

Bainvgnieu

Ein herzliches Willkommen

Un caloroso benvenuto



Griassenk & Bainvignieu

Roland Gruber, alias "AK",
heisst Euch mit Südtiroler Herzlichkeit als Euer Gastgeber
im Spinas willkommen.

Spinas` Philosophie

Natur pur und unverfälschter regionaler Genuss aus Küche und Keller,
„serviert“ auf ehrlicher Gastlichkeit.

Spinas` Slogan

Ankommen - Abschalten – Geniessen

Ob für Familien, für den Naturliebhaber, den aktiven Sportler oder den einfachen Genussmenschen,
das Gasthaus Spinas ist Ihr idealer Treffpunkt.

Unser Küchenchef Andreas Furrer verwöhnt Sie kulinarisch mit haus- & handgemachten
Köstlichkeiten, die von erlesenen Tropfen aus unserem Keller begleitet werden.

Unsere regionalen Partner & Lieferanten:

Fleisch: Metzgerei Ludwig Hatecke Scoul, Bio Bauernhof Gregori Bergün

Käse: Kaserei Pontresina, Bio Bauernhof Gregori Bergün

Brot: Bäckerei Laagers Samedan Obst & Gemüse: Frey St. Moritz

Weine: Valentin Weine Pontresina, Dani Matter Samedan, Cantina Ratti Celerina

Geniessen Sie am Abend, gerne auf Reservation unsere feinen Menüs zu CHF 49.00,
unser a là carte Angebot, oder das Gletscher Fondue der Sennerei Pontresina.
Sehr gerne stellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Menü zusammen. Fragen Sie uns.

Für Ihren Heimweg fährt die Rhätische Bahn in Richtung Samedan bis 22.38 Uhr.
Oder Sie mieten eine unserer Privatkutschen.

Oder Sie überzeugen sich selbst, wie friedlich und erholsam eine Nacht im Spinas ist und lauschen
dem Rauschen des Beverin, in einem unserer 12 heimeligen Gästezimmer.

Griassenk & Bainvignieu

Roland Gruber, alias "AK",
Vi dà il benvenuto come padrone della chesa Spinas,
con la tipica ospitalità sudtirolese.

La filosofia del Spinas

Natura pura e prelibatezze regionali di stagione, dalla nostra cucina e cantina, servite su sincera cordialità.

Lo slogan del Spinas

Arrivare – staccare – godere

Famiglie, amanti della natura, sportivi o semplici buongustai, la casa Spinas è il punto d'incontro ideale.

Il nostro chef di cucina Andreas Furrer, con la sua lunga esperienza, sa come viziare il vostro palato con delizie fatte a mano della casa, accompagnate dai pregiati vini dalla nostra cantina.

I nostri partner & fornitori regionali:

Carne: Macelleria Ludwig Hatecke Scoul, Biofattoria Gregori Bergün

Formaggi: Caseificio Pontresina, Biofattoria Gregori Bergün

Pane: Panetteria Laagers Samedan Frutta & verdura: Frey St. Moritz

Vini: Valentin vini Pontresina, Dani Matter Samedan, Cantina Ratti Celerina

Godete Vi una serata con i nostri menu deliziosi, previa prenotazione, a CHF 49.00, la nostra offerta a là carte, oppure una fonduta di formaggio del caseificio Pontresina.

Volentieri Vi proponiamo anche un menù individuale. Chiedeteci.

Per il Vs. rientro a casa, i treni della ferrovia Retica, diretti a Samedan, corrono fino alle 22.38.
O noleggate una delle nostre carrozze private.

Oppure convincete voi stessi come sono tranquille e rilassante le notti nel Spinas e ascoltate il fruscio del Beverin, in una delle nostre 12 camere accoglienti.

