

# Hotel spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

Alles zwischen scharf –  
und leichtsinnig - was sie  
dann überkommt, ist  
die Leichtigkeit des Seins



## **VERGESSENE KLASSIKER**

<b>Dry Martini</b>	16.00
Gin und trockener französischer Vermouth	
<b>Bloody Mary</b>	16.00
Ist ein klassischer Cocktail aus Wodka, Tomatensaft und Gewürzen	
<b>Cosmopolitan</b>	16.00
Aus aromatisiertem Wodka, Orangenlikör, Limetten- und Cranberrysaft	
<b>Americano</b>	16.00
Zubereitet aus Campari und Vermouth rosso	
<b>Gin-Fizz</b>	14.00
Ein Fizz ist ein erfrischender, alkohol- und kohlenensäurehaltiger Cocktail	
<b>Rusty Nail</b>	15.00
Scotch und Drambuie, ein Likör auf Whisky-Basis mit Honig und Kräutern	
<b>Whiskey Sour / Amaretto Sour</b>	16.00
Besteht aus einer Spirituose, Zitronensaft und Zucker	
<b>Godfather</b>	16.00
Das Lieblingsgetränk von Don Vito Corleone, einer der mächtigsten Mafiabosse von New York City	

<b>Hanky Panky</b>	16.00
Gin, roter Vermouth und Fernet Branca	
<b>White Russian</b>	16.00
Bei der klassischen Zubereitung des White Russian werden zwei Teile Wodka mit einem Teil Kahlúa auf Eiswürfeln verrührt	
<b>Side Car</b>	18.00
Cognac, Cointreau und Limettensaft	
<b>Old fashioned</b>	18.00
Whiskey, Angostura bitter und Würfelzucker	
<b>The Bronx</b>	18.00
Gin, weisser Martini, Martini Dry und Orangensaft	
<b>Kiev Mühle</b>	18.00
Wodka, Gingerbeer, Crushed Ice und Limetten	
<b>Mojito</b>	18.00
Rum, Minze, Limetten, brauner Zucker und Sodawasser	
<b>Pink Mojito</b>	20.00
Chambord, Minze, Limetten, brauner Zucker und Sodawasser	

## TRAUMHAFTE SWISS COCKTAILS



<b>Wilde Heidi</b>	12.00
Appenzeller, Tonic und eine Orangenscheibe	
<b>Starker Peter</b>	12.00
Appenzeller, Gingerbeer, Limetten und Eiswürfel	
<b>Appenzeller Mühle</b>	18.00
Gin 27, Gingerbeer und Limettenscheiben	
<b>Gstaader Mühle</b>	20.00
Mit Gin aus Gstaad, Luxus pur !	
<b>Caipizeller</b>	
Die Schweizer variant des berühmten brasilianischen Samba	16.00
<b>Alpino Amarno Vita</b>	
Amarno, Gingerale, Orangenscheiben und Rohzucker	15.00

## ES GEHT AUCH OHNE ALKOHOL

<b>Shirley Temple</b>	10.00
Schauspielerin, Sängerin, Tänzerin und US-Diplomatin. Sie war die erste und erfolgreichste Kinderdarstellerin der Filmgeschichte	
<b>KidsCocktail</b> «COCKTAIL FLORIDA»	12.00
Verschiedene Fruchtsäfte in einem Glas. Schliesse deine Augen, nimm einen Schluck und du bist auf der Paradiesinsel Spitzhorn!!	
<b>San Bitter</b>	6.00
San Bitter ist ein alkoholfreies Getränk mit leicht bitterem Zitrus- und Kräutergeschmack. Es erinnert geschmacklich an Campari und Apero	
<b>Virgin Hugo</b>	10.00
Gingerale, Limetten, Minze, Holunder Sirup, Zitrone und Sodawasser	
<b>Virgin Tequila Sunrise</b>	9.00
Grenadine, Orangensaft, Mineralwasser und Limettensaft	
<b>Martini Vibrante Bianco oder Rosso ohne Alkohol!</b>	9.00
Aperitivo ist die italienische Tradition, am frühen Abend bei köstlichen Cocktails Freunde zu treffen und sich auszutauschen. Unser alkoholfreies Sortiment passt perfekt zur Aperitivo Stunde	

