

# Getränke



**Wasser ist die beste  
aller Gaben, doch aus  
Bescheidenheit wollen wir  
das Beste gar nicht haben!**





**Neu:**  
**Flaschenwein im Offenausschank**

**Weiss:**  
**aus dem Rheintal**

Val Reno Cuvée Blanc  
Tobias Schmid, Berneck 2006  
Flasche CHF 27.00 € 18.00  
pro dl CHF 3.90 € 2.60

**Rot:**  
**aus Spanien**

Finca Antigua  
Tempranillo, La Mancha 2006  
Flasche CHF 33.00 € 22.00  
pro dl CHF 5.10 € 3.40

**aus Italien**  
Gergenti, Nero d'Avola & Sangiovese  
Sizilien 2005  
Flasche CHF 42.00 € 28.00  
pro dl CHF 6.00 € 4.00





**Flaschenweine weiss**                      CHF                      €

**Schweiz**

<i>Dézaley, Clos des Abbayes</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>57.00</i>	<i>38.00</i>
<i>Grand Cru, Ville de Lausanne, 2007</i>			
<i>Aigle Les Murailles</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>45.00</i>	<i>30.00</i>
<i>Henri Badoux, 2005</i>			
<i>Yvorne Petit Vignoble Reserve</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>42.00</i>	<i>28.00</i>
<i>Henri Badoux, 2005</i>			
<i>St. Saphorin, Domaine de Charmigny</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>45.00</i>	
	<i>30.00</i>		
<i>Henri Badoux, 2004</i>			
<i>Féchy Azuré, AOC</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>30.00</i>	<i>20.00</i>
<i>2007</i>			
<i>Neuchâtel Blanc, Château d'Auvernier</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>30.00</i>	
	<i>20.00</i>		
<i>2007</i>			





**Flaschenweine weiss**                      CHF                      €

**Frankreich**

Sancerre, AOC, Domaine Daulny 7.5 dl    48.00                      32.00  
2007

**Italien**

Pinot Grigio, del Friuli DOC    7.5 dl                      36.00                      24.00  
Az. Agr. Zof, 2007

Chardonnay Cantele Salento 7.5 dl                      30.00                      20.00  
IGT, 2007

**Kalifornien**

Beringer Fumé blanc                      7.5 dl                      42.00                      28.00  
Nappa Valley, 2003





**Flaschenweine weiss**                      CHF                      €

**Südafrika**

*Simonsig, Chardonnay blanc 7.5 dl                      36.00                      24.00*  
*Stellenbosch, 2004*

*Simonsig, Sauvignon blanc 7.5 dl                      36.00                      24.00*  
*Stellenbosch, 2007*

**Flaschenweine rosé**

**Schweiz**

*Oeil de Perdrix, Château d'Auvernier                      7.5 dl                      39.00*  
*26.00*

*Neuchâtel, 2007*





## **Champagner / Schaumweine** **CHF**

**€**

### **Italien**

<i>Prosecco Gancia „Il Castello“ Cüpli 1.0 dl</i>	7.50	5.00
<i>Flasche 7.5 dl</i>	42.00	28.00
<i>Hausapero:</i>		
<i>Prosecco mit Holunderblütensirup 1.0 dl</i>	7.50	5.00

### **Frankreich**

<i>Pommery Brut</i>	<i>2.0 dl</i>	21.00	14.00
	<i>3.75 dl</i>	39.00	26.00
	<i>7.5 dl</i>	75.00	50.00
<i>Moët &amp; Chandon Cuvée</i>	<i>7.5 dl</i>	180.00	120.00
<i>Dom Pérignon, Vintage 1995</i>			





## **Flaschenweine rot**

CHF

€

### **Schweiz**

<i>Maienfelder Blauburgunder von Salis, 2008</i>	7.5 dl	45.00	30.00
<i>Jeninser Blauburgunder von Salis, 2007</i>	7.5 dl	42.00	28.00
<i>Yvorne, Feu d'Amour Pinot Noir, AOC, 2005/2008</i>	7.5 dl	45.00	30.00
<i>Humagne Rouge, Barrique AOC, Gattlen, 2006</i>	7.5 dl	54.00	36.00
<i>Merlot, Villa Jelmini Matasci Frat., 2005</i>	7.5 dl	42.00	28.00
<i>Berneck, Barrique St. Gall, 2000/2003</i>	7.5 dl	51.00	34.00





## **Flaschenweine rot**

**CHF**

**€**

### **Frankreich**

<i>Châteauneuf-du-Pape, AOC Haute Sélection, Landolt, 2003</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>42.00</i>	<i>28.00</i>
<i>Chambolle-Musigny Dufouleur Frères, 2000</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>60.00</i>	<i>40.00</i>
<i>Château Battailley Pauillac 5em grand cru classé 1998</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>81.00</i>	<i>54.00</i>
<i>Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild, Médoc, 2003</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>54.00</i>	<i>36.00</i>