Salata & Prüm

Blattsalate / geröstete Kerne

lattuge / semi tostati

leaf salad / toasted seeds



9.00 / 12.50

Winterlicher Mischsalat / Apfel / Baumnüsse

insalata mista invernale / mela / noci

wintery mixed salad / apple / tree nuts



10.50 / 15.00

Nüsslisalat / knuspriger Speck / Ei

insalata "soncino" / speck croccante / uovo

"nüssli" salad / crispy bacon / egg

17.50

"Tschigrun" aus Tschlin / Blattsalate / Früchtenussbrot / Schalottenconfit

"tschigrun" di Tschlin / lattuge / pane di frutta e noci / scalogno confit

"tschigrun" from Tschlin / leaf salad / fruits nut bread / shallot confit



21.00

Carpaccio vom Engadiner Rind (90g /180g) / Belperknolle / Olivenöl

carpaccio di manzo engadinese (90g /180g) / tubero di belpe / olio di oliva

carpaccio from engadin beef / (90g /180g) / belpe tuber / olive oil

28.00 / 44.00

Italienische Sauce:

dressing italiano:

italian dressing



Französische Sauce

dressing francese

french dressing



glutenfrei / senza glutine



vegetarisch / vegetariano



laktosenfrei / senza lattosio



vegan / vegano

Schoppa

Karotten-Ingwersuppe / Kokosnussmilch-Schaum zuppetta di carote e zenzero / schiuma di latte di coco carrot ginger soup / coconut milk foam	 	11.50
Pikante Linsensuppe / Curry zuppa di lenticchie piccante / curry spicy lentil soup / curry	 	11.50
Südtiroler Speckknödelsuppe canederli al speck in brodo south tyrolean bacon dumpling soup		14.00
Bündner Gerstensuppe zuppa d'orzo grigionese grisons barley soup		11.50
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli zuppa d'orzo grigionese con würstel grisons barley soup with sausage		14.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

Spinas Speciel

Hausgem. Pasta / getr. Tomaten / Wirsing / Speck / Parmesan / Rahm / Pinienkerne
pasta fatta in casa / pomodoro secci / verza / speck / parmigiano / panna / pignoli
home made pasta / dry tomato / savoy / ham / parmesan / cream / pine nuts

22.00

Südtiroler Knödeltris / Spinat / Bergkäse / Randen / Butter / Parmesan
tris di canederli alto attesini / spinaci / formaggio / rande / burro fuso / parmigiano
south tyrolean dumpling / spinach / cheese / beetroot / melted butter / parmesan

23.00

Pizzoccheri "Val Bever" / hausgem. Buchweizenspätzle / Gemüse / Käse / Salbei
gnocchetti di grano saraceno fatti in casa / verdure / formaggio / salvia
pizzoccheri "val bever" / buckwheat spätzle / vegetables / cheese / sage

22.00

Hausgemachte Capuns / leichtgebundene Rindsbouillon / knuspriger Speck
capuns fatti in casa / boullion di manzo leggermente legato / speck croccante
home made capuns in lightly tickened beef boullion / crispy bacon

25.00

Marenda

Ausgesuchte Käse von der Alp im Münstertal (120g) / Birnenbrot formaggi di montagna assortiti (120g) / pane di pere selected alpine cheese (120g) / pears bread	19.00
Hirschsalsiz von der Metzgerei Hatecke in Scuol 80g (100% Hirschfleisch) salsiz di cervo dalla macelleria Hatecke a Scuol 80g (100% carne di cervo) venison salsiz from Hatecke butcher shop Scuol 80g (100% venison)	18.50
Kalbssalsiz von der Metzgerei Hatecke in Scuol 80g (100% Kalbfleisch) salsiz di vitello dalla macelleria Hatecke a Scuol 80g (100% carne di vitello) calf salsiz from Hatecke butcher shop Scuol 80g (100% calf)	17.50
„Crystal Engiadina“ Carpaccio vom Engadiner Rind (100g) Hatecke / Belperknolle carpaccio di manzo “crystal engadina” (100g) Hatecke / tubero di belpe carpaccio from « crystal engadin » beef (100g) Hatecke / belpe tuber	29.00
Albulaplättli Salsiz / Madrunser / Speck / Alpkäse / Trockenfleisch Biohof Gregori, Bergün salamino / Madruns / speck / form. di malga / carne secca fatt.biologica Gregori, Bergün salsiz sausage / madrunser sausage / bacon / alpine cheese / bergün jerky Gregori farm	25.00
Bündnerplättli Bündnerfleisch / Rohschinken / Coppa / Salsiz / Bergkäse / Birnenbrot carne secca / prosciutto crudo / coppa / salsiccia / formaggio di montagna / pane di pera engadin jerky / cured ham / coppa / salsiz sausage / alpine cheese / pear bread	25.00
„Südtirol meets Engadin“ Plättli Südtiroler Speck / Kaminwurz / Berg und Alpkäse / Schüttelbrot speck alto attesino / salsiccia affumicata / formaggio montanaro e alpestre / pane secca south tirol bacon / kaminwurz sausage / mountain cheese / crunchy flatbread	25.00
ab/ da /from 2 Pers. (p.P.) / ab/ da /from 3 Pers.(p.P.)	24.00 / 23.00

