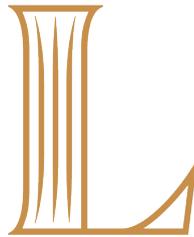


Unsere Drinks bringen individuellen Ausdruck und Lebensfreude in die Laudinella St. Moritz. Im Fokus stehen einzigartige Kreationen inspiriert von den mitreissenden Aromen der Welt.



**THE
LOBBY BAR**

Nur sorgfältig ausgesuchte, qualitativ hochwertige Rohstoffe und das natürliche Aroma der Kräuter und Zitrusfrüchte verleihen dem Geschmacksprofil einen innovativen Charakter und werden zum Ausdruck der kreativen Philosophie, die hinter der Mixology der Laudinella steht.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

APÉRO Beginne den Moment

APEROL SPRITZ	14
Aperol Prosecco Soda <i>Italiens berühmtester Aperitif</i>	
HUGO	14
Prosecco Holunderblütensirup Limettensaft Soda <i>So schmeckt Erfrischung</i>	
DISARONNO SPARKLING	14
Disaronno frische Zitrone Soda <i>Ein warm up mit italiens ältesten und berühmtesten Likör</i>	
LILLET VIVE	14
Lillet Blanc Minze Tonic Water <i>Der Aperitif mit französischem Akzent</i>	
SPAGLIATO	15
Campari Wermut Prosecco <i>Ein Klassiker aus dem Jahr 1972</i>	
CAMPARI AMALFI	15
Campari Pink Grapefruitsaft Bitter Lemon <i>Einer der schönsten Schätze der Welt!</i>	

SCHAUMWEIN Für Sie öffnen wir die Flasche 1dl

Prosecco D.O.C. Contessina	9
Prosecco Rosé Contessina	9
Bernard Remy «Selection Schwander» Brut	16

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

WEIN Aus dem gepflegten Offenausschank 1dl

WEISSWEIN

Jeninser Riesling Sylvaner 8

Georg Schlegel | Graubünden | CH

Pinot Grigio 7.5

Kurtatsch | Südtirol | IT

Chardonnay Saint - Pevre 7.5

Cap Cette, Côtes de Thau IGP | Languedoc-Roussillon | F

ROSÉWEIN

Rosé Saigner Cuvée 7.5

Markus Schneider | Pfalz | DE

ROTWEIN

Zizerser Pinot Noir AOC 9.5

Cantina Ratti | Daniel Marugg | Graubünden | CH

Château Le Doyenné 7.9

Côtes de Bordeaux | F

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Ripasso della Valpolicella DOC 9.8

Marchesa Mariabella, Massimago | Venetien | IT

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

MOCKTAILS Es geht auch ohne

TOP OF THE WORLD 15

Martini Vibrante | Grapefruit | Mandarine | Limette | Earl Grey
Fruchtig frisch und vitalisierend

ANGEL WALK 15

Maracuja | Ananas | Zitrone | Honig Ingwer Cordial | Eiweiss
Würzig und Süss.

HIGHBALLS Prickelnde Erlebnisse

CUBA LIBRE 16

Rum | Cola | Limette
Der zeitlose Klassiker aus Kuba

HORSE'S NECK 16

Bourbon | Angostura Bitter | Ginger Ale
Über die Basis streiten sich die Gelehrten seit dem 19.Jh

ROSES ARE RED 17

Akvavit | Zitrone | Rosen | Soda
Ein erfrischend blumiger Drink nicht nur für Damen

THE FALLEN BUTTERFLY 17

Vodka | Butterfly Tea | Maracuja | Ginger Beer
Der Aperitif mit französischem Akzent

PALOMA 17

Selva Negra | Limette | Pink Grapefruit | Hawaiianisches Tonerde-Salz
Ein Höhenflug für die Geschmacksnerven

DER MAGIER 17

Pisco | Blue Curacao | Limette | Ahornsirup | Tonic | Rote Beete
Pralinen und Blumen auf unsere Art

