



BARKARTE

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



APÉRITIFS

APÉRITIFS & BITTERS 4 cl / 16° – 24°

SPITZ-HORNY ein erfrischender alkoholischer Cocktail aus White Peach und Prosecco	12.00
PORTONIC ein erfrischender, vergleichsweise schwach alkoholischer Cocktail aus Ramos Pinto Porto-Zitrone-Tonic	12.00
HUGO ein erfrischender, vergleichsweise schwach alkoholischer Cocktail aus Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineral	12.00
AMERICANO Campari, Martini Rosso, Sodawasser	14.00
APEROLSPRITZ Aperol, Prosecco, Zitrone und Mineral	12.00
KIR-ROYAL Crème de cassis, champagne	14.00
KIR AU VIN BLANC Crème de cassis, Vin blanc	8.00
Pernod, Ricard, Absinthe, Pastis 51	8.00
Fernet Branca, Appenzeller	8.00
Diablerets bitter	8.00
Prosecco	9.00
Cynar-Orange, Campari-Orange	10.00
Cynar-Soda, Campari-Soda	8.00
Martini bianco / rosso, Lillet rouge	8.00
Sherry Tio Pepe Dry	8.00
Bristol Cream sweet	8.00
San Bitter	6.00

ZUM APÉRO

BJÖRN'S APÉROPLATTE Dörr-Obst in Speckmantel, frittierte Torpedo-Crevetten, Mini-Frühlingsrolle, Poulet-Spiessli mit diversen Dipp-Saucen. Ab 2 Personen, ab 17 Uhr, pro Person	15.00
HOBELKÄSE UND SAANENSENF Ab 2 Personen, pro Person	16.00

PORTO 1 dl / 19° – 21°

Taylor's Vintage / Porto Graham's Tawny / Ramos Pinto Blanc	12.00
---	-------



SPIRITUOSEN

WHISKIES SINGLE MALT 4 cl / 40° – 42°

SCHOTTLAND – HIGHLAND

Oban 14 Years	14.00
Macallan Fine Oak 12 Years	14.00
Glengoyne 10 Years	14.00

SCHOTTLAND – ISLAY

Lagavulin 16 Years	14.00
--------------------	-------

SCHOTTLAND – ORKNEY

Scapa 16 Years	18.00
----------------	-------

SCHOTTLAND – ISLE OF SKYE

Talisker 10 Years	14.00
Macallan Single Malt 1824 Amber	16.00

SCHOTTLAND – SPEYSIDE

Glen Grant	12.00
Glenrothes select	14.00
Glenrothes 1995	16.00
Balvenie Single 12 years	12.00
Balvenie Single 17 years	14.00
Balvenie 21 years	16.00
The Balvenie Caribbien Cask 14 years	12.00

SCHOTTLAND – LOWLANDS

Glenkinchie 12 Years	14.00
----------------------	-------

SWISS HIGHLAND SINGLE MALT WHISKY «CLASSIC»	14.00
---	-------

BLENDED SCOTCH WHISKY 4 cl / 40°–42°

J & B Old Rare	10.00
Red Label Johnnie Walker	10.00
Black Label Johnnie Walker	12.00
Chivas Regal	12.00
Jameson Irish Whiskey	10.00
Four Roses Bourbon	10.00
Jack Daniels	12.00
Ballantine's	12.00

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY 4 cl / 40°–42°

Remy Martin Cognac VSOP	12.00
Delemain Pale & Dry XO	16.00
Davidoff Cognac VSOP	12.00
Larressingle Vieux Armagnac VSOP	12.00
Carlos Primero Pedro Domecq Brandy de Jerez	8.00
Frapin VSOP Grande Champagne	14.00

VODKA 4 cl / 40°–43°

Absolut Vodka	12.00
Belluga Silver Line	14.00
Wyborowa Vodka	12.00
Xellent Swiss Vodka	14.00

