

Winter Drinks



Stau Daves

Auswahl

Kaffee und Heissgetränke	3
Heiss mit Schuss	4
Kalt- und Softgetränke	5
Offenwein	6-7
Bier und Most	8
Aperitif	8
Cock- und Mocktails	10
Gin und Wodka	11
Rum und Whisky	12
Liquor	13
Shöttli	14
Tequila, Brände, Grappa	15
Snacks und Speisen	16,17

Bar

Kaffee und Heissgetränke

KAFFEE CREME / ESPRESSO	4.50
DOPPIO	6.00
CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE	5.50
FLAT WHITE	6.50
ESPRESSO MACCHIATO	5.50
LATTE MACCHIATO	6.50
TIGER SPICE CHAI LATTE	6.00
HEISSE SCHOKOLADE / OVOMALTINE	5.00

UNSER MILCHAUSWAHL:
VOLLMILCH, HAFERMILCH (+0.50)

ALLE KAFFEE-GETRÄNKE AUCH OHNE KOFFEIN ERHÄLTlich

Sirocco Tea Selection 5.00

ENGLISH BREAKFAST, EARL GREY, GREEN JASMINE
SWISS HERBS, MOROCCAN MINT, GINGER LEMON,
FRUIT TEA, ROOIBOS, CAMOMILE-ORANGE, VERVEINE

Heiss mit Schuss

STAU'S HUUSKAFI	EIERLIKÖR, BAILEYS, KAFFEE, RAHM	8.50
KAFI BAILEYS / SCHOGGI BAILEYS		8.50
ZWÄTSCHGE LUZ / CHRÜTER LUZ		8.00
KAFI FERTIG	ZWÄTSCHGE, KAFFEE	8.00
SCHÜMLI PFLÜMLI	PFLÜMLI, KAFFEE, RAHM	8.50
FLÄMMLI	ESPRESSO, WILLIAMS'S	8.50
HOLDRIO	ZWÄTSCHGE, HAGEBUTTE	7.50
FRÖSCHLI	GRÜNER VODKA, PFEFFERMINZE	7.50
JAGERTEE		7.50
IRISH COFFEE	WHISKY, KAFFEE, RAHM	8.50
CORETTO GRAPPA		8.00

Unsere Empfehlung

WOODFIRE WINTERZAUBER GLÜHGIN	7.00
Gin 27 Woodfire, Cranberrysaft, Limette	
HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN	7.00
Nach Reto's Geheimrezept	

ENGLÜHWEIN
SWE GLÜHWEIN
REI LÜHWE.
HEHÜB.
FLÜB.
SNLWN

Kaltgetränke

Wasser

PASSUGGER MIT	47 CL	6.00
	77 CL	8.50
ALLEGRA OHNE	47 CL	6.00
	77 CL	8.50
LEITUNGSWASSER	30 CL	2.00
	50 CL	3.00
	100 CL	5.00

Softdrinks

COCA COLA ORIGINAL / ZERO	33 CL	5.00
FUSETEA LEMON	33 CL	5.00
RIVELLA ROT / BLAU	33 CL	5.00
FANTA / SPRITE / SHORLEY	33 CL	5.00
RED BULL	25 CL	6.00
SAN BITTER	10 CL	6.00
EL TONY MATE	33 CL	6.00
THOMAS HENRY	20 CL	6.00

BITTER LEMON / GINGER ALE / GINGER BEER / TONIC WATER

Stau Specials

STAU'S HOMEMADE ICE TEA	40 CL	6.50
KOMEKO KOMBUCHA INGWER / HIBISKUS	33 CL	6.50
ZÄMÄ SWISS ORIGINAL	33 CL	6.50
SCHORLEY HAUSGEMACHT ASK	40 CL	6.00

BEI FRAGEN ZU ALLERGIEN GEBEN DIR UNSERE SERVICEMITARBEITENDEN GERNE AUSKUNFT.
ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST.

