

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

JUGENDSCHUTZ

Das Nira Alpina weist darauf hin, dass Spirituosen, inkl. Mischgetränke wie Alkopops, nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden. Gleichzeitig werden alkoholische Getränke jeglicher Art nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren ausgeschenkt.

Wir bitten um Verständnis, dass wir im Zweifelsfall die Vorlage eines amtlichen Ausweises verlangen.

YOUTH PROTECTION

The Nira Alpina Hotel points out that spirits, including cocktails like Alcopops, will not be served to persons under the age of 18. We also do not serve alcoholic drinks to children under the age of 16 years. We kindly ask for your understanding that in case of any doubt we will ask you to show us an identity card.

Für Reservationen erreichen Sie uns telefonisch unter:
+41 (0) 81 838 6985
oder senden Sie eine E-Mail an:
restaurants@niraalpina.com

*For further information or reservations, please call
+41 81 838 6985 or email
restaurants@niraalpina.com*

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss Francs (CHF) and include taxes.

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

ROOFTOP BAR

GESCHICHTE DES COCKTAILS

Das Cocktailmixen hat eine lange Tradition. Ursprünglich stammt es aus den Vereinigten Staaten und es gibt verschiedene Geschichten über die Herkunft des Cocktails.

Die wahrscheinlichste spielt in New Orleans und handelt von einem französischen Apotheker, der einen Brandwein Mix ausschenkte. Als Trinkgefäß dienten Eierbecher, die im französischen als "Coquetier" bezeichnet wurden, und als „Cocktail“ in das Amerikanische übernommen wurde.

Seit 1810 nennt man alle alkoholischen Mixgetränke Cocktails. Um 1900 kam die Mixwelle nach Europa. In Deutschland hatte nicht nur jeder Verein, sondern auch jedes Regiment einen eigenen alkoholhaltigen Drink.

UNSER BAR & COCKTAIL KONZEPT

Das Konzept der Rooftop Bar ist eine Symbiose aus lokalen Traditionen und kosmopolitem Lifestyle, die sich in einladender Atmosphäre präsentiert und mit Innovation und Einzigartigkeit vereint. Unsere Philosophie ist eine neue Art der Mixologie, in Kombination mit exquisitem kulinarischem Angebot und Unterhaltung zu präsentieren.

Unser gesamtes Angebot ist saisonal inspiriert und vollständig aus frischen, hausgemachten Produkten zubereitet.

Die ausgewählten Zutaten sind von höchster Qualität und geben dem Gast nicht nur einen geschmacklichen Genuss, sondern erreichen auch eine wohltuende Wirkung auf Körper und Geist.

Begleiten Sie uns auf eine nicht alltägliche Reise durch unsere Kreationen.

Herzlich Willkommen in der Rooftop Bar ...

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss Francs (CHF) and include taxes.

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

ROOFTOP BAR

THE SURPRISING HISTORY OF THE COCKTAIL

Mixing Cocktails has a long tradition and you can only imagine - there are countless origin stories, some really good, some not so much. But, most likely it was a french pharmacist from New Orleans who could take credit for mixing the first cocktail. He mixed various distilled wines and served his signature drink in a «coquetier» (french for egg cup) which the Americans later changed to «Cocktail».

ROOFTOP BAR & COCKTAILS

We unite local traditions with cosmopolitan lifestyle and create this unique atmosphere that surrounds you. Combine this with constant innovations, culinary art, fresh seasonal homemade ingredients, add a dash of entertainment and you end up with the perfect mix.

Welcome to the Rooftop Bar ...