### **Spanien**

<i>Bajoz Crianza, Tinta de Toro 2002</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>45.00</i>	<i>30.00</i>
<i>Rioja, El Coto, Crianza, 2004</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>36.00</i>	<i>24.00</i>





## **Flaschenweine rot**

**CHF**

**€**

### **Italien**

<i>Montepulciano, F. del Cerro Riserva 2003</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>45.00</i>	<i>30.00</i>
<i>Col di Sasso, Toscana, Banfi Cabernet Sauvignon / Sangiovese, 2006</i>	<i>7.5 dl 20.00</i>	<i>30.00</i>	<i>30.00</i>
<i>Salice Salentino, Leone de Castris Riserva 2003</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>45.00</i>	<i>30.00</i>
<i>Cusumano, Nero d'Avola Rosso Sicilia, 2007</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>36.00</i>	<i>24.00</i>
<i>Valpolicella, Ca`Fiui, 2005</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>33.00</i>	<i>22.00</i>
<i>Amarone de Roari, Luigi Righetti Italien, 2004</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>54.00</i>	<i>34.00</i>





## **Flaschenweine rot**

CHF

€

### **Südafrika**

<i>Beyerskloof Pinotage Stellenbosch, 2007</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>33.00</i>	<i>22.00</i>
--	---------------	--------------	--------------

### **Argentinien**

<i>Malbec Premium, Alta Vista, 2007</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>36.00</i>	<i>24.00</i>
---	---------------	--------------	--------------

### **Chile**

<i>Terra Nobile Carmenere Maule Valley 2006</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>54.00</i>	<i>36.00</i>
---	---------------	--------------	--------------

### **Australien**

<i>Lindemans Cabernet Sauvignon Bin 45, 2006</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>43.50</i>	<i>29.00</i>
--	---------------	--------------	--------------

<i>Lindemans Shiraz Bin 50, 2005</i>	<i>7.5 dl</i>	<i>43.50</i>	<i>29.00</i>
--	---------------	--------------	--------------





## Offene Weine

CHF

€

### Weiss

<i>Malanser Riesling x Sylvaner</i>	1.0 dl	5.40	3.60
<i>Cottinelli</i>	5.0 dl	24.00	16.00
<i>Epesses AOC, Georges Junod</i>	1.0 dl	5.40	3.60
	5.0 dl	24.00	16.00
<i>Fendant du Valais, AOC, Gay</i>	1.0 dl	4.80	3.20
	5.0 dl	21.00	14.00
<i>Mont sur Rolle, AOC, Obrist</i>	1.0 dl	4.80	3.20
	5.0 dl	21.00	14.00





## **Offene Weine**

**CHF**

**€**

### **Rosé**

<i>Oeil de Perdrix, Vaudois, AOC</i>	1.0 dl	5.10	3.40
<i>Obrist</i>	5.0 dl	22.50	15.00

### **Rot**

<i>Malanser, Pinot Noir, Cottinelli</i>	1.0 dl	5.40	3.60
	5.0 dl	24.00	16.00
<i>Dôle du Valais, AOC, Gay</i>	1.0 dl	4.80	3.20
	5.0 dl	21.00	14.00
<i>Antica Rätia, Valtellina</i>	1.0 dl	4.20	2.80
<i>Kaufmann</i>	5.0 dl	18.00	12.00





## **Warme Getränke**

	<b>CHF</b>	<b>€</b>
<i>Café Crème</i>	3.80	2.55
<i>Espresso</i>	3.80	2.55
<i>Doppelter Espresso, Cappuccino</i>	4.50	3.00
<i>Kaffe melange</i>	5.40	3.60
<i>Schoggi melange</i>	6.30	4.20
<i>Ovomaltine, Schokolade</i>	4.20	2.80
<i>Diverse Tee's</i>	3.80	2.55

## **mit Alkohol**

<i>Corretto Grappa, Glühwein</i>	6.00	4.00
<i>Kaffee Luz / Chrüter</i>	6.00	4.00
<i>Kaffee Cresta</i>	8.40	5.60
<i>Kaffee mit Bailey's, Cointreau etc.</i>	8.40	5.60





## **Kalte Getränke**

		<b>CHF</b>	<b>€</b>
<i>Mineral Passugger</i>	1 lt	9.00	6.00
	5.0 dl	5.20	3.50
	3.5 dl	4.20	2.80
<i>Calanda Aqua Blau (ohne Kohlensäure)</i>	5.0 dl		4.80
	3.20		
<i>Coca Cola, Coca Cola light</i>	3.3 dl	4.20	2.80
<i>Fanta, Rivella, Süssmost</i>			
<i>Apfelschorle, Elmer Citro</i>			
<i>Ice Tea</i>	3.0 dl	3.60	2.40
	5.0 dl	4.80	3.20
<i>Grapillon</i>	2.0 dl	4.50	3.00
<i>Schweppes Tonic / Bitter Lemon</i>			
<i>Michel Orangensaft, Tomatensaft</i>	2.0 dl	4.50	3.00
<i>Möhl, naturtrüb / alkoholfrei</i>	5.0 dl	5.70	3.80