## **APÉRITIFS & BITTERS 4 CL / 16° – 24°**

<b>„Spitz-Horny</b>	12.00
Cocktail aus White Peach und Prosecco. Unser Haus-Apero Klassisch mit Style!	
<b>Limosecco</b>	14.00
Apero Getränk ,Limoncello, Prosecco, crushed Ice, frischer Minze und Limettenscheiben	
<b>Marillentrigger</b>	16.00
Marillenlikör mit Prosecco. Erfrischender Tutti Frutti Geschmack	
<b>Portonic</b>	16.00
Erfrischender alkoholischer Cocktail mit weissem Port, Tonic, Zitrone und Minze	
<b>Hugo</b>	16.00
Cocktail aus Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frische Minze und Mineralwasser	
<b>Aperolspritz</b>	16.00
Prosecco mit einem Schuss Aperol und Sprudelwasser	
<b>Negroni</b>	16.00
Gin, roter Vermouth und Campari, garniert mit einer halben Orangenscheibe	

## **APÉRITIFS & BITTERS 4 CL / 16° – 24°**

<b>Pims No1</b>	16.00
Das beliebteste Aperitif Getränk des Wimbledon-Publikums	
Ein Gin-Liquer mit Ginger Ale, Limetten, Minze und ein Orangenscheibe	
<b>Martini Jigger</b>	14.00
Martini Bianco mit Bitterlemon und frisch geschnittener Zitronenscheibe	
<b>Cuba Libre</b>	14.00
Cola, Rum und Limettensaft	
<b>Screw Driver</b>	14.00
Orangensaft und Wodka	
<b>Campari-Orange oder mit Soda</b>	14.00
Enthält Chinin und andere bittere Kräuter, Zitrusöl und Orangenschalen	
<b>Martini - Bianco oder Rosso</b>	11.00
Martini Bianco ist ein süsser Wein-Aperitif mit einer leicht bitter herben Note	
<b>Surf - the Local Drink</b>	12.00
Cola mit Diablerets Bitter und Eiswürfel	
<b>Pernod oder Ricard</b>	10.00
Mit Wasser und Eis	

## APÉRITIFS & BITTERS 4 CL / 16° – 24°

### Port Weine:

Grahams fine Port Tawny	12.00
Grahams fine Port Ruby	12.00
Grahams six Grapes	14.00
Grahams Port weiss	12.00
Grahams 20 years old Port Tawny	18.00

### Sherrys:

Bristol Cream Sherry	12.00
Tio Pepe Sherry	14.00
Dry Sack Sherry	12.00

### Bitters:

Fernet Branca, Averna, Ramazotti, , Appenzeller und Amarno	10.00
Diablerets Bitter und Cynar	14.00



## **ITALIENISCHER SCHAUMWEIN** - *Vin mousseux d'Italie*

Prosecco, Monticano Extra Dry DOC Zardetto, La Coupe	10cl	9.50
Prosecco, Monticano Extra Dry DOC Zardetto	75cl	69.00

## **CHAMPAGNER** - *Les Champagnes*

Louis Roederer Brut Premier Piccolo	375cl	64.00
Louis Roederer Brut Premier	75cl	140.00
Louis Roederer Premier Brut vintage	2012	75cl 180.00
Louis Roederer Brut Natur by Philippe Starck	2012	75cl 180.00
Blancs de Blancs Brut Ruinart	75cl	225.00

## **ROSÉ CHAMPAGNER**

Rosé Brut Ruinart	75cl	225.00
-------------------	------	--------

## **WHISKIES SINGLE MALT 4 CL / 40° – 42°**

Glendlough Irish Whiskey	7 years	14.00
Glen Grant	10 years	14.00
Talisker	10 years	18.00
Aberfeldy / Glenkinchie / Balvenie	12 years	16.00
Oban	14 years	16.00
Balvenie Single	15 years	16.00
Scapa	16 Years	18.00
Lagavulin	16 years	18.00
Dalwhinnie	15 years	18.00
Seven Seas Portwood oder Sherry wood finish		20.00