Offenwein

Schaumwein

10 CL

75 CL

STRADA EXTRA DRY MILLÉSIME 7.50 52.00

feine Aromen von weissen Blüten, Steinfrüchten und Zitrusfrucht

Schaffhausen



Pinot Noir

L'ANIMA ROSÈ BRUT 7.50 52.00

perlmutterosa, Waldbeeren, Äpfel, weisse Pfirsich, blumige Noten, frisch und delikate

DOC Veneto



Glera, Pinot Noir

Weisswein

RIESLING SILVANER DAVAZ 8.50 59.00

intensive typische Muskatnoten, angenehme Frucht, exotische Früchten, trocken und klar

AOC Graubünden



Riesling-Silvaner

VERDEJO CARRAMIMBRE 7.00 49.00

pfiffige Säure, lebendig am Gaumen, süffig, saftig, erfrischend

Ribera del Duero



Verdejo

KURTATSCH CHARDONNEY 7.50 52.00

delikates Bouquet, erinnert an reife Ananas, straffe säure

Südtirol



Chardonnay

LA MORETTE LUGANA 7.50 52.00

fruchtige Note von Apfel und Birne, florale Noten, frisch elegant

DOC Lugana



Trebbiano

Rosé

BLANC DE NOIR FLISCH 9.00 63.00

Grapefruit, Ananas, milde aber präsenre Säure, leichte Restsüsse

AOC Graubünden



Pinot Noir

CHATEAU D'ESCALNS

WHISPERING ANGEL 8.00 56.00

delikates Bouquet von Erdbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren, ausbalanciert erfrischend

Côtes de Provence



Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah

Rotwein

PINOT NOIR DAVAZ 8.50 59.00

intensives Beerendaroma, feine Tannine, elegant und komplex, langer Abgang

AOC Graubünden



Pinot Noir

SUMMUM BARAHONDA 9.50 68.00

sehr geschmeidig, strukturiert, einladender Abgang
Yecla



Monastrell

PRIMITIVO «STAU» 7.00 50.00

intensives Bouquet nach Kirschen, Zwetschgen mit Noten von Rosmarin und Vanille

IGT Puglia



Primitivo

VINA ACERED RAICES 8.00 56.00

reife rote Frucht, mineralische Nuancen, balsamisch Aromen

DO Calatayud



Carnacha

Bier und Most

Offen

APPENZELLER QUÖLLFRISCH HELL / PANACHÉ	20 CL	4.50
	30 CL	5.50
	50 CL	8.00
MONSTEINER HUUSBIER HELL	30 CL	6.00
	50 CL	8.50

Flaschen

MONSTEINER WÄTTERGOUGE	33 CL	7.50
DAVOSER CRAFT BEER IPA	33 CL	7.50
BIRRA MORETTI	33 CL	6.50
ERDINGER WEISSBIER	50 CL	8.50

Alkoholfrei

BIRRA MORETTI 0.0	33 CL	6.50
ERDINGER WEISSBIER	50 CL	8.50

Most

MÖHL TRÜB MIT / OHNE	50 CL	7.00
----------------------	-------	------

Apéro Drinks

Aperitifs

APEROL SPRITZ	13.00
Aperol, Prosecco, Mineral	
BELLINI	10.00
Prosecco, Pfirsichpüree	
CAMPARI ORANGE	12.50
Campari, Orangensaft	
CAMPARI SODA	10.00
Campari, Soda	
HUGO	12.50
Prosecco, Holunder, Limette, Minze	
LILLET WILD BERRY	12.50
Tonic Water, Waldbeeren	
PASSOA ORANGE	12.50
Passoa, Orangensaft, Minze	
WEISSWEIN GESPRITZT	9.50
Süss oder Sauer	

Aperitifs ohne

HUGO SENZA	10.50
SAN BITTER SPRITZ	10.50
RASPBERRY SPRITZ	9.00
Himbeer, Tonic Water	
VIRGIN BELLINI	10.50
Pfirsich, Prosecco alkoholfrei	