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

VINTAGE&FORGOTTEN CLASSICS History im Glas

MOSCOW LONDON MULE	15
Vodka/Gin Limette Ginger Beer <i>Eine Hommage an diese wundervollen Städte</i>	
POP IT	16
Bourbon Zitrone Popcorn Salz <i>And the Oscar goes to...</i>	
ESPRESSO MARTINI	16.5
Vodka Kaffeelikör Espresso Salz <i>Wake me up before you go</i>	
WHISKEY SOUR	16.5
Bourbon Zitrone Zucker <i>Der Drink eines goldenen Zeitalters</i>	
AVIATION	16.5
Gin Zitrone Maraschino Veilchen <i>Sour mal anders</i>	
DISARONNO MAI TAI	17
Rum Disaronno Limette Orangenlikör <i>Ein ikonischer Drink – modern interpretiert</i>	
COSMOPOLITAN 1934	17
Gin Cointreau Zitrone Himbeere <i>Eine Hommage an die Stadt, die niemals schläft</i>	
EL PRESIDENTE	17
Rum Lillet Rouge Granatapfel Curacao <i>Der Aristokrat unter den Cocktails seit dem 20. Jahrhundert</i>	
VIEUX CARRÉE	18
Cognac Rye Whiskey roter Wermut Bénédictine D.O.M. <i>Eine Hommage an das New Orleans der 1930er Jahre.</i>	

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

SIGNATURE COCKTAILS Sam`s Handschrift

CANDIED TALISKER	19
Talisker 10 Dattelsirup orientalisches Dattelchutney <i>Gewinner World Class 2021</i>	
MOZART VIOLINE	16.5
Mezcal Mozart Vanille Haselnuss Palosanto-Holzrauch <i>Eine hinreissende, zart schmelzende Melodie</i>	
FINESSE	17
Selva Negra Beeren Orangenblütenwasser Zitrone weisse Schoggi Vetiver <i>Fesselnde Sünde der mexikanischen Schoggikultur und lateinamerikanischen Vielfalt</i>	
BROWN BUTTER OLD FASHIONED	17
Rum Butter Angostura Bitters Zucker <i>Nussig, cremig, vollmundig – Noten von Ahornsirup und Eiche</i>	
BANANA OLD FASHION	17
Bourbon weisser Rum Banane Fernet Branca Angostura Bitter <i>Ein moderner Klassiker oder abstraktes Pionierwerk</i>	
QUATTRO FORMAGGI	18.5
Bacardi Añejo Cuatro Gorgonzola Zimt Basilikum Vanille Verjus Orangen-Bitter <i>So hast du Käse noch nie erlebt</i>	
KALA	18
GINSTR Curaçao Kirsche Amalaki Zitrone Eiweiss <i>Eine dunkle Versuchung für lange, unvergessliche Nächte</i>	
PURPLE RAIN	18
Vodka lila Süsskartoffel Zitrone Gunpowder Aloe Vera <i>Genuss Pur im «Temple of Heaven»</i>	
SAFFRON GIMLET	19
Gin Saffron Jaggery-Cordial Thymian Limette Jasminöl <i>Ein Angebot das niemand ablehnen kann</i>	

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

THE LOBBY BAR

TONIC WATERS Die Komponente zu unseren Gin's 2dl

Gents Swiss Roots Tonic Water 5.2

Subtile Geschmacksnoten für komplexe Gins.

Und mit dem Enzian aus dem Jura und der Zitrone Siziliens setzen Sie nie dagewesene Akzente.

Fever Tree Indian Tonic Water 6.2

Besonnenheit auf 4 natürliche Zutaten und Aromen.

Chinin aus Kongo und Ruanda, Bitterorange aus Tasmanien, natürliche Zuckersorten und weiches Quellwasser aus Staffordshire.

Fever Tree Mediterranean Tonic Water 6.2

Leicht und weniger bitter. Leichte Zitrusaromen spielen die Hauptrolle. Besondere sind die Noten von Rosmarin und Thymian.