Novu

*Feine einheimische Fleisch & Wurst Spezialitäten von unserer « BERKEL »
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Tagesangebot*

*Prelibatezze regionali di carni & salsicce regionali dalla nostra « BERKEL »
Chiedete ai nostri collaboratori per l'offerta giornaliera*

80 gr	19.50
160 gr	29.50



Das Rind -, Kalb -, Poulet - & Schweinefleisch beziehen wir aus der Schweiz /
vorwiegend Regional, Hirschfleisch (NZL, CZ, AUT) Maispoularde (F)
Südtiroler Produkte (IT)

*la carne di manzo, vitello, pollo e maiale otteniamo dalla Svizzera /
possibilmente regionale. Cervo (NZL, CZ, AUT) pollastra (F)
Prodotti alto atesini (IT)*

Chaschöl Alquanto

CHASCHARIA PUNTRASCHIGNA




Gletscher Raclette (160gr.)  21.00
Gewürzgurken / Silberzwiebeln / Gschwellti
raclette del ghiacciaio / patate / cetrioli / cipolline (160gr.)
glacier raclette / gherkins / silver onions / potatoes (160gr.)

Suplement / **supplemento** /

pro Portion/ **per porzione** 10.00



Gletscher Fondue Moitie-Moitie (**ab 2 Personen**)  p.P. (300gr) 29.50
Gschwellti / Birnenecken
fonduta di formaggio (da 2 persone) p.p. (300gr)
patate / pere
glacier fondue (2 people) p.p. (300gr.)
potatoes / pears

Plats Principels

„Spinas“ Rösti / Speck / Bergkäse / Spiegelei rösti „Spinas“ / speck / formaggio di montagna / uovo rösti „Spinas“ / bacon / mountain cheese / egg		23.50
Pouletbrust / Rohschinken / Bergkäse / Thymianjus / Rosmarinkartoffeln / Gemüse petto di pollo / crudo / formaggio / jus al timo / patate al rosmarino / verdure chicken breast / smoked ham / cheese / hyme sauce / rosemary potatoes / vegetable		29.50
Steak vom Appenzeller Bergschwein / Quarkspätzle / Steinpilzsauce / Gemüse bistecca di maiale dell' Appenzell / spätzle alla ricotta / salsa ai porcini / verdure steak from « Appenzell » porc / quark spätzle / boletus / vegetable		34.00
Geschmortes Bäggli vom „Terra Raetica Rind“ Lagreinjus / Bramata Polenta / Wintergemüse “bäggli” brasato dal manzo “terra raetica” jus al vino Lagrein / polenta bramata/ verdure invernali braised “bäggli” from engadin beef „terra raetica“ Lagrein red wine sauce / polenta bramata / winter vegetable		33.00
Kalbs Rib-Eye „Terra Raetica“ (250gr) Rosmarinkartoffeln / Kräuterbutter / Wintergemüse Rib Eye di vitello “terra raetica (250gr) patate al rosmarino / burro alle erbe / verdure invernale Rib Eye from “terra raetica” calf(250gr) rosemary potatoes / herb butter / winter vegetable		49.00

1ffaunts



G`hacktes mit Hörnli
pasta bolognese
pasta / meat sauce

11.00

Wienerli / Röstli
würstel / rösti
würstel / rösti


10.00

Paniertes Pouletschnitzel / Rosmarinkartoffeln
cotoletta di coscia di pollo impanata / patate saltate al rosmarino
breaded chicken cutlet / fried potatoes with rosemary