Cocktails

ESPRESSO MARTINI 16.00

Vodka, Kahlua, Espresso

UNSERE MULES 16.00

MOSCOW MULE - Wodka, Limette, Ginger Beer

LONDON MULE - Gin, Limette, Ginger Beer

DARK AND STORMY - Rum, Limette, Ginger Beer

MARGARITA 16.00

Tequilla, Grand Marnier, Limette

MAI TAI 16.00

Brauner Rum, Grand Marnier, Mandelsirup, Limette

MOJITO 16.00

Rum, Limette, Minze, Soda

NEGRONI 16.00

Campari, Gin, Wermut

PIMMS NO. 1 14.00

Pimms, Ginger Ale, Minze, Gurke

PORNSTAR MARTINI 16.00

Vodka, Passionsfrucht, Galliano, Limette, Prosecco

UNSERE SOURS 16.00

AMARETTO SOUR - Amaretto, Orange, Zitrone

APEROL SOUR - Aperol, Orange, Zitrone, Grapefruit

RÖTALI SOUR - Rötali, Orange, Zitrone

WHISKEY SOUR - Whisky, Zitrone, Zucker

Mocktails

DRIVERS MULE 12.00

Gin (0.0%), Limette, Ginger Beer

VIRGIN SUNRISE 12.00

Passionsfrucht, Ananas, Zitrone, Grenadine

Gin

BROCKMANS GIN England, 40°	4 CL	13.00
DEUX FRERES GIN Zürich, 40°	4 CL	16.00
DRY GIN 27 Appenzell, 43°	4 CL	10.50
MONKEY 47 GIN Deutschland, 47°	4 CL	13.00
STUDER'S HIGHLAND DRY GIN Schweiz, 42,4°	4 CL	14.00
WOODLAND DRY GIN 27 Appenzell, 43°	4 CL	10.50
ZUSATZGETRÄNK		+ 5.00

Vodka

ABSOLUT VODKA Schweden, 40°	4 CL	7.00
GREY GOOSE Frankreich, 40°	4 CL	9.00
ZUSATZGETRÄNK		+ 5.00

Rum

HAVANNA CLUB 3 ANOS	4 CL	9.00
Kuba, 40°		
HAVANNA CLUB ANEJO ESPECIAL	4 CL	10.00
Kuba, 40°		
RON ZACAPA 23 ANOS	4 CL	14.00
Kuba, 40°		
ZUSATZGETRÄNK		+ 5.00

Whisky

GLEN KIRK 8 YEARS WHISKY	4 CL	12.50
Schottland, 40°		
JACK DANIELS	4 CL	12.00
Tennessee, 40°		
JIM BEAM BOURBON	4 CL	8.00
USA, 40°		
JAMESON IRISH WHISKEY	4 CL	9.00
Irland, 40°		

any special wishes ?

let us know...

Liquor on the rocks

AMARETTO Italien, 28°	4 CL	9.00
APPENZELLER RAHMLIKÖR Appenzell, 18°	4 CL	9.00
BAILEYS Irland, 17°	4 CL	9.00
BRAULIO Italien, 21°	4 CL	9.00
CAMPARI Italien, 40°	4 CL	9.00
CHRISTOFFEL RÖTELI Davos, 24°	4 CL	15.00
CYNAR Italien, 16.5°	4 CL	9.00
FERNET BRANCA Italien, 39°	4 CL	9.00
LIMONCELLO Italien, 30%	4 CL	9.00
MARTINI BIANCO Italien, 15°	4 CL	9.00
MARTINI ROSSO Italien, 15°	4 CL	9.00

Schatz wo bisch?
es wird hüt speter, i stah no
im Stau...

