin rouge marinés et tubercule de Belp G,

Pinsa mit Rucola und Kräutern aus dem Schweizerhofgarten 24

- **mit Bündnerfleisch** und Crème fraîche [G,L]
- **mit Ziegenkäse** und Randenmousse[G]
- **mit Grillgemüse** und Bärlauchpesto [G]

Pinsa with rocket salad and herbs from the Schweizerhof garden

- *with air-dried meat and crème fraîche* [G,L]
- *with goat cheese and beetroot mousse*[G]
- *with grilled vegetables and wild garlic pesto* [G]

Pinsa à la roquette et aux herbes du jardin Schweizerhof

- *avec viande des Grisons et crème fraîche*[G,L]
- *avec fromage de chèvre et mousse de betterave rouge*[G]
- *avec légumes grillés et pesto à l'ail des ours*[G]

DESSERTS/Sweets/DESSERTS

Hausgemachte Sorbets
Homemade sorbets
Sorbets faits maison

Melone, Holunder, Zitrone oder Mango-Passionsfrucht Melon, elderberry, lemon or mango-passion fruit *melon, sureau, citron ou mangue-fruit de la passion*	pro Kugel	4

Hausgemachte Glacé / Homemade ice cream / Glaces faites maison [L]

Vanille, dunkle Schokolade [N], Erdbeere, Nusstorte [N, G] oder Sauerrahm-Limette Vanilla, dark chocolate [N], strawberry, nut tart [N, G] or sour cream lime *vanille, chocolat noir [N], fraise, tarte aux noix [N, G]* *ou crème acidulée citron vert*	pro Kugel	4

Portion Rahm / portion of cream / protin de crème [L] 1

Affogato

eine Kugel Vanille Glacé mit einem Espresso dazu gegossen [L] a scoop of vanilla ice cream with an espresso poured over it [L] *une boule de glace à la vanille versée avec un espresso[L]*	8

Flims und das Raupenauto

Schöne alte Zeiten

Weine nicht, weil sie vorüber sind. Lache, weil du sie hattest.