

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, Metzgerei Rico Saxer Münstair
Metzgerei Peduzzi Samedan, 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 3-Gang Menü`s,
unser a la 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 sein kann und
lauschen dem Rauschen des Beverin, in einem unserer 12 heimeligen Gästezimmer.

Griastenk & 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, Macelleria Rico Saxer Münstair
Macelleria Peduzzi Samedan, 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 noleggiare 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

Blattsalate / geröstete Kernen
lattuge / semi tostati
 leaf salad / toasted seeds



9.50 / 12.50

Sommerlicher Mischsalat / Croutons / Sprossen
insalata mista estiva / crostini / germogliato
 summer mixed salad / croutons / sprouted



11.50 / 15.50

„Äplersalat“ / Blattsalate / Alp & Bergkäsewürfel / Früchte / Paarlbrotroutons
insalatone „alpler“ / lattuge / cubetti di formaggio / frutta / crostini
 ”alpler salad“ / cheese cubes / fruit / croutons



24.00

Südtiroler Käseknödel / Speck-Krautsalat / Kümmel
canederli al formaggio „sud-tirolese“ / insalata di cavolo con speck / cumino
 south tyrolean cheese dumpling / coleslaw with bacon / kummel

24.00

Pouletsalat „Crap Alv“ / Mischsalat / Pouletbruststreifen / Crostini
insalatone „Crap Alv“ / insalata mista / strisce di petto di pollo / crostini
 salad „Crap Alv“ / mixed salad / chicken breast strips / crostini

24.00

Wurstsalat „Spinas“ fein garniert / (mit Bergkäse)
wurstsalat „Spinas“ finemente guarnito / (con formaggio di montagna)
 sausage salad „Spinas“ finely garnished / (with mountain cheese)

20.00 / 22,50

Italienische Sauce:
dressing italiano:
 italian dressing



Französische Sauce
dressing francese
 french dressing



glutenfrei / senza glutine



vegetarisch / vegetariano



laktosenfrei / senza lattosio



vegan / vegano

Schoppa

Italienische Minestrone / Parmesan
minestrone italiana / parmigiano
Italian minestrone / parmesan



12.00

Südtiroler Speckknödelsuppe
canederli allo speck in brodo
south tyrolean bacon dumpling soup

14.00

Bündner Gerstensuppe
zuppa d'orzo grigionese
grisons barley soup

12.00

Bündner Gerstensuppe mit Wienerli
zuppa d'orzo grigionese con würstel
grisons barley soup with sausage


14.50

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

Spinas Classiker

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

29.00 / 45.00

“BIO” Ziegenfrischkäse aus Isola im Brickteig / Zucchetti / Pesto Rosso 
formaggio fresco di capra “BIO” da Isola nel brickenig / zucchini / pesto rosso
fresh goat cheese “BIO” from Isola in the brickenig / zucchini / red pesto

25.00

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

26.00

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

24.50

“Spinas” Rösti / Speck / Bergkäse / Spiegelei
Rösti “Spinas” / speck / formaggio di montagna / uovo al tegame
Rösti “Spinas” / bacon / mountain cheese / egg

26.00

Marenda

Ausgesuchte Käse von der Alp im Münstertal (120g) / Birnenbrot formaggi di montagna assortiti (120g) / pane di pere selected alpine cheese (120g) / pears bread	21.50
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)	19.50
Bauernsalsiz von der Metzgerei Hatecke in Scuol 80g (Rind / Schwein) salsiz del contadino dalla macelleria Hatecke a Scuol 80g(manzo / suino) “farmer”salsiz from Hatecke butcher shop from Scuol 80g (beef / porc)	19.50
“Bouf Assoluto”der Metzgerei Hatecke / Scoul (90g) / Parmesan / Olivenöl “bouf assoluto” macelleria Hatecke / Scoul (90g) / grana / olio di oliva “bouf assoluto“ from Hatecke butcher shop Scoul (90g) parmesan / olive oil	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 / dry meat Gregori farm	26.00
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	26.00
„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	26.00
<i>ab/da/from 2 Pers. (p.P.) / ab/da/from 3 Pers.(p.P.)</i>	24.00 / 23.00

Spinas Special

*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*

90 gr	21.00
160 gr	31.00



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

*la carne di manzo, vitello, pollo e maiale otteniamo della Svizzera /
possibilmente regionale. Cervo (CH, NZL, AUT) pollastra (F)
prodotti alto attesini (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) 33.00
Gschwellti / Birnenecken Ruchbrot
fonduta di formaggio (da 2 pers.) patate / pere p.p. (300gr)
glacier fondue (2 people) potatoes / pears p.p. (300gr.)