13.50



Tuortas

Engadiner Nusstorte torta di noci engadinese engadin nut torte		7.50
Schokoladencake torta al cioccolato chocolate cake		6.50
Marronicake (ohne Mehl) Torta di castagne (senza farina) chestnut cake (flourless)		6.50
Quarkkuchen torta di ricotta cheese cake		7.00
Früchtekuchen je nach Saison torta di frutta di stagione seasonal fruit cake		6.50
Südtiroler Apfelstrudel / Vanillesauce strudel di mele alto attesino / salsa di vaniglia south tirolean apple strudel / vanilla sauce		10.50

Datsch & Glatzsch

Thymian Joghurt Pannacotta / Zwetschgenschäum / Zimtglacé 12.00
joghurt-pannacotta al timo / schiuma di prugne / gelato di canella
joghurt pannacotta with thyme / plum foam / cinnamon ice cream

Creme Brûlée / weisse Schokolade / Passionsfrucht / Joghurtglacé 12.00
Crema brulé / cioccolata bianca / frutto alla passione / gelato allo yoghurt
Creme brulee / white chocolate / passion fruit / yoghurt ice cream

Eiskaffee „Spinas“ / aufgeschlagene Moccaglacé / Kahlua / Schlagrahm 11.00
Eiscafé “spinas” / gelato di caffè / kahlua / panna
Iced coffee “spinas” / coffee ice cream / kahlua / cream

Lauwarmes Schoggitörtchen / Blutorangensorbet (ca. 15min) 13.50
tortina al cioccolato caldo / sorbetto di arancie rosse (ca.15min)
warm chocolate cake / blood orange sorbet (ca. 15min)

Kaiserschmarren / Zwetschgenkompott / Vanilleglacé 13.50
frittata dolce sminuzzata / composta di prugna / gelato alla vaniglia
“kaiserschmarren” shredded pancake / plum compote / vanilla ice cream

Kindercoupe “Biene Maja“ / Schokoladen- und Vanilleglacé dekoriert 8.00
gelato al cioccolato e alla vaniglia decorato
decorated chocolate & vanilla ice cream

Glacé:
Vanille / Kaffee / Joghurt / Schoggi / Zimt
vaniglia / caffè/ yoghurt / cioccolato / canella
vanilla / coffee / yoghurt / chocolate / cinnamon

Sorbet:
Zitrone / Blutorange / Mango / Birne
limone / arancia rossa / mango / Pera
lemon / blood orange / mango / pear

Pro Kugel / a pallina 3.50
Schlagrahm / Schokoladensauce / panna / salsa di cioccolato 1.50

Café & Co.

Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von der höchstgelegenen Rösterei Europas, „**Kaffee Badilatti**“ in Zuoz. Herr Badilatti, pflegt soziales Engagement in Indonesien, betreibt fairen Handel mit Kleinbauern und unterstützt die Schulbildung von Kindern.

Kaffee, Espresso	4.20
Schale, Cappuccino, Latte macchiato	4.80
Kaffee Mélange	5.20
Doppelter Espresso	5.50
Ovo, Schoggi	4.80
Ovo Schoggi Mélange	5.80
Milch warm/kalt	3.50

Barrondas chodas alcoholic

NEU:

Kaffee Spinas (Äntebüsi von Urs Hecht) / Schlagrahm)	9.50
Irish Coffee	9.50
Kaffee Fertig / Kaffee Luz (Obstler / Zwetschge / Chrüter)	7.50
Schümli Pflümli	9.50
Corretto Grappa / Cognac	5.50
Schoggi oder Kaffee (Rum / Baileys / Amaretto / Schlagrahm)	9.50
Heisse Oma (heisse Milch / Eierlikör / Schlagrahm)	9.50
Glühwein / Jägertee / Hauspunch mit Kirsch / Tee-Rum	8.00

Tè

GLATTFELDER

ST.MORITZ

Bio Teemischungen im Pyramiden-Beutel:

Kräutertee:

Glas	4.90
Kanne	9.50

Allegra BIO

*Apfel / Orangenminze / Frauenmantel / Zitronenmelisse / Kornblumen
menta gentile e citrata / alchemilla / melissa / fiordaliso*

