



BARKARTE



ALLES ZWISCHEN
SCHARF- UND LEICHTSINNIG –
WAS SIE DANN ÜBERKOMMT,
IST DIE LEICHTIGKEIT DES SEINS.



APÉRITIFS

APÉRITIFS & BITTERS

SPITZ-HORNY ein erfrischender alkoholischer Cocktail aus White Peach und Prosecco	12.00
LIMOSECCO Limoncello, Prosecco, Crushed Ice, frische Minze, Limettenscheiben	14.00
MARILLENTRIGGER Marillenlikör mit Prosecco – ein erfrischender Tutti Frutti-Geschmack	16.00
PORTONIC Ein erfrischender Cocktail aus Ramos Pinto Porto, Zitrone und SwissTonic	16.00
HUGO Der Klassiker aus Prosecco mit Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineral	16.00
APEROLSPRITZ Prosecco mit einem Schuss Aperol und Sprudelwasser	16.00
NEGRONI Gstaader Gin, Roter Vermouth und Campari	16.00
PIMS N°1 Gin Likör mit Ginger Ale, Limetten, Gurke, Zitrone und Minze	16.00
CUBA LIBRE Havana Rum, Cola und Limettensaft	14.00
SURF Known by the locals – Diablerets Bitter mit Cola	11.00
PERNOD oder RICARD Mit Wasser und Eiswürfel	10.00
CYNAR oder CAMPARI-ORANGE/SODA	14.00
MARTINI BIANCO oder ROSSO	11.00
TIO PEPE, DRY oder DRY SACK SHERRY	13.00

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

BITTERBALLEN eine Niederländische Aperio-Spezialität / 8 Stück Kleine knusprige Fleischbällchen aus Rind- und Kalbfleisch. Die ersten Bitterballen-Rezepte sind um etwa 1830 entstanden. Was damals noch als Hausmannskost galt, ist heutzutage immer noch populär. Meist werden sie ausser Haus als kleiner Snack zu alkoholischen Getränken serviert.	15.00
SPITZHORNPLÄTTLI Hobelkäse, Trockenspeck, Rindswurst, Trockenfleisch, Essiggemüse und hausgemachtes Brot	29.50
OLIVEN UND PARMESAN Hauseingelegte Kalamata Oliven mit Parmesan-Bröckli	11.00



COCKTAILS

VERGESSENE KLASSIKER

AMERICANO Campari und Roter Vermouth	14.00
DRY MARTINI Gin und Trockener Vermouth, geschüttelt oder gerührt?	16.00
BLOODY MARY Wodka, Tomatensaft und Gewürze	16.00
COSMOPOLITAN Cointreau, Wodka, Limetten und Cranberrysaft	18.00
GIN FIZZ Gin, Swiss-Mountain Bitter Lemon, garniert mit einer Kirsche	14.00
SCREW DRIVER Wodka mit Orangensaft	14.00

SWISS COCKTAIL

MUUUHCITO Kuuhlinze aus Appenzell mit Limettensaft und Rohrzucker	16.00
WILDE HEIDI Appenzeller, Swiss-Mountain Tonic und ein Orangenscheibe	12.00
STARKER PETER Appenzeller, Ginger Bier, Limetten und Eiswürfel	12.00
APPENZELLER MÜHLE Gin 27, Ginger Bier und Limettenscheiben	18.00
GSTAADER MÜHLE Mit Gstaader Gin – Luxus pur!	20.00
ABBACELLA Schweizer Aperol Spritz von Appenzell, mit 100% Naturprodukten	16.00

SOUR COCKTAILS

WHISKEY, AMARETTO oder APPENZELLER SOUR Mit Zitronensaft und Zuckersirup, and shake it baby...	16.00
---	-------

Lust auf einen CHAMPAGNER oder ein Glas WEIN?
Schauen Sie doch in die Weinkarte und lassen Sie sich verzaubern.



MOCKTAILS

0 % ALKOHOL

SHIRLEY TEMPLE mit Ginger Ale und Cranberry Saft	10.00
KIDS COCKTAIL verschiedene Fruchtsäfte in einem Glas	12.00
VIRGIN HUGO Ginger Ale, Limetten, Minze, Holunder-Sirup und Sprudelwasser	10.00
VIRGIN TEQUILA SUNRISE Cranberry-, Orangen- und Limettensaft mit etwas Sprudelwasser	9.00
MARTINI BIANCO ODER ROSSO Ja, das gibt es auch ohne Alkohol!	9.00
SAN BITTER mit einem leicht bitteren Zitrus- und Kräutergeschmack	6.00



BIERE

TOP BIER VOM FASS

STELLA ARTOIS PRESSION LAGER	5.0 %	2.5 dl	4.00
		5 dl	8.00
PANACHÉ STELLA		2.5 dl	4.00
		5 dl	8.00

Und immer zwei verschiedene Biersorten vom Fass – fragen Sie die Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter (wenn sie es selbst nicht schon ausgetrunken haben).

BIER AUS DER FLASCHE

HAUSEIGENES BIER Ein S'pitzli geht immer!	4.8 %	3 dl	6.50
SAANEN GUTSCH LAGER	4.5 %	3.3 dl	6.00
CORONA EXTRA	4.5 %	3.3 dl	6.00

DUNKLES BIER AUS DER FLASCHE

SAANE GUTSCH AMBER	4.5 %	3 dl	7.50
KWAK AMBER SPECIALBIER AUS BELGIEN	8.5 %	3 dl	9.00
LEFFE BRUN	6.5 %	3 dl	9.00

WEISSBIER AUS DER FLASCHE

JUNGFRAU WEISSBIER	5.4 %	5 dl	8.50
FRANZISKANER NATURTRÜB	5.0 %	5 dl	9.00
ERDINGER	5.3 %	5 dl	9.00

BIER OHNE ALKOHOL AUS DER FLASCHE

CORONA CERO	0.0 %	3 dl	6.00
ERDINGER WEISSBIER	0.0 %	3 dl	6.00
RUGENBRÄU	0.0 %	3 dl	5.50
GINGER BIER SWISS MOUNTAIN	0.0 %	2 dl	5.50



SPIRITUOSEN

WHISKEY SINGLE MALT

4 cl

CATCH OF THE DAY... fragen Sie ruhig unsere Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter.