Schweppes Indian Tonic Water 5.2

Enthält das für Indian Tonics typische Chinin. Aufgrund der weiteren Zutaten hat es wenig gemeinsam mit dem Ursprünglichen Tonic.

Es ist zuckerhaltig und zitruslastig.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

GIN Die Welt des Wacholderbrandweins

4cl

Gin ist eine Spirituose, die aus einem Zusammenspiel von neutralem Alkohol, Wacholder und verschiedenen natürlichen Zutaten („Botanicals“) hergestellt wird. Wie viele andere Spirituosen stammt auch Gin aus dem medizinischen Bereich und wurde Mitte des 17. Jahrhunderts erstmalig als „Wacholderschnaps“ erwähnt.

Falco Swiss Gin	43%	19.5
Tonic Empfehlung: Gents Swiss Roots Tonic Water		
Studer Swiss Premium Gin St. Moritz Edition	40%	27
Tonic Empfehlung: Gents Swiss Roots Tonic Water		
Bombay Bramble	43%	14
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic Water		
Gin Mare	41%	18
Tonic Empfehlung: Fever Tree Mediterranean Tonic Water		
Deux Frères	44%	18
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic Water		
Jinzu	41%	18
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic Water		
Hendrick`s	43%	18
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic Water		
Monkey 47	47%	18
Tonic Empfehlung: Gents Swiss Roots Tonic Water		
GINSTR	44%	19
Tonic Empfehlung: Gents Swiss Roots Tonic Water		
Saffron Gin	40%	19
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic Water		
Windspiel	45%	21
Tonic Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic Water		

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

BITTER Die Appetit Anreger

4cl

Bitter haben einen Volumenalkoholgehalt von mindestens 15 %. Sie finden Verwendung vor allem als Aperitif, Digestif oder als Zutat in Cocktails. Neben Agraralkohol enthalten Bitter typischerweise Extrakte von Kräutern, Zitruspflanzen, herben Beeren, Angosturarinde, Chinarinde oder Anis.

Braulio	24.7%	8.5
Martini Bianco Rosso	15%	8.5
Campari	23%	8.5
Ricard Pastis	45%	8.5
Cynar	16.5%	8.5
Ramazzotti	30%	8.5
Averna	32%	8.5
Fernet Branca	42%	8.5

VODKA Russlands Nationalgetränk

4cl

Vodka unterscheidet sich von anderen Spirituosen vor allem durch seinen fast neutralen Geschmack und das Fehlen von Fuselölen und Aromen. Er ist so klar wie Wasser und sein Name bedeutet aus dem Slawischen übersetzt „Wässerchen“. Erstmals schriftlich erwähnt 1405.

Xellent Swiss Vodka	40%	12
Macardo Zar Swiss Vodka	42%	13
Grey Goose	40%	15.5
Belvedere	40%	16.5
Kaufmann Vodka Soft	40%	17.5
Absolut Vodka Elyx	42%	17.5

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

TEQUILA & MEZCAL Brüder Mexikos

4cl

Die meisten kennen ihn aus dem eigenen Mexiko- oder Amerikurlaub. In Europa bekommt Mezcal zunehmend mehr Beachtung, da das Geschmacksprofil, die Herstellung und die Menschen hinter den einzelnen Marken doch sehr besonders sind.

Tequila Patron Silver	40%	14.5
Tequila Corralejo Reposado	38%	14
Tequila Don Julio Bianco	38%	17
Selva Negra Agavenbrand	46%	19
Mezcal San Cosme	40%	17

RUM Spirit der Karibik

4cl

Rum kann süßlich, frisch, würzig, intensiv oder fruchtig schmecken. Manch ein Rum vereint sogar alles. Deshalb ist die Bandbreite von Aromen und Facetten von schier unendlicher Breite.