NEU / NOUV

Gletscher Fondue Moitie-Moitie "**Südtiroler Art**" p.P. (300gr) 36.00
Speck / Gschwellti / Birnenecken / Vinschger Paarlbrot
fonduta di formaggio (da 2 pers.) speck / patate / pere p.p. (300gr)
glacier fondue (2 people) ham / potatoes / pears p.p. (300gr.)

Plats Principels

Hausgemachte Pasta (auch als "Vegi" erhältlich) Tomatensauce / Pesto / Lauch / Zucchini / leicht pikante. Engadinerwurst <i>salsa di pomodoro / pesto / porro / zucchini / salamino engadinese piccante</i> tomato sauce / pesto / leek / zucchini / spicy engadin sausage	25.00
"Terra Raetica" Beef Burger (180g) / Speck / Chillisauce / Rosmarinkartoffeln <i>Burger di manzo "terra raetica" (180g) / speck / salsa al chilli / patate al rosmarino</i> Burger with "terra raetica" beef (180g) / bacon / chilli sauce / rosemary potatoes	29.50
Spareribs vom Appenzeller Schwein / Chillisauce / Speck-Krautsalat / Maiskolben <i>costine di maiale dell "Appenzell" salsa al chilli/ insalata di cavolo/ speck/ pannocchia</i> spare ribs from "Appenzeller" porc , chilli sauce / coleslaw with bacon / corn on the cob	36,00
Gulasch vom Engadiner Rind / Südtiroler Speckknödel / Krautsalat / Kümmel <i>gulasch di manzo engadinese / canederli allo speck / insalata di cavolo</i> goulash from Engadin-Beef / bacon dumpling / coleslaw	39.00
Rib Eye vom "Terra Raetica" Kalb (250g) Rosmarinkartoffeln / Kräuterbutter / Marktgemüse <i>Rib eye di vitello "Terra Raetica" (250g) patate al rosmarino / burro alle erbe / verdure estive</i> Rib Eye from "Terra Raetica" calf (250g) rosemary potatoes / herb butter / summer vegetable	49.00



Iffaunts

Hörnli mit G`hacktm / Apfelmus
oder mit Tomatensauce
pasta bolognese o al pomodoro
pasta / meat sauce o tomato

11.00

Wienerli / Rösti
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	7.90
Schokoladencake torta al cioccolato chocolate cake	6.90
Rüeblikuchen torta di carotte carotte cake	6.90
Quarkkuchen torta di ricotta cheese cake	7.50
Früchtekuchen je nach Saison torta di frutta di stagione seasonal fruit cake	6.90
Südtiroler Apfelstrudel / Vanillesauce strudel di mele alto attesino / salsa di vaniglia south tirolean apple strudel / vanilla sauce	13.00
Merengue / Rahm meringues / panna meringues / cream	9.50