BLENDED SCOTCH WHISKEY

4 cl

J&B OLD RARE	12.00
RED LABEL JOHNNIE WALKER	12.00
CHIVAS REGAL	15.00
JAMESON IRISH WHISKEY	13.00
FOUR ROSES BOURBON	12.00
CANADIAN	12.00

COGNAC, ARMAGNAC + BRANDY

4 cl

REMY MARTIN COGNAC VSOP	17.00
FRAPIN COGNAC VSOP GRANDE CHAMPAGNE	20.00
DELEMAIN PALE + DRY XO	20.00
CARLOS PRIMERO PEDRO DOMECQ BRANDY DE JEREZ	15.00

VODKA

4 cl

ABSOLUT VODKA	12.00
WYBOROWA VODKA	12.00
XELLENT SWISS VODKA	14.00

GIN+TONICS

BOMBAY SAPHIRE	14.00
HENDRICK'S GIN	16.00
GIN MARE	16.00
GIN 27 AUS APPENZEL	20.00
GSTAADER GIN	18.00
GIN MARE	16.00
GORDONS, ALKOHOLFREIER GIN	12.00

immer mit SWISS-MOUNTAIN TONIC, DRY oder ROSMARIN TONIC

RUM

	4 cl
HAVANNA CLUB ANEJO WEISS	12.00
BACARDI WEISS SUPERIOR	12.00
ANGOSTURA PREMIUM RUM 1919 Aged 8 Years	16.00
HAVANNA DARK RUM 7 years	16.00
BRUGAL RESERVA 1888	14.00



BRÄNDE + LIKÖRE

SCHWEIZER BRÄNDE

	4 cl
URS HECHT Kirsch Theresia, Berner Rosenapfelbrand, Vieille Williams oder Vieille Prune	16.00
BÜNDNER WACHOLDER SPEZIALBRAND KINDSCHI	14.00
ENZIAN SPEZIALBRAND KINDSCHI	12.00

BRÄNDE AUS ALLER WELT

	4 cl
CALVADOS 15 Ans	15.00
GENNEPY AOSTA von 2000 m ü. M. oder höher	12.00
TEQUILA JOSÉ CUERVO	12.00

GRAPPA

Verschiedene Grappas, Barrique oder klar – fragen Sie ruhig unsere Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter.

LIKÖRE

	4 cl
AMARETTO DISARONNO	12.00
BAILEY'S ORIGINAL IRISH CREAM	11.00
COINTREAU	12.00
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	12.00
LIMONCELLO DI LIGURIA	8.00
BENEDICTINE D.O.M. LIQUEUR	10.00
DRAMBUIE PRINCE CHARLES EDWARD'S LIQUEUR	12.00
KAHLUA COFFEE LIQUEUR	11.00
MALIBU CARIBBEAN WHITE RUM WITH COCONUT	12.00
PASSOA PASSION FRUITS LIQUEUR	12.00
SAMBUCA EXTRA MOLINARI	11.00



BAR



ZIMMER



WELLNESS



FUMOIR

DIESEN RAUM
KÖNNEN SIE FÜR EIN
PRIVATES DINNER
MIETEN.



SOFT DRINKS

SOFTDRINKS

4 dl 6.00

COLA, COLA ZERO

CRANBERRY SAFT

GINGER ALE

BITTER LEMON

CITRO

APFELSAFT

APFELSCHORLE

KARAFFEN

SPITZHORN SPRUDEL WASSER

4 dl 4.50

7 dl 7.00

SPITZHORN STILL / QUELL WASSER

7 dl 7.00

HAUSGEMACHTER EISTEE «RED BERRYS» (vom Küchenchef persönlich zubereitet)

5 dl 6.00

FLASCHEN

ALMDUDLER

3 dl 6.00

RIVELLA ROT oder BLAU

3 dl 6.00

FANTA

3 dl 6.00

SWISS-MOUNTAIN TONIC, DRY TONIC oder ROSMARIN TONIC

2 dl 6.00



KAFFEE

CAFÉ CRÈME, ESPRESSO oder RISTRETTO	5.00
DOPPELTER ESPRESSO	6.50
MILCHKAFFEE	6.00
CAPPUCCINO	6.00
LATTE MACCHIATO	6.50
CHOCOCINO	5.50
SCHOKOLADE oder OVOMALTINE	5.00
 Zum Kaffee oder Tee gibt es DIVERSE KUCHEN	 5.50



TEE

ENGLISH BREAKFAST	5.50
EARL GREY	5.50
GREEN DRAGON	5.50
MAROCCAN MINT	5.50
VERVEINE	5.50
SWEET BERRIES	5.50
FRUITY CAMOMILE	5.50
ROSY HIP (HAGEBUTTE)	5.50
BERGKRÄUTER	5.50
GINGER LEMON	5.50
FRESH GINGER	5.50
FRESH MADE MINZE	5.50

Hotel **spitzhorn**

Die Leichtigkeit des Seins

Preise in CHF inkl. MwSt. und Service

Hotel Spitzhorn
Spitzhornweg 30, CH-3792 Saanen-Gstaad
Tel. +41 33 748 41 41 | spitzhorn@spitzhorn.ch
spitzhorn.ch