

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

*Italiens berühmtester Aperitif*

**HUGO** 14

Prosecco | Holunderblütensirup | Limettensaft | Soda

*So schmeckt Erfrischung*

**DISARONNO SPARKLING** 14

Disaronno | frische Zitrone | Soda

*Ein warm up mit italiens ältesten und berühmtesten Likör*

**LILLET VIVE** 14

Lillet Blanc | Minze | Tonic Water

*Der Aperitif mit französischem Akzent*

**SPAGLIATO** 15

Campari | Wermut | Prosecco

*Ein Klassiker aus dem Jahr 1972*

**CAMPARI AMALFI** 15

Campari | Pink Grapefruitsaft | Bitter Lemon

*Einer der schönsten Schätze der Welt!*

---

**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.**

## 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

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.**

## THE LOBBY BAR

---

### VINTAGE&FORGOTTEN CLASSICS History im Glas

---

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

---

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

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



HOTEL  
**LAUDINELLA**  
*S. Moritz*  
**THE LOBBY BAR**

---

**SOFT DRINKS** Zum Durst löschen

cl

---

<b>Coca Cola   Cola Zero</b>	33	4.9
<b>Gazosa</b> Limone   Mirtillo   Arancia Amara	35	5.2
<b>Orangina</b>	25	4.9
<b>Rivella</b> Rot   Blau	33	4.9
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon   Ginger Ale	20	4.9
<b>Fever Tree</b> Ginger Beer	20	6.2

---

**SÄFTE** Pur oder als Schorle

cl

---

<b>Rauch</b> Orange   Grapefruit   Ananas   Cranberry   Passionsfrucht	30 50	5.3 6.9
<b>Möhl</b> Apfel	30 50	4.9 6.2
Saft vom Fass alkoholfrei	50	5.5
<b>Michel</b> 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.**