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

OUR BAR & RESTAURANTS

ROOFTOP BAR

Sonntag bis Donnerstag

16.00 - 00.00 Uhr

Sunday to Thursday

04.00pm - 00.00am

Freitag und Samstag

16.00 - 01.00 Uhr

Friday and Saturday

04.00pm - 01.00am

STARS RESTAURANT

Montag bis Sonntag

Frühstück 07.00 - 10.30 Uhr

Abendessen 18.30 - 21.30 Uhr

Monday to Sunday

Breakfast 07.00am - 10.30am

Dinner 06.30pm - 9.30pm

BAKERY

Montag bis Sonntag

08.30 - 17.00 Uhr

Monday to Sunday

08.30am - 05.00pm

PICHALAIN

Freitag / Samstag

18.30 - 22.00 Uhr

Friday / Saturday

6.30pm - 10.30pm

STALLA VEGLIA

Donnerstag - Sonntag

18.00 - 22.00 Uhr

Thursday - Sunday

6.00pm - 10.00pm

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

CIGARS

COHIBA

COHIBA SIGLO VI 45

COHIBA SIGLO I 17

COHIBA CIGARILLOS 2

MONTECRISTO

MONTECRISTO EDMUNDO 20

PARTAGAS

PARTAGAS SERIE NO. 4 17

CUBA

TRINIDAD REYES 13

HOYO DE MONTERREY NO. 2 17

ROMEO & JULIETA SHORT CHURCHILL 17

PATORO

GRAN ANEJO CORONA 23

SERIE P JEROBOAM 17

DAVIDOFF

AMBASSADRICE 12

NOTABLES 21

SIGNATURE 2000 16

THE GRIFFIN

PIRAMIDES MADURO 14

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

SPRITZ COLLECTION

15

NIRA WINTER SPRITZ

Freshly squeezed Tangerine, Vanilla,
Aperol & Prosecco

BERRYLICIOUS

Delicious Blueberries, Cinnamon & Prosecco

BREEZE

Fresh Pineapple, green Kiwi
combined with Love & Prosecco

WHITE PEARL

Williams Pears with spicy Ginger & Prosecco

Selection available with Champagne

+7

NON ALCOHOLIC *light*

SPRITZ COLLECTION

12

NIRA WINTER SPRITZ *light*

Fresh Tangerine, Vanilla & Crodino

BERRYLICIOUS *light*

Delicious Blueberries, Cinnamon & Ginger Ale

BREEZE *light*

Fresh Pineapple, green Kiwi & Tonic Water

WHITE PEARL *light*

Williams Pears and spicy Ginger & Ginger Beer

CREATE YOUR OWN GIN & TONIC



CHOOSE YOUR GIN

Gordon`s | Engine | Monkey 47 | Hendricks |
Bombay Sapphire | Tanqueray |
Mombasa | Breil Pur | Ferdinands | Elephant



SELECT YOUR FAVOURITE TONIC

Schweppes Tonic | Fevertree Indian Tonic |
Fentimans Tonic | Mountainspring Swiss Tonic



FINE TUNE TO YOUR TASTE

Lemon | Lime | Cucumber | Kumquat |
Orange | Pink Grapefruit | Thyme | Ginger |
Tomato Fillets | Infused Juniper Berries |
Fresh Rosemary | Dill

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

SIGNATURE COCKTAILS

WINTERLY G&T Gin, Drambuie, Galliano, Tonic, Lime & fresh Williams Pears with Ginger	16
KISSED BY A STRANGER Chartreuse Green, Vodka, Cointreau with a hint of Kiwi & fresh Pineapple	16
TANGERINEPOLITAN Vodka, Passoa, fresh Tangerine & Madagascar Vanilla	16
BLACK MOJITO Dark Rum, fresh Lime, Cane Sugar & Mint with Blueberries & Cinnamon	16

CREATIVE INTERPRETATIONS

ANTICO NEGRONI Antica Formula, Gran Classico & Engine That's it...	22
ENGADIN BRAULIO Braulio, fresh citrus Fruits & homemade Bitters	16
FROZEN YUZU MARGARITA Tequila, Cointreau, Yuzu Juice & Lime	16
FRESH SMASH Hendrick's Gin, Elderflower, fresh Lemon & smashed Basil leaf's with Cucumber	19

WHISKEY SOUR SELECTION

NEW YORK SOUR Maker`s Mark Bourbon Whiskey, fresh citrus fruits, Sugar & Red Wine	19
INDIAN PEATED Amrut Indian peated Single Malt Whiskey, with fresh citrus fruits & Maple Syrup	18
CPT. BLAUBEER Bruichladdich Scottish Barley Single Malt, Citrus fruits with Blueberries & Cinnamon	17
IRISH WHISKEY MASH Irish Whiskey, Lemon, Lime & Sugar with freshly smashed Mint	18

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

WATER

Valser Classic / Silence	0.33 l	5
Valser Classic / Silence	0.5 l	7
Passugger / Allegra	0.77 l	8
Passugger / Allegra	0.47 l	6.5
San Pellegrino	0.5 l	9
San Pellegrino	1.0 l	12
Evian	0.5 l	9
Evian	1.0 l	12

SOFT DRINKS

Schweppes Tonic Lemon Ginger Ale	0.2 l	5
Fevertree Indian Tonic	0.2 l	7
Mountainspring Tonic	0.2 l	7
Fentimans Tonic	0.125 l	8
Fentimans Ginger Beer	0.275 l	9
Rivella Rot Blau	0.33 l	7
Coca Cola Zero	0.33 l	6
Sprite Fanta	0.33 l	6
Fusetea Peach Lemon	0.33 l	6
Shorley	0.33 l	6
Crodino San Bitter Rosso	0.1 l	4.5
Red Bull	0.25 l	7

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

COFFEE SELECTION

Espresso	4.5
Coffee	5
Cappuccino	6
Latte Macchiato	7
Double Espresso	6

RARE BIO-TEA SELECTION 6

SCHWARZA LOUIS English Breakfast	
SCHWARZA BENI Earl Grey	
FRISCHE RESI Lemon & Ginger Flavoured Green Tea	
LIABE LISI Tangerine flavoured non Fermented White Tea	
SCHEENE LENI Infusion of Raspberries & Forest Fruits	
GMIATLICHE ZEIT Rooibos Tea flavoured with Orange & Cinnamon	
NETTE NANI Fresh Peppermint Tea	
GUADA LUGGI Mountain Herb Infusion	
G`SCHAMMIGE CAMILLA Chamomile Infusion	
FESCHE FINI Rooibos Tea with Lime & Vanilla	
SPRITZIGA QUIRIN Fruit Infusion with Pomegranate & Mango	