Dutsch & Glatsch

Coupe " Spinas "	13.50
Himbeerkompott / Vanilleglacé / Zitronen / Himbeersorbet <i>composta di lampone / vaniglia / sorbetto di limone / lampone</i> raspberry compote / vanilla ice cream / lemon / raspberry sorbet	
Rosmarin Creme Brûlée / frische Beeren / Joghurtglacé <i>crema brulé al rosmarino / frutti di bosco / gelato allo yoghurt</i> creme brulee whit rosemary / fresh berry / yoghurt ice cream	13.50
Eiskaffee „Spinas“ / aufgeschlagene Moccaglacé / Kahlua / Schlagrahm <i>frappe di caffè "Spinas" / gelato di caffè / Kahlua / panna</i> Iced coffee "spinas" / coffee ice cream / kahlua / cream	12.00
Zitronen-Thymiantörtchen / Erdbeere / Rhabarber / Vanilleglacé <i>tortina al limone-timo / fragole / rabarbaro / gelato di vaniglia</i> lemon thyme tart / strawberry / rhubarb / vanilla ice cream	15.00
Kaiserschmarrn / Zwetschgenkompott / Vanilleglacé <i>frittata dolce sminuzzata / composta di prugna / gelato alla vaniglia</i> Kaiserschmarren" shredded pancake / plum compote / vanilla ice cream	15.50
Kindercoupe " Biene Maja " / Schokoladen- und Vanilleglacé dekoriert <i>gelato al cioccolato e alla vaniglia decorato</i> decorated chocolate & vanilla ice cream	8.00
Glacé: Vanille / Kaffee / Joghurt / Schoggi /Erdbeere <i>vaniglia / caffè/ yoghurt /cioccolato / fragole</i> vanilla /coffee / yoghurt /chocolat / strawberry	Sorbet: Zitrone / Himbeere / Apfel / Mango <i>limone / lampone / mele / mango</i> lemon / raspberry / apple / mango
Pro Kugel / <i>a pallina</i>	3.50
Schlagrahm / Schokoladensauce / <i>panna / salsa di cioccolato</i>	2.00

Café & Co.

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

Kaffee, Espresso	4.40
Schale, Cappuccino, Latte macchiato	4.90
Kaffee Mélange	5.40
Doppelter Espresso	5.60
Ovo, Schoggi	4.90
Ovo Schoggi Mélange	5.90
Milch warm / kalt	3.50
Punch / Orange / Apfel / Rum	4.50

Bavrondas chodas alcoholic

NEU:

Kaffee Spinas (Äntebüsi von Urs Hecht) / Schlagrahm)	10.50
Irish Coffee	10.50
Kaffee Fertig / Kaffee Luz (Obstler / Zwetschge / Chrüter)	7.90
Schümüli Pflümüli	9.90
Corretto Grappa / Cognac	5.90
Schoggi oder Kaffee (Rum / Baileys / Amaretto / Schlagrahm)	9.90
Heisse Oma (heisse Milch / Eierlikör / Schlagrahm)	9.90
Jägertee / Punch mit Schuss / Tee-Rum	8.50

Té

GLATTFELDER

ST.MORITZ

Bio Teemischungen im Pyramiden-Beutel:

Kräutertee:

Glas	4.90
Kanne	9.90

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	9.90

English Breakfast

Assam / Ceylon / Sumatra

assam / ceylon / sumatra

Earl Grey

Ceylon / Darjeeling / Bergamotte

Ceylon / darjeeling / bergamotto

China Jasmin

Grüntee:

Glas	4.90
Kanne	9.90

Hari Chai

Grüntee Japan Sencha

Morgenzauber

Sonnenblumenblüten / Rosenblüten / Kornblumen / Mango / Bergamotte

Fiori di girasole / petali di rose / fiordaliso / Mango / bergamotto

Früchtetea:

Glas	4.90
Kanne	9.90

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

Bavrondas fraids

Rivella rot / blau	33 cl	4.90
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	4.90
Shorley / Süssmost / Eistee	33 cl	4.90
Gazosa Citro / Gazosa Mirtilli / Arancia Amara	35 cl	5.20
Fever Tree Tonic / Lemon / Ginger ale	20 cl	4.90
Sanbitter / Campari Soda / Crodino	10 cl	4.80
Orangensaft / Multivitamin / Grapefruit / Johannisbeer	25 cl	4.80
Saftschorlen	40 cl	6.50
Tomatensaft gewürzt	25 cl	4.80
Hauslimo mit oder ohne Kohlensäure	40 cl	6.50
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	7.90
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,
welche nicht so privilegiert leben wie wir.*

Wir spenden der 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
11.00



Kult-Getränk Hugo – von 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	12.00
AMERICANO	Campari / Martini rosso / Soda	13.00
NEGRONI	Gin / Campari / Martini rosso	13.00

Cocktails

MOUNTAIN CAIPI	Pitú / Lime / Rohrzucker	15.50
MOJITO	Bacardi / Soda / Zitrone / Minze	15.50

Für spezielle Cocktails fragen Sie bitte unsere Servicefachkräfte

Aperitiv e Digestiv

Martini (weiss, rot) / Aperol / Campari / Pastis 51	15-45°	4 cl	7.90
Baileys / Di Saronno / Sambuca di Molinari	17-28, 40°	4 cl	7.90
Cynar / Ramazzotti / Montenegro / Averna / Appenzeller	21-29°	4 cl	7.90
Fernet Branca / Menta	39-28°	4 cl	7.90
Braulio / Amaro Alpino della Valtellina	21°	4 cl	7.90
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

:

Brauerei Locher in Appenzell vom Fass !!