Edelweiss BIO

*Edelweiss / Pfeffer / Apfel / Orangenminze / Zitronenmelisse / Malven / Kornblumen
stella alpina / menta / melissa / malva / fiordaliso*

Trais Fluors BIO

*Pfeffer / Orangenminze / Salbei / Lavendel / Rosen / Calendula / Kornblumen
Menta / salvia / lavanda / fiori di rosa / calendula / fiordaliso*

Arven

*Arvenholz / Holunderbeeren / Bergkräuter
estratti di pino cembro / fiori di sambuco / erbe alpine*

Pfefferminze BIO

Verveine BIO

Orangen-Thymian

Ingwer Zitrone

Lindenblüten

Fenchel

Kamille

Rooibush Vanille

GLATTFELDER

ST.MORITZ

Schwarztee:

Glas	4.90
Kanne	9.50

English Breakfast

Assam / Ceylon / Sumatra
assam / ceylon / sumatra

Earl Grey

Ceylon / Darjeeling / Bergamotte
Ceylon / darjeeling / bergamotto

China Jasmin

Grüntee:

Glas	4.90
Kanne	9.50

Hari Chai

Grüntee Japan Sencha

Morgenzauber

Sonnenblumenblüten / Rosenblüten / Kornblumen / Mango / Bergamotte
Fiori di girasole / petali di rose / fiordaliso / Mango / bergamotto

Früchtetee:

Glas	4.90
Kanne	9.50

Waldbeer

Brombeeren / Erdbeeren / Holunderbeeren / Hagebutten / Apfel
More / fragole / fior di sambuco / rosa canina / mela

Winterabend

Hagebutte / Apfel / Mandel / Vanille / Rooibush / Zimt
rosa canina / mela / mandorla / vaniglia / rooibush / canella

Hagebutten mit Karkaden

Bavrrondas fraids

Rivella rot / blau / grün	33 cl	4.80
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	4.80
Eistee	33 cl	4.80
Shorley / Süssmost	33 cl	4.80
Gazosa Citro / Gazosa Mirtilli / Arancia Amara	35 cl	4.80
Fever Tree (Tonic / Lemon / Ginger ale)	20 cl	4.80
Sanbitter / Campari Soda / Crodino	10 cl	4.80
Orangensaft / Multivitaminsaft / Grapefruitsaft	25 cl	4.80
Tomatensaft	25 cl	4.80
Kohl Gourmet Säfte (Südtirol)	20 cl	6.20
Bergapfelsaft „Pinova“ / Bergapfelsaft & Marille		
Saurer Most von Möhl in der Bügelflasche mit und ohne Alkohol	50 cl	7.50
Bergquellwasser mit und ohne Kohlensäure		
im Glas	25 cl	2.50
in der Bügelflasche	50 cl	4.00
in der Bügelflasche	100 cl	7.50

Das Servieren von Hahnenwasser ist mit Aufwand verbunden. Wir spenden deshalb unseren Aufwand an Kinder, die nicht so privilegiert leben wie wir. Wir spenden an die Baan Doi Organisation in Mae Sai, Thailand.

Questo servizio richiede uno sforzo. Per questo doniamo il ricavato della vendita dell'acqua ai bambini che ne hanno bisogno e non sono così privilegiati come noi. Il ricavato della vendita dell'acqua va all'organizzazione Baan Doi a Mae Sai, Thailandia.



AK's Hugo – Das Original

Prosecco, Soda
Zitronenmelisse, Minze, Zitrone
9.50



Kult-Getränk Hugo – vom Südtirol in die Welt.