Macardo Senor Swiss Rum	42%	15
Etter Swiss Rum 1823	40%	15.5
Bacardi Cuarto 4 Años	40%	12
Havanna Club Reserva	40%	13
Diplomatico Reserva	40%	16
Pyrat XO Reserve	40%	17

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

WHISKEY & WHISKY Ein Wort zwei Schreibweise

4cl

Tatsächlich bezeichnen die beiden Begriffe nicht ein und dieselbe Spirituose, sondern geben Aufschluss über die Herstellungsweise und Herkunft des jeweiligen Getränks. So wie Tequila und Mezcal nicht dasselbe sind, so sind es auch Whisky und Whiskey nicht, denn der eine kommt aus Schottland und der andere kann in den Vereinigten Staaten, Kanada und Irland hergestellt werden.

SWISS WHISKY

Langatun Old Deer Singel Malt	40%	18
Goldwaescher Virgin Oak	43%	15

WHISKEY

BOURBON

Jack Daniel's Old No.7	40%	13
Canadian Club 6 Years	40%	13

IRISH

Connemara Peated Single Malt	40%	12
Jameson	40%	14
Tullamore Dew	40%	14

BLENDET WHISKY

Johnnie Walker Red Label	40%	13
Chivas Regal 12 Years	40%	14
Johnnie Walker Black Label	40%	15
Johnnie Walker Platinum	40%	23

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

WHISKEY & WHISKY Ein Wort zwei Schreibweise 4cl

JAPAN WHISKY

Hibiki Harmony Japanese Blend 43% 25

SINGLEMALT WHISKY

HIGHLANDS

Oban 14 Years 43% 15

Macallan Classic Cut 43% 29

Dalwhinnie Distillers Edition 43% 20.5

SPEYSIDE

Glenfiddich IPA Experiment 43% 15

ISLE'S

Talisker Storm 45.8% 14.5

Scapa Skiren 40% 20.5

Bruichladdich Octomore Dialogs 09.1-The Control 59.1% 36

ISLAY

Laphroaig Select 40% 14

Lagavulin 43% 18

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

THE LOBBY BAR

COGNAC Weinbrand aus der weissen Traube

2cl

Der Chevalier de la Croix-Maroon, einer der Vorfahren der cognacproduzierenden Familie Castelbajac, soll der legendäre „Erfinder“ des Cognacs sein. Der Export von gebranntem und deshalb deutlich länger haltbarem „Wein“ nach England, Irland, Skandinavien, Nordamerika und den Antillen begann im 17. Jahrhundert.

Remy Martin V.S.O.P	40%	14.5
Delamain Pale&Dry XO	40%	26.5
Delamain Extra de Grande	40%	39

SHERRY & PORTS Weinliköre Süd Europas

4cl

Ein Unterschied zwischen Sherry und Portwein besteht darin, dass ersterer nur in Spanien hergestellt wird, während die Heimat des zweiten Portugals ist. Sherry wird nur aus weißen Rebsorten gewonnen. Portwein kann entweder rot oder weiß sein.

SHERRY

Sherry Tio Pepe	15%	13
Sherry Noe Pedro Ximénez	15.5%	13

PORT

Taylor's Port 10 Years	20%	12
Taylor's Port 20 Years	20%	18

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

GRAPPA Tresterbrand klassisch Italienisch 2cl

Grappa wird im Jahre 1451 erstmals namentlich erwähnt. Nach der Herausbildung eines italienischen Nationalbewusstseins avancierte Grappa zu einem Nationalgetränk des neuen Italiens. Hergestellt wird er aus den vergorenen alkoholhaltigen Pressrückständen der Weinherstellung, dem Trester.

Nonino Il Muscato	41%	10.5
Nonino Il Merlot	41%	10.5
Nonino Lo Chardonnay Barrique	41%	12
Nonino 8 Anni Reserva	43%	15
Marzado Amarone	41%	10.5

LIKÖRE Aromatisch süsse Verführung 2cl

Liköre sind aromatische Spirituosen mit relativ hohem Zuckergehalt. Der Alkoholgehalt liegt normalerweise bei 15 bis 35 % Vol, es gibt aber auch stärkere und schwächere Liköre. Als Vorläufer der heutigen Liköre gelten unter anderem die aromatisierten Weine der römischen und griechischen Antike.