## **BLENDED SCOTCH & BOURBON 4 CL / 40° – 42°**

J & B Old Rare / Jack Daniels / Johnnie Walker Red Label / Four Roses Bourbon	12.00
Halkins Aged and Blended / Jameson / Canadian Club	
Chivas Regal	15.00
Smoky Goat	15.00



## **COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY 4 CL / 40° – 42°**

Rèmy Martin Cognac VSOP	17.00
Delamain Champagne Cognac Pale & Dry XO	20.00
Frapin Cognac VSOP Grande Champagne	20.00
Carlos Primera Pedro Domecq Brandy de Jerez	15.00

## **WODKA 4 CL / 40° – 42°**

Absolut Swedish Vodka	12.00
Belluga Silver Line Russian Vodka	15.00
Wyborowa Polski Vodka	12.00
Xellent Swiss Wodka	14.00

## **RUM – CUBAN DRINKS 4 CL / 37° – 42°**

Ron Cubay Santiago del Cuba Carta Blanca	12.00
Ron Cubay 7 jahre del Cuba	14.00
Ron Santiago del Cuba Extra 12 jahre	18.00
Angostura Premium Rum 1919 Aged 8 Years	16.00
Brugal Reserva 1888	14.00

## **TEQUILA 4 CL / 38°**

Tequila José Cuervo Especial	12.00
------------------------------	-------

## UNSERE HOMMAGE AN DIE GIN & TONIC 4 CL / 37° – 47°

Bombay Sapphire,	Grossbritannien	14.00
Gin Mare	Spanien	16.00
Hendrick's Gin	Schottland	16.00
Appenzeller Gin 27	Schweiz	20.00
Gstaader Gin	Schweiz	18.00
Engine Gin	Italien	16.00
Gin Alcohol Frei	England	12.00

Mit Swiss Mountain Tonic, Dry Tonic oder Rosemary Tonic



## LIKÖRE 4 CL / 24° – 43°

Amaretto Disaronno	11.00
Bailey's Original Irish Cream	11.00
Cointreau	11.00
Grand Marnier Cordon Rouge	11.00
Chambord Black Raspberry Liqueur	11.00
Limoncello	8.00
Benèdictine D.O.M. Liqueur	11.00
Drambuie Prince Charles Edward's Liqueur	11.00
Kahlua Coffee Liqueur	11.00
Sambuca	11.00

## BIER

### S'pitzli

Ein S'pitzli geht immer! Hauseigenes Bier aus der Flasche	4.8%	0.3L	6.50
<b>Jungfrau Bräu unser Bier vom Fass!</b>			
Jungfrau Pression Lager (Herr göttli)	4,8%	2 dl	4.00
Jungfrau Pression Lager (Stange)	4,8%	3 dl	6.50
Jungfrau Pression Lager (1/2 liter)	4,8%	5.dl	9.00
Panachè (Herrgöttli)	4.8%	2 dl	4.00
Panachè (Stange)	4.8%	2 dl	6.50
Panachè (1/2 liter)	4,8%	5.dl	9.00
Saanen Gutsch	4,5%	3 dl	6.00
Saanen Gutsch Amber oder Stout	4.5%	3 dl	7.50
Kwak, dunkles Spezialbier aus Belgien	8,5%	3.dl	9.00
Jungfrau Weissbier	5,4%	5 dl	8.50
Erdinger Weissbier	5,3%	5.dl	8.50
Erdinger Weissbier Alkohol.Frei	0.00%	3 dl	6.00
Rügenbrau Alkohol Frei	0.00%	3 dl	5.50
Ginger Bier Swiss mountain	0.00 %	2 dl	