Appenzeller Quöllfrisch Lager	30 cl	4.90
	50 cl	6.90
Appenzeller Panache	30 cl	4.90
	50 cl	6.90
Münchner HB Weizenbier Flasche	50 cl	8.50

Brauerei Engadiner Bier in Pontresina:

Bernina hell naturbelassen	32 cl	5.90
Palü Bier Amber	32 cl	5.90
Black Boval - Schwarzbier	32 cl	5.90
Appenzeller Leermond alkoholfrei	33 cl	4.80
Paulaner Weissbier alkoholfrei	50 cl	7.50

Grappe e Marc

Studach Malanser Marc	40°	2 cl	11.00
Sibona Antica Distilleria Dolcetto	42°	2 cl	11.00
Nonino Il Merlot	41°	2 cl	11.00
Po di Poli Pinot	40°	2 cl	9.50
Berta Giulia Chardonnay " invecchiata "	40°	2 cl	9.50
Berta Monprà " invecchiata "	40°	2 cl	9.50
Berta Oltre il di Lidia " invecchiata "	43°	2 cl	11.00
Mazzetti Barolo	43°	2 cl	9.00
Mazzetti Moscato	43°	2 cl	9.00

Fruchtdestillate

URS HECHT : Gunzwil



Vieille Prune Barrique / Gunzwiler	40°	2 cl	9.90
Vieille Williams / Gunzwiler	40°	2 cl	9.90
Vieille Apricots / Gunzwiler	40°	2 cl	9.90
Vieille Pommes / Gunzwiler	40°	2 cl	9.90
Kirsch Teresa im Barrique	40°	2 cl	9.90
Luzerner Williamsbrand	40°	2 cl	9.90
"Äntebüsi" höchstgeheime Spezialmischung	34°	2 cl	9,90
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

Gin "Gordons"	37.5°	4 cl	8.00
Gin "Bombay" Dry Gin	40°	4 cl	10.00
Gin "Tanqueray"	41°	4 cl	11.00
Bio Gin aus Graubünden "Breil PUR" London Dry	45°	4 cl	14.50

Bio Gin aus Südtirol
„Edelschwarz“ London Dry Gin
45° 4cl 14.50

Aus Alpenwacholder, Alpenrose, Schwarzbeeren, 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	10.00
Absolut Wodka	40°	4 cl	10.00
Grey Goose Wodka	40°	4 cl	13.00

Rum

Bacardi Superior	37.5°	4 cl	8.00
Havana Club Añejo Reserva			
3 años	40°	4 cl	9.00
5 años	40°	4 cl	9.50
7 años	40°	4 cl	11.50
Mount Gay XO Reserve Cask Rum	43°	4 cl	15.50
Rum Ron Zacapa Centenario 23 años	40°	4 cl	15.50

Whisky

Lagavulin, Single Islay Malt Whisky	43°	2 cl	9.50
		4 cl	13.50
Dalwhinnie Single Highland Malt 15J	43°	2 cl	9.50
		4 cl	13.50
Bruichladdich Classic Laddie Scottish Barley 50°	50°	2 cl	9.50
		4 cl	19.50
Säntis Malt Himmelberg Swiss Highlander Locher	40°	2 cl	8.00
		4 cl	13.00
Ballantines / Johnnie Walker Red Label	40°	4 cl	10.00
Jack Daniels / Tullamore Dew	40°	4 cl	10.00
Beigetranke zu Spirituosen			4.00

Langatun Old Deer

Der Whisky aus Langenthal

20 cl 9.50

40 cl 13.50

Cognac

Cognac Remy Martin	40°	2 cl	10.00
Otard Cognac X.O. Gold	40°	2 cl	15.50

Spinas Chronik

Das Gasthaus Spinas, erstmals urkundlich erwähnt im Jahre 1876 als ehemaliges Restaurant Suvretta, liegt idyllisch 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.