GIN mit Tonic oder Bitterlemon 4 cl / 37°–47°

Beefeater-Bombay Sapphire – Gordons	12.00
Hendrick's Gin – Gin 27	14.00
Monkey Sloe Gin	16.00

RUM 4 cl / 37° – 42°

Bacardi Weiss Superior	12.00
Angostura Premium Rum 1919 Aged 8 Years	14.00
Havana Club Anejo Bianco	12.00
Havana Club Anejo Reserva	14.00
Brugal Reserva 1888	12.00
Mount Gay Rum	14.00

TEQUILA 4 cl / 38°

Tequila José Cuervo	11.00
---------------------	-------

LIKÖRE 2 cl / 24° – 43°

Amaretto Disaronno	10.00
Bailey's Original Irish Cream	10.00
Cointreau	10.00
Grand Marnier Cordon Rouge	10.00
Limoncello Iquiria	6.00
Benedictine D.O.M. Liqueur	10.00
Drambuie Prince Charles Edward's Liqueur	10.00
Kahlua Coffee Liqueur	10.00
Malibu Caribbean White Rum with Coconut	10.00
Passoa Passion Fruits Liqueur	10.00
Sambuca Extra Molinari	10.00
White Peach Karibso	10.00



BIERE

Rugenbräu, Pression	2 dl	3.00
Rugenbräu, Pression	3 dl	4.50
Rugenbräu, Pression	5 dl	6.00
Rugenbräu, Pression Picon	3 dl	5.50
Rugenbräu, alkoholfrei	3 dl	5.00
HB Münchner Weissbier	5 dl	7.50



BAR



ZIMMER



WELLNESS



FRAGEN SIE
NACH UNSEREM
REICHHALTIGEN
TABAKWAREN-
SORTIMENT.

FUMOIR



SOFT DRINKS

KARAFFEN GRAPOS

Cola, Orange, Citro, Apfelsaft, Apfelschorle,

Eistee Zitrone, Tonic Water, Bitter Lemon

3 dl	4.00
5 dl	6.00
1 L	9.00

KARAFFEN

Spitzhorn Sprudel Wasser

5 dl	4.00
1 L	6.00

Spitzhorn Still / Quell Wasser

5 dl	4.00
1 L	6.00

FLASCHEN

Rivella Rot / Blau

3 dl	5.00
------	------

Almdudler Kräuter-Limonade

3 dl	5.00
------	------

Schweppes Ginger Ale

2 dl	5.00
------	------

Coca Cola / Coca Cola Zero

3 dl	5.00
------	------



COCKTAILS

MARTINI DRY Tanqueray Gin, 2 dashes Noilly Prat Vermouth, grüne Olive mit Stein	14.00
MANHATTAN Canadian Whisky (Canadian Club), Vermuth Rosso, dash Angostura	14.00
AMERICANO Campari, Martini Rosso Cinzano, Sodawasser, Orangenscheibe	14.00
BLOODY MARY Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft , Spritzer Worcestershiresauce, Spritzer Tabasco, Salz und Pfeffer, Eiskwürfel	12.00
GIN FIZZ Gin, Sodawasser, Zitronensaft, Zuckersirup	14.00
MOJITO Rum, Limettenschnitze, frische Minze, Rohrzucker, Soda	14.00
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	14.00
MARGARITA Tequila, Cointreau, Limettensaft	14.00
CAIPIRINHA Cachaça, Rohrzucker, Limetten, Eiskwürfel	14.00
RUSTY NAIL Drambuie, Scotch Whisky, Eiskwürfel	14.00
WHISKEY SOUR Bourbon Whiskey, frisch gepresster Zitronensaft, Zuckersirup, Eiskwürfel	14.00

ALKOHOLFREI

SHIRLEY TEMPLE Grenadine, Citro, 2 Kirschen	9.00
FRUCHTSAFT-COCKTAIL	9.00
KIDS COCKTAIL «TURTLE» Grüner Limonaden-Sirup «Rheine Claude», Citro und Gummifrösche	9.00