## **Biere**

**CHF**

**€**

### **offen**

<i>Calanda Madame / Herrgöttli</i>	<i>2.0 dl</i>	<i>3.30</i>	<i>2.20</i>
<i>Calanda Stange</i>	<i>3.0 dl</i>	<i>4.10</i>	<i>2.75</i>
<i>Calanda Kübel</i>	<i>5.0 dl</i>	<i>5.70</i>	<i>3.80</i>

### **Flaschen**

<i>Calanda Edelbräu</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>4.50</i>	<i>3.00</i>
<i>Erdinger Weissbier</i>	<i>5.0 dl</i>	<i>6.90</i>	<i>4.60</i>
<i>Clausthaler, alkoholfrei</i>	<i>5.0 dl</i>	<i>5.70</i>	<i>3.80</i>
<i>Möhl naturtrüb</i>	<i>5.0 dl</i>	<i>5.70</i>	<i>3.80</i>





## ***Aperitifs***

**CHF**

**€**

<i>Alle Aperitifs mit Zusatz (Orange, Tonic)</i>	<i>4.0 cl</i>	<i>6.00</i>	<i>4.00</i>
		<i>7.80</i>	<i>5.20</i>

### *zum Beispiel*

*Campari*

*Cynar*

*Ramazotti*

*Pernod*

*Rossi*

*Martini weiss*

*Martini rot*

*etc.*





## ***Longdrinks***

**CHF**

**€**

<i>Wodka Orange</i>	<i>4.0 cl</i>	<i>12.00</i>	<i>8.00</i>
<i>Baccardi Cola</i>	<i>4.0 cl</i>	<i>12.00</i>	<i>8.00</i>
<i>Whisky Cola</i>	<i>4.0 cl</i>	<i>12.00</i>	<i>8.00</i>
<i>Wodka Cola</i>	<i>4.0 cl</i>	<i>12.00</i>	<i>8.00</i>
<i>Wodka Bitter Lemon</i>	<i>4.0 cl</i>	<i>12.00</i>	<i>8.00</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>4.0 cl</i>	<i>12.00</i>	<i>8.00</i>





## **Spirituosen**

**CHF**

**€**

<i>Gin Gordon's 40°</i>	<i>4.0 cl</i>	<i>7.50</i>	<i>5.00</i>
<i>Wodka Moskovskaja 40°</i>			
<i>Wodka Absolut 40°</i>			
<i>Bacardi 40°</i>			
<i>Kirsch 41°</i>	<i>2.0 cl</i>	<i>4.20</i>	<i>2.80</i>
<i>Pflümli 37.5°</i>			
<i>Zwetschgen 37.5°</i>			
<i>Chrüter 37.5°</i>			
<i>Jägermeister 35°</i>			
<i>Fernet Branca 40°</i>			
<i>Grappa Paesanella 42°</i>			
<i>Williamine Morand 40°</i>	<i>2.0 cl</i>	<i>6.00</i>	<i>4.00</i>
<i>Marc Morin 40°</i>			
<i>Southern Comfort 40°</i>			
<i>Calvados 40°</i>			
<i>Amaretto 40°</i>			
<i>Cointreau 40°, Grand Marnier 40°</i>			
<i>Bénédictine 40°, Röteli 24°</i>			
<i>Bailey's 17°</i>	<i>4.0 cl</i>	<i>6.00</i>	<i>4.00</i>





## **Spirituosen**

**CHF**

**€**

<i>Vieille Prune Morand 40°</i>	<i>2.0 cl</i>	<i>9.00</i>	<i>6.00</i>
<i>Rémy Martin 40°</i>			
<i>Bisquit 40°</i>			
<i>Hennessy 40°</i>			
<i>Curvoisier 40°</i>			

## **Unsere Spezialitäten vom Fassbind**

<i>Vieille Prune 40°, Vieille Poire 32°</i>	<i>2.0 cl</i>	<i>9.00</i>	<i>6.00</i>
---	---------------	-------------	-------------

## **Grappas**

<i>Barolo, Brunello, Nero d'Avola</i>	<i>2.0 cl</i>	<i>9.00</i>	<i>6.00</i>
<i>Brunello Invecchiata aus dem Eichenfass 43°</i>	<i>2.0 cl</i>	<i>12.00</i>	<i>8.00</i>





## ***Whisky Auswahl***

***CHF***

***€***

<i>Ballantine's</i>	<i>4.0 cl</i>	<i>9.00</i>	<i>6.00</i>
<i>J&amp;B</i>			
<i>Johnny Walker Red Label</i>			
<i>Canadian Club</i>			
<i>Jameson</i>			
<i>Famous Grouse</i>			
<i>Dimple</i>			
<i>Johnny Walker Black Label</i>			
<i>Chivas Regal</i>			
<i>Jack Daniels</i>			
<i>Glenlivet</i>			
<i>White Horse</i>			
<i>Jim Beam</i>			
<i>Teachers</i>			
<i>Highland Gold</i>			
<i>etc.</i>			



© Copyright Cresta Hotel