### **KARAFFEN GRAPOS**

Cola, Cola Zero, Citro, Apfelsaft, Bitterlemon, Apfelschorle,  
Cranberry oder Gingerale 4 dl 6.00

### **KARAFFEN WASSER**

Spitzhorn Sprudelwasser / Still 1 L 7.00

### **SOFT DRINKS FLASCHEN**

Rivella Rot oder Blau, Fanta 3 dl 6.00

Almdudler Kräuter-Limonade 3 dl 6.00

Swiss MountainTonic,  
Dry Tonic, Rosemary Tonic Ginger Bier 2 dl 6.00

### **FRISCHGEMACHTES**

Orangensaft 3 dl 5.00

Orangensaft frisch gepresst 3 dl 9.50

### **DIVERSE SCHWEIZER BRÄNDE 4 CL / 38° – 42°**

Bündner Wacholder Spezialbrand Kindschi	14.00
Enzian Spezialbrand Kindschi	12.00
Quitten Schnaps	12.00

### **URS HECHT 4 CL / 38° – 42°**

Kirsch Theresia, Vieille Williame, Vieille Prune, und Berner Rosen Apfelbrand	16.00
--	-------

### **GRAPPA 4 CL / 38° – 42°**

Grappa Berta Barbera ,Hell	16.00
Grappa Moscato Bepi Tosolini Hell	16.00
Grappa Bepi Tosolini,Hell aus der Chardonnay,Pinot Grigio oder Merlot-traube	16.00
Grappa Berta Invecheta Barrique	16.00
Grappa Berta Chardonnay Barrique	16.00
Grappa Barrique Ex Sherry Bepi Tosolini	18.00
Grappa Barrique Ex Porto Bepi Tosolini	18.00
Grappa Berta Elsi Barrique	18.00



## **KAFFEE UND MEHR!**

Café Crème, Espresso oder Ristretto	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	5.50
Milch kalt oder warm	4.50
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	5.50
Chococcino	5.50
Schokolade / Ovomaltine	5.00
Zum Kaffee diverse hausgemachte Kuchen	7.00

## **KAFFEE FÜR HEISSERE AUGENBLICKE**

<b>Irish Coffee</b> , Kaffee mit Irisch Whiskey und Schlagrahm	16.00
<b>Kaffee "Spitzhorn"</b> Kaffee mit Haselnuss Coffee Liquor und Schlagrahm	16.00
<b>Kaffee "Special"</b> Kaffee mit Zwetschgen/Caramello/Clan Ben und Schlagrahm	16.00

## TEA TIME

English Breakfast	5.00
Earl Grey	
Green Dragon	
Morgentau	
Sweet Berries	
Moroccan Mint	
Verveine	
Fruity Camomile	
Rosy Rose Hip (Hagebutte-Rose)	
Bergkräuter	
Gingerlemon	

## APRÈS-SKI GETRÄNKE

**Glühwein** 10% 3dl 6.50

Das traditionelle Wintergetränk wird nach uraltem Rezept hergestellt

**Glühmost** 4,5% 3dl 6.50

Feinster Apfelsaft der Mosterei Mohl und die Kräutermischung aus Appenzell verleihen diesem fruchtigen Wintergetränk seinen unverwechselbaren Charakter.

Die susse Zimt-Note und das frische Zitrus-Aroma machen aus diesem Original etwas ganz Besonderes.

**Gin 27 Woodfire Glühmost** 4,5% 16.00

Die heisse Verführung aus Appenzell mit Holunder und handgepflückten Tannentrieben

**Punch** (ohne Alkohol) 0 % 3dl 6.00

Beeren oder Rumpunsch



## MAN IST WAS MAN IST

### Spitzhornplättli

Hobelkäse, Trockenspeck, Rindswurst, Trockenfleisch,  
Essiggemüse und Hausgemachtes Brot.

28.50

Hauseingelegte Kalamata Oliven mit Parmezan Bröckli

11.00



### Dirk's «Bitterballen»

Eine niederländische Apero-Spezialität

8 Stück 14.50