

Drinks
&
Snacks

Stau
Daves

Auswahl

Kaffee und Heissgetränke	3
Kalt- und Softgetränke	4
Offenwein	5-6
Bier und Most	7
Aperitif	8
Cock- und Mocktails	9
Gin und Wodka	10
Rum und Whisky	11
Liquor	12
Shöttli	13
Tequila, Brände, Grappa	14
Snacks und Speisen	15,16

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

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
ICED COFFEE	30 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

BOLLÉ ROSÉ EXTRA DRY 7.50 52.00

sanft, Noten von Waldbeeren, Kirschen, Zitrusfrüchten, lebendige Frische

frisch und delikat

DOC Veneto



Glera, Pinot Noir

Weisswein

RIESLING SILVANER DAVAZ 8.50 59.00

intensive typische Muskatnoten, angenehme Frucht

AOC Graubünden



Riesling-Silvaner

VERDEJO VOLKLORE 7.00 49.00

intensive harmonische Aromen, tropische Früchte und Zitrusnoten

DO Verdejo Rueda



Verdejo

SAUVIGNON BLANC KURTATSCH 8.00 56.00

ausgeprägte Frucht, Holunderblüten, Stachelbeeren, lebhafte Säure

Südtirol



Sauvignon Blanc

PINOT GRIGIO «STAU» 7.00 49.00

Mandeln Ingwer, erfrischende Nuancen von Apfel und Limetten

DOC delle Venezie



Pinot Grigio

BLANC DE NOIR FLISCH 9.00 63.00

Grapefruite, Ananas, milde aber präsenste Säure, leichte Restsüsse

AOC Graubünden



Pinot Noir

Rosé

PINK ROSÉ COTTINELLI 9.00 63.00

erfrischend, lebhaft, sehr schöne Balance

AOC Graubünden



Pinot Noir

WHISPERING ANGEL 8.00 56.00

delikates Bouquet von Erdbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren, ausbalanciert

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

BODEGAS FINCA LA REVILLA 8.50 59.00

wunderbar harmonisch, kräftig würzig

Do Ribero del Duero



Tempranillo

PRIMITIVO «STAU» 7.00 50.00

intensives Bouquet nach Kirschen, Zwetschgen mit Noten von

Rosmarin und Vanille

IGT Puglia



Primitivo

TERRE ALTE ROSSO GIALDI 7.50 52.00

Aromen von roten Beeren, begleitet von einer kleinen Rösnote, ausgewogen

DOC Ticino



Merlot

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

STELLA ARTOIS 0.0	25 CL	5.50
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
APEROL EASY SPRITZ	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 RÖTEL 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	2 CL	6.00
--------------------------------	-------------	-------------

Appenzell, 29°

BÜNDNER BERGLUFT	2 CL	6.00
-------------------------	-------------	-------------

Schweiz, 16,5°

BRAULIO	2 CL	6.00
----------------	-------------	-------------

Italien, 21°

B52	3 CL	9.00
------------	-------------	-------------

Baileys, Grand Manier, Kahlua, 21%

BÜNDNER RÖTELI KINDSCHI	2 CL	6.00
--------------------------------	-------------	-------------

Graubünden, 22°

FRANGELICO	2 CL	6.00
-------------------	-------------	-------------

Italien, 20°

JÄGERMEISTER	2 CL	6.00
---------------------	-------------	-------------

Deutschland, 35°

JOSE CUERVO TEQUILA	2 CL	6.00
----------------------------	-------------	-------------

Mexico, 38°

LIMONCELLO	2 CL	6.00
-------------------	-------------	-------------

Italien, 30°

SAMBUCA	2 CL	6.00
----------------	-------------	-------------

Italien, 38°

STAU-ABSCHLEPPER	2 CL	6.00
-------------------------	-------------	-------------

Röteli, Orangensaft, 22°

ZEKILLA	2 CL	6.00
----------------	-------------	-------------

Mexico, 20°

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, Parmina, Rucola

PINSA FRANCESE 17.00

Speck, Zwiebeln, Lauch, Sauerrahm

BÜNDNERPLÄTTLI zum selber schneiden und zusammenstellen

Bündnerfleisch 50g 7.50

Salsiz 100g 7.50

Wiesner Alpkäse 80g 7.50

ja – etwas kleines...

SALAT BOWL GRÜN / GEMISCHT ✓ 11.50/13.50

TAGESSUPPE KL / GR. 12.50/18.50

RINDSTATAR (70g/140g) Kapern, Focaccia 27.00/36.00

HUMMUS MIT FALAFEL ✓ geröstetes Foccatia 15.00

EDAMAME  Sesam- Limetten Dressing 12.00

ja – gerne zum snacken..

POMMES FRITES 11.50

SWEETPOTATOES FRIES 14.50

TRÜFFEL-CHEESE POTATO FRIES 15.50

CHICKEN NUGGETS 15.00

✓ VEGETARISCH

 VEGAN

ja – gerne etwas rechtes

GRILLED CHICKEN BOWL 32.00

Korean Style- Basmati Reis, Süsse Sojasauce, Kohlsalat

GESCHMORTE MELANZANI  28.00

Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, Basmati Reis

RANDENBURGER (150g)  26.00

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

FÖPPLIBURGER (180g) 29.00

Black Angus, rote Zwiebeln, Tomaten, Rucola, Haussauce

CLUB BURGER (160g) 28.00

Grilliertes Poulet, Spiegelei, Speck, Cocktail, Eisberg

+ POMMES FRITES 5.00

+ SÜSSKARTOFFEL-FRIES 7.00

+ BLATTSALAT 5.00

ja – süss geht immer...

AFFOGATO AL CAFFÈ 8.50

Vanilleeis, Espresso

APFELKÜCHLEIN 13.00

Zimtzucker- Mantel, Fior di late Glace

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