LONG DRINKS

MARTINI JIGGER Bitter Lemon, Martini bianco, Limettenschnitze	14.00
CUBA LIBRE Grapos Cola, Baccardi rum, Limettenschnitze	14.00
SCREW DRIVER Wodka, Orangensaft, Orangenschnitze	14.00
SURF Grapos Cola mit Diablerets bitter, Eiswürfel	9.00



BRÄNDE

URS HECHT 4 cl / 38°–42°

Kirsch Theresia, Waldhimbeer, Vieille Williamine, Vieille Prune, Abricotine, Bernerrosen Apfelbrand	14.00
--	-------

DIVERSE SCHWEIZER BRÄNDE 4 cl / 38°–42°

Bündner Wacholder Spezialbrand Kindschi	14.00
Damassine de Damas	14.00
Enzian Spezialbrand Kindschi	12.00

BRÄNDE AUS DER WELT 4 cl / 38°–42°

Calvados Château du Breuil 15 Ans	15.00
Aalborg Taffel Akvavit	10.00
Jenever Jonge Bokma	10.00
Underberg	6.00

GRAPPA 4 cl / 38°–42°

Grappa Sito moresco, Angelo Gaya	12.00
Grappa Barolo (Barrique), Angelo Gaya	12.00
Grappa Amarone (Barrique), San rustico	16.00
Grappa Magari (Barrique), Angelo Gaya	12.00
Grappa Brunello, Angelo Gaya	12.00
Grappa Di Moscato Femmina	12.00
Grappa Tre soli Tre	16.00



KAFFEE

ZUM KAFFEE Diverse hausgemachte Kuchen mit Eis und / oder Rahm	ab 6.50
Café Crème	4.50
Espresso / Ristretto	4.50
Dopplespresso	5.50
Milchkaffee	4.50
Milch	4.50
Cappuccino / Iced Cappuccino	5.00
Latte Macchiato / Iced Caffè Latte	5.50
Chococcino / Iced Chococcino	4.50
Schokolade / Iced Schokolade	4.50
Ovomaltine kalt / warm	4.50
Apfel oder Orangen Punch	4.50

KAFFEE FÜR HEISSERE AUGENBLICKE

KAFFEE SPITZHORN Kaffee mit Kahlua Coffee Liqueur und Sahne	14.00
KAFFEE HEATHER Kaffee mit Pastis 51 und Sahne	14.00
IRISCH COFFEE Kaffee mit Jameson Irish Whiskey und Sahne	14.00
KAFFEE FERTIG Kaffee, Kirschnaps, Würfelzucker	12.00



TEE

ENGLISH BREAKFAST	4.50
Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.	
EARL GREY	4.50
Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.	
GREEN DRAGON	4.50
Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.	
MORGENTAU®	4.50
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.	
MOROCCAN MINT	4.50
Die berühmten Kügelchen des Gunpowder komponiert mit erfrischender Nana Minze – eine marokkanische Köstlichkeit.	
LEMON FRESH	4.50
Ein herrlich fruchtiger und erfrischender Früchtetee mit Zitrusgeschmack.	
VERVEINE	4.50
Die erfrischende Verbene entfaltet eine zarte Zitrusnote.	
FRUITY CAMOMILE (SWEET CAMOMILE)	4.50
Ein angenehmer und wohltuender Kräutertee komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten.	
ROSY ROSE HIP (HAGEBUTTE-ROSE)	4.50
Der Klassiker Hagebutte-Hibiskus veredelt mit den zarten und feinen Nuancen der Rose.	

Hotel

spitzhorn

Die Leichtigkeit des Seins

Hotel Spitzhorn, Spitzhornweg 30, CH-3792 Saanen-Gstaad

Tel. +41 33 748 41 41, Fax +41 33 748 41 46

E-Mail: spitzhorn@spitzhorn.ch, www.spitzhorn.ch