Bündner Röteli	22%	8.5
Amaretto Disaronno	28%	8.5
Sambuca Molinari	42%	8.5
Baileys Irish Cream	17%	8.5
Limoncello	30%	8.5
D.O.M Bénédictine	40%	9.5
Grand Manier	40%	9.5

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

THE LOBBY BAR

DESTILLATE Schweizer Spitzenbrände von Urs Hecht

2cl

Einzigartige Handwerkskunst seit drei Generationen. Liebevoll gepflegt und über Jahre perfektioniert. Erlesene Früchte vom Hochstammbaum sorgfältig ausgewählt und individuell gebrannt.

BARRIQUE

Kirsch Teresa	40%	7.5
Vieille Williams	40%	7.5
Vieil Apricot	40%	8.5
Vieille Poire	40%	15

JAHRGANGS BRAND

Elias Hecht	"Williamsbirne"	2007	48%	26.5
Nina Hecht	"Traube"	2007	48%	26.5
Anja Hecht	"Berner Rosenapfel"	2007	48%	26.5
Urs Hecht	"Die Pflaume"	2000	48%	29

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

BIER Ganz besonders und aus der Region cl

VOM FASS

Augustiner Hell	25	4.9
	50	6.5
Bernina Bier Hell naturtrüb	25	5.1
	50	6.9

AUS DER FLASCHE

AUGUSTINER

Edelstoff	50	8.5
Weissbier	50	8.5
Dunkel	50	8.5

ENGADINER BIER

Bellavista	Hefeweizen	33	7.5
Palü	Amber naturtrüb	33	7.5
Black Boval	Schwarzbier	33	7.5

ALKOHOLFREI

Calanda 0.0%	33	5.2
Erdinger	33	5.9

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

THE LOBBY BAR

SOFT DRINKS Zum Durst löschen

cl

Coca Cola | Cola Zero

33

4.9

Gazosa

35

5.2

Limone | Mirtillo | Arancia Amara

Orangina

25

4.9

Rivella

33

4.9

Rot | Blau

Schweppes

20

4.9

Bitter Lemon | Ginger Ale

Fever Tree

20

6.2

Ginger Beer

SÄFTE Pur oder als Schorle

cl

Rauch

Orange | Grapefruit | Ananas | Cranberry | Passionsfrucht

30

5.3

50

6.9

Möhl

Apfel

30

4.9

50

6.2

Saft vom Fass alkoholfrei

50

5.5

Michel

Tomate

20

5.8

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Kaffee Espresso	4.8
Doppio Espresso	5.8
Kaffee entkoffeiniert	4.9
Schale	5.8
Cappuccino	5.8
Latte Macchiato	5.9

TEE

Darjeeling	4.9
Earl Grey	4.9
Green Sencha	4.9
Rooibush Vanille	4.9
Minze	4.9
Engiadina Puschlaver BIO Kräuter	5.1
Verveine	4.9
Kamille	4.9
Waldbeeren	4.9