Shötlis

APPENZELLER ALPENBITTER Appenzell, 29°	2 CL	6.00
BÜNDNER BERGLUFT Schweiz, 16,5°	2 CL	6.00
BRAULIO Italien, 21°	2 CL	6.00
B52 Baileys, Grand Manier, Kahlua, 21%	3 CL	9.00
BÜNDNER RÖTELI KINDSCHI Graubünden, 22°	2 CL	6.00
FRANGELICO Italien, 20°	2 CL	6.00
JÄGERMEISTER Deutschland, 35°	2 CL	6.00
JOSE CUERVO TEQUILA Mexico, 38°	2 CL	6.00
LIMONCELLO Italien, 30°	2 CL	6.00
SAMBUCA Italien, 38°	2 CL	6.00
STAU-ABSCHLEPPER Röteli, Orangensaft, 22°	2 CL	6.00
ZEKILLA Mexico, 20°	2 CL	6.00

Tequila

MR. HUSSONG'S SILVER	2 CL	7.50
Mexico, 40°		
MR. HUSSONG'S REPOSADO	2 CL	9.00
Mexico, 40°		

Edelbrände

APPENZELLER KIRSCH	2 CL	7.00
Appenzell, 40°		
APPENZELLER PFLÜMLI	2 CL	7.00
Appenzeller, 40°		
STUDER VIEILLE PRUNE	2 CL	12.00
Schweiz, 42°		
STUDER VIEILLE POIRE	2 CL	12.00
Schweiz, 36°		

Grappa & Marc / Cognac

GRAPPA DI BAROLO	2 CL	10.00
Paesanella, Italien, 41%		
PAESANELLA GRAPPA BARRIQUE	2 CL	12.00
Paesanella, Italien, 41%		
MARC BARRIQUE	2 CL	12.00
Davaz, Graubünden, 41%		
HENNESSY FINE COGNAC V.S.O.P.	2 CL	12.00
Frankreich, 40%		

Hungrig?

ja – gerne zum teilen...

PINSA ROMANA ✓ 17.00
Tomatensauce, Cherry-Tomaten, Parmino, Rucola

PINSA FRANCESE 17.00
Speck, Zwiebeln, Schnittlauch, Sauerrahm

BÜNDNERPLÄTTLI zum selber schneiden und zusammenstellen
Bündnerfleisch 50g ca. 7 Scheiben 7.50
Salsiz 100g 7.50
Wiesner Alpkäse 80g 7.50

ja – etwas kleines...

SALAT GRÜN / GEMISCHT ✓ 10.50/12.50

MARONICREMÉSUPPE  13.50

TAGESSUPPE ✓ 12.50

RINDSTATAR (70g/140g) Kapern, Focaccia 25.00/35.00

TOAST HAWAII STAU STYLE zwei Stück 17.50
Bündnerfleisch, Wiesener Alpkäse, Ananas

ja – gerne zum snacken..

POMMES FRITES 10.50

SWEETPOTATOES FRIES 14.00

TRÜFFEL-CHEESE POTATO FRIES 15.00

CHICKEN NUGGETS 15.00

✓ VEGETARISCH

 VEGAN

ja – gerne einen Klassiker

GRILLED CHICKEN BOWL 32.00

Korean Style – Basmatireis, Sojasauce, Kohlsalat

RANDENBURGER (150g)  26.00

Randen-Karotten, Tomaten, rote Zwiebeln, Rucola, vegane Aioli

FÖPPLIBURGER (180g) 29.00

Black Angus, rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, Haussauce

CHRIS' PULLED BEEF BURGER (160g) 28.00

Knuspriger Cheddar, Mango-Mayo, geschmorte rote Zwiebeln

+ POMMES FRITES 5.00

+ SÜSSKARTOFFEL-FRIES 7.00

+ BLATTSALAT 5.00

ja – süss geht immer...

AFFOGATO AL CAFFÈ 8.50

Vanilleeis, Espresso

CRÈME BRÛLÉE 12.50

Orange, Tonkabohne, Rohrzucker

HAUSGEMACHTE WÄHEN / KUCHEN 6.50

Es het so langs het!

RAHMGLACE Diverse Sorten 4.00

SORBET  Diverse Sorten 4.00

+ RAHM ODER SCHOKOLADENSAUCE + 1.50

+ BESCHWIPPST + 5.00

 VEGETARISCH

 VEGAN