*Er schmeckt leicht süsslich, prickelnd mit einer erfrischend säuerlichen Note.
Der Erfinder & Urvater, Roland Gruber alias „AK“, hat ihn 2005 das erste Mal gemixt.
„AK“ stammt aus Südtirol, aus Naturns bei Meran. Als Bartender und
Betreiber der Cocktailbar „San Zeno“ in Naturns wollte er eine Alternative
zum „Aperol Spritz“ schaffen... und dann ...
Heute lebt Ak im Oberengadin und verwöhnt Euch gerne mit seinen Original-Hugos.*

APEROL SPRITZ	Prosecco / Soda / Aperol / Orange	12.00
KIR ROYAL	Prosecco / Crème de Cassis	10.00
AMERICANO	Campari / Martini rosso/Soda	12.00
NEGRONI	Gin / Campari/ Martini rosso	12.00

Cocktails

MOUNTAIN CAIPI	Pitú / Lime / Rohrzucker	13.50
MOJITO	Bacardi / Soda /Zitrone / Minze	13.50

Für spezielle Cocktails fragen Sie bitte unsere Servicefachkräfte

Aperitiv e Digestiv

Martini (weiss,rot) / Aperol / Campari / Pastis 51	15-45°	4 cl	7.50
Baileys / Di Saronno / Sambuca di Molinari	17-28, 40°	4 cl	7.50
Cynar / Ramazzotti/ Montenegro /Averna / Appenzeller	21-29°	4 cl	7.50
Fernet Branca / Menta	39-28°	4 cl	7.50
Braulio / Amaro Alpino della Valtellina	21°	4 cl	7.50
Röteli / Iva Likör Kindschi	22-28°	4 cl	7.50
Sherry Balbaino fino dry / Emilio Lustau	15,5°	4 cl	8.50
Calvados Selection	40°	4 cl	8.50

Biera

Bewusst haben wir uns für kleine, innovative Brauereien entschieden:

Brauerei Locher in Appenzell: !! neu vom Fass !!

Appenzeller Quöllfrisch Lager	30 cl	4.80
	50 cl	6.50
Appenzeller Panache	30 cl	4.80
	50 cl	6.50
Appenzeller Weizenbier Flasche	50 cl	7.50

Brauerei Engadiner Bier in Pontresina:

Bernina - hell naturbelassen	32 cl	5.20
Palü Bier Amber naturbelassen	32 cl	5.20
Black Boval - Schwarzbier	32 cl	5.20
Appenzeller Leermond alkoholfrei	33 cl	4.80
Schneider Weisse alkoholfrei	50 cl	7.00

Grappe e Marc

Studach Malanser Marc	40°	2 cl	9.00
Sibona Antica Distilleria Dolcetto	42°	2 cl	9.50
Nonino Il Merlot	41°	2 cl	9.50
Po di Poli Pinot	40°	2 cl	8.50
Berta Giulia Chardonnay " invecchiata "	40°	2 cl	8.50
Berta Monprà " invecchiata "	40°	2 cl	8.50
Berta Oltre il di Lidia " invecchiata "	43°	2 cl	9.50
Mazzetti Barolo	43°	2 cl	7.50
Mazzetti Moscato	43°	2 cl	7.50

Fruchtdestillate

URS HECHT : Gunzwil



Vieille Prune Barrique/ Gunzwiler	40°	2 cl	9.00
Vieille Williams / Gunzwiler	40°	2 cl	9.00
Vieille Apricots / Gunzwiler	40°	2 cl	9.00
Vieille Pommes / Gunzwiler	40°	2 cl	9.00
Kirsch Teresa im Barrique	40°	2 cl	9.00
Luzerner Williamsbrand	40°	2 cl	9.00
Pflaumenbrand Holzfass	42°	2 cl	15.00
Williamsbrand Holzfass	42°	2 cl	15.00
Apfelbrand Holzfass	42°	2 cl	15.00
Traubenbrand Holzfass	42°	2 cl	15.00
Aprikosenbrand	42°	2 cl	19.50
Himbeerenbrand	42°	2 cl	21.50

Gin's

Gin "Gordons"	37.5°	4 cl	7.00
Gin "Bombay" Dry Gin	40°	4 cl	8.00
Gin "Tanqueray"	41°	4 cl	9.00
Bio Gin aus Graubünden "Breil PUR" London Dry	45°	4 cl	13.50

<p>Bio Gin aus Südtirol <i>„Edelschwarz“ London Dry Gin</i> 45° 4cl 13.50</p>

Aus Alpenwacholder, Alpenrose, Schwarzebeeren, Schokoladenminze und weiteren erlesenen Kräutern und Botanics aus den Passeirer Bergen, mit hochwertigem Grundalkohol und naturreinem, weichem Quellwasser aus dem Hirzer Gebiet, entsteht ein exklusives Südtiroler Qualitätsprodukt.