KAFFEE SCHNAPS

Kaffee Luz	9
Kaffee Fertig	9
Irish Coffee	15

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

FÜR DEN KLEINEN HUNGEN

CHF

Kleiner Bündner Fleisch- und Käseteller

9

Kleine Auswahl Käse, Bündnerfleisch und Salsiz zu Ihrem Glas Wein

Little Grison Cheese and cured meat platter

Small selection of cheese and cured meat to accompany your glass of wine

Antipasti

Artischocken | Kalamata Oliven | Cherrytomaten | Grissini | Parmesan

7

Antipasti

Artishokes | Kalamata olives | cherry tomatoes | Grissini | Parmesan Cheese

Laudinella Vital Salat

13

Babyspinat | Gartengemüse | Oliven | Goji-Beeren | Avocado | Walnüsse

Tomaten | Paprika | Granatapfel | Quinoa | Minze | Zironen-Olivenöl-Dressing

Laudinella Vitality salad

Baby spinach | garden greens | olives | wolfberries | avocado | walnuts

Tomatoes | bell pepper | pomegranate | quinoa | mint | lemon-olive oil-dressing

Käseplatte

23

Regionale Käseauswahl | Kräcker | Trauben | Walnüsse

Cheese platter

Regional cheese selection | Cracker | grapes | walnuts

Bündnerteller

26.5

Bergkäse | Bündnerfleisch | Rohschinken | Salsiz

Grison Platter

Mountain cheese | air dried beef | raw ham | Salsiz

Bündner Gerstensuppe

11.5

Mit Trockenfleisch

Grisons Barley Soup

With air dried meat

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

SANDWICH & PANINI

CHF

Focaccia 

Oliven | Tomate | Kräuter

12.5

Focaccia

Olives | tomatoes | herbs

Rauchlachs

Vollkorn-Toast | Butter | Meerrettich | Kapern | rote Zwiebeln

22.5

Smoked Salmon

Whole grain toast | butter | horseradish | capers | red onion

Laudinella Club Sandwich

Geröstetes Brot | Omelette | Pouletbrust | Tomate | Eisbergsalat

26.5

Laudinella Club Sandwich

Roasted bread | omelette | chicken breast | tomato | lettuce

Vegetarisches Panini 

Panini Sandwich | Grillgemüse | Ziegenkäse | Basilikum

19.5

Vegetarian Panini

Panini sandwich | grilled vegetables | goat cheese | basil

Pastrami Käse Panini

Panini Sandwich | Pastrami | Taleggio | Sauerkraut | Hot-Paprika-Dip

20.5

Pastrami and Cheese Panini

Panini sandwich | pastrami | taleggio | pickled cabbage | hot bell pepper dip

Schinken Käse Panini

Panini Sandwich | Kochschinken | Gruyère

19.5

Ham and Cheese Panini

Panini sandwich | ham | Gruyère cheese

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

HOTEL
LAUDINELLA
S. Moritz
THE LOBBY BAR

PIZZA

CHF

Margherita 

Tomate | Mozzarella | Kräuter

16

Marinara 

Tomate | Knoblauch | Olivenöl | Basilikum

21.5

Ortolana 

Tomate | Mozzarella | Grillgemüse | Rucola

22.5

Prosciutto e Funghi

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Champignons

20.5

Grandiosa

Tomaten | Mozzarella | Parmaschinken

22

Diavola

Tomaten | Mozzarella | pikante Salami | Oliven

22

Tonno e Cipolla

Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln

20

Calzone

Tomaten | Mozzarella | Schinken | Champignon

20.5

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Speisekarten aus dem
Laudinella Food-Universum.

We are also happy to give you our menus from the Laudinella food universe.

DESSERT

CHF

Tiramisù 

10.5

Tiramisù Mango 

10.5

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

THE LOBBY BAR

Herkunft Fleisch, Geflügel, Fisch/Meeresfrüchte:
Origin meat, poultry, fish and Seafood:

Rindfleisch:	Schweiz
Beef:	Switzerland
Poulet:	Schweiz/HU/ FR
Chicken:	Switzerland/HU/ FR
Bünderfleisch:	Schweiz
Air dried beef:	Switzerland
Gekochter Schinken:	Schweiz
Ham of shoulder:	Switzerland
Rohschinken:	Schweiz
Air dried ham:	Switzerland /IT



Glutenfrei
Gluten free



Lactosefrei
Lactose free



vegetarisch
vegetarian



vegan
vegan



kann Nüsse enthalten
may contain nuts

Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft
zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit.

Our service staff will be happy to inform you
about additives, allergens & food intolerance.

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren Bar Professionals

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.