Dieser edle und rein biologische London Dry Gin wird im Schwarzwald in Kleinmengen destilliert und in Handarbeit abgefüllt, etikettiert, verkorkt und mit einem Siegel am Flaschenhals einzeln nummeriert.

Wodka

Xellent Swiss Wodka	40°	4 cl	8.00
Absolut Wodka	40°	4 cl	8.00
Grey Goose Wodka	40°	4 cl	12.00

Rum

Bacardi Superior	37.5°	4 cl	7.00
Havana Club Añejo Reserva			
3 años	40°	4 cl	7.00
5 años	40°	4 cl	8.50
7 años	40°	4 cl	9.50
Mount Gay XO Reserve Cask Rum	43°	4 cl	11.50
Rum Ron Zacapa Centenario 23 años	40°	4 cl	12.50

Whisky

Lagavulin, Single Islay Malt Whisky	43°	2 cl	8.50
		4 cl	12.50
Dalwhinnie Single Highland Malt 15J	43°	2 cl	8.50
		4 cl	12.50
Bruichladdich Classic Laddie Scottish Barley 50°	50°	2 cl	8.50
		4 cl	12.50
Säntis Malt Himmelberg Swiss Highlander Locher	40°	2 cl	8.00
		4 cl	12.50
Ballantines / Johnnie Walker Red Label	40°	4 cl	9.00
Jack Daniels / Tullamore Dew	40°	4 cl	10.00
Beigetränke zu Spirituosen			4.00

Langatun Old Deer

Der Whisky aus Langenthal

20 cl 8.50

40 cl 12.00

Cognac

Cognac Remy Martin	40°	2 cl	8.50
Otard Cognac X.O. Gold	40°	2 cl	12.50

Spinas Chronik

Das Gasthaus Spinas, erstmals urkundlich erwähnt im Jahre 1876 als ehemaliges Restaurant Suvretta, liegt idyllisch geborgen eingebettet zwischen alten Lärchen am Tal Ende des Val Bever. In der Bauzeit des Albulatunnels vor über 100 Jahren war Spinas ein kleines Barackendorf, in dem bis zu 400 Männer, Frauen und Kinder lebten. Doppelt so viele, wie Bever Einwohner zählte. Spinas sei damals eine eigene kleine Gemeinde gewesen. Tatsächlich gab es neben den Wohnbaracken ein Badezimmer, ein Post Büro, ein Lebensmittelgeschäft, eine kleine Wäscherei, ein Krankenzimmer und sogar eine kath. Kirche. Selbst eine Schule wurde für die italienischen Kinder geführt.

Heute sind davon nur noch ein paar einzelne Gebäude übrig. Eines davon, ist das Gasthaus Spinas, 1818 m ü. d. M., mit seinen zwei heimeligen Stuben, der über 100 Jahre alten, original französischen Kegelbahn, mit Fonduestube und 12 einfachen, aber sehr charmanten Zimmern, ein einmaliges Bijoux im Oberengadin.



Cronaca del Spinas

Il Gasthaus Spinas, incastonato in una posizione idilliaca e protetto da larici secolari proprio sul finire della Val Bever, viene menzionato per la prima volta in un documento del 1876 con il nome di allora: Ristorante Suvretta. Al tempo della costruzione del tunnel dell'Albula, oltre 100 anni fa, Spinas era un piccolo villaggio di baracche che ospitava 400 anime tra donne, uomini e bambini. Il doppio delle persone contate come residenti a Bever. Spinas allora era una piccola comunità. Infatti, c'era un bagno vicino alla caserma, un ufficio postale, un negozio di alimentari, una piccola lavanderia, l'infermeria, e anche una chiesa cattolica. Era presente anche una scuola per bambini italiani.

Di quel tempo rimangono oggi solo un paio di edifici. Uno di essi è il Gasthaus Spinas che si erge a 1818 m s.l.m. con le sue due Stube accoglienti, la sua originale sala da bowling francese, la Fonduestube (saletta per fondue) e 12 camere dallo stile semplice ed estremamente grazioso: un vero gioiello dell'Alta Engadina.