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

TIMELESS CLASSICS

VODKA GIMLET Smirnoff Vodka, Lime & Lemon Peel	16
AMERICANO Martini Rosso, Campari Bitter & Soda	16
GIN FIZZ Gin, Lime, Lemon, Orange, Sugar & Soda	17
OLD FASHIONED Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Soda, Orange & Cocktail Cherries	17
HEMINGWAY DAIQUIRI White Rum, Maraschino, Pink Grapefruit, freshly squeezed Lime & Sugar	16
HORSE `S NECK Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Ginger Ale & Orange-Lemon Zest	18
MIMOSA Fresh Orange Juice, Grand Marnier, Essential Oil of Orange & Champagne	20
MAI TAI A lot of Rum, Cointreau, fresh Citrus Fruit, Almond & Velvet Falernum	22
MANHATTAN Canadian Club, Red Vermouth & Bitters	16
MARGARITA Tequila, Cointreau, fresh Lemon & the right amount of Salt	16
MARTINI DRY COCKTAIL <i>Prepared to perfection, based on your preferences</i>	

APERITIF

Aperol	7.5
Campari	8
Martini Rosso Bianco Extra Dry	7.5
Pimm's No. 1	10
Antica Formula	14
Gran Classico	12

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE BY THE GLASS

Laurent Perrier Brut	18
Laurent Perrier Rosé	22
Angelo Delea, Charme Brut	11

CHAMPAGNE BY THE BOTTLE

Taittinger Brut	75 cl	99
Taittinger Rosé	75 cl	139
Taittinger Comtes de Champagne	75 cl	199
Laurent Perrier Brut	75 cl	99
Laurent Perrier Grand Siècle	75 cl	285
Laurent Perrier Rosé	75 cl	155
Dom Pérignon Rosé	75 cl	560

SPARKLING WINE BY THE BOTTLE

Angelo Delea Spumante Noir, Brut	75 cl	75
Cà del Bosco	75 cl	90
Castello Bonomi	75 cl	79

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

LIQUORS

Frangelico Italy	10
Galliano Italy	10
Peachtree Netherlands	10
Passoã France	10
Southern Comfort USA	12
Limoncello Italy	12
Cointreau France	12
Grand Marnier France	16
Kahlua Mexico	13
Sambuca Molinari Italy	12
Amaretto di Saronno Italy	12
Drambuie Scotland	15
Baileys Ireland	13
Mozart White Chocolate Austria	12
Mozart Dark Chocolate Austria	12
Chambord France	12

CALVADOS

Château du Breuil 15 Y	18
------------------------	----

GRAPPA

Berta Elisi, Red Grapes Italy	12
Bricco dell' Uccellone, Barbera Italy	18
Berta Magia, Red Grapes Italy	28
Berta Tre Soli Tre 2002, Nebbiolo Italy	23
J. Poli Sarpa, Merlot & Cabernet Italy	9
J. Poli Torcolato, Sweet Grapes Italy	20

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

TEQUILA

Tequila Puerto Vallarta Mexico	25
Patron Tequila Anejo Mexico	14
José Cuervo Silver Mexico	10

ANISÉES

Pernod France	10
Absinthe Duplais France	25

SPECIAL BITTERS

Amaro Amaro Alpino Switzerland	8
Appenzeller Switzerland	10
Mirto Tremontis Italy	13
Braulio Riserva Italy	12
Braulio Italy	10
Averna Italy	8
Cynar Italy	10
Ramazzotti Italy	8
Fernet Branca Italy	12
Branca Menta Italy	10
Montenegro Italy	10

PORT & SHERRY

Grahams 10Y Portugal	16
Grahams Fine Tawny Portugal	16
Dom Duarte Tawny Portugal	13
Tio Pepe Fino Spain	8

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

WHITE WINE BY THE GLASS 0.1L

HEIDA	9
Bonvin, Wallis, Switzerland	

RÄUSCHLING	8.5
Nadine Saxer, Zürich, Switzerland	

ROERO ARNEIS	8.5
Vietti, Piemont, Italy	

RED WINE BY THE GLASS 0.1L

PINOT NOIR	9
Lampert, Graubünden, Switzerland	

CHATEAU CHARMAIL	10
Haut-Médoc, Bordeaux, France	

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	8
Triacca, Tuscany, Italy	

BEER

SWITZERLAND

Calanda „Draft“ vom Fass 30 cl	6
Calanda Edelbräu 33 cl	6
Engadiner Gletscher <i>Pils</i> 32 cl	7.5
Engadiner Bernina <i>Zwickel</i> 32 cl	7.5
Engadiner Palü <i>Amber</i> 32 cl	7.5
Engadiner Bellavista <i>Weizen</i> 32 cl	7.5
Engadiner Black Boval <i>Schwarzes</i> 32 cl	7.5
Engadiner Trais Fluors <i>IPA</i> 32 cl	7.5

GERMANY

Erdinger Weissbier 50cl	7
Erdinger Weissbier 0% Alkohol 50cl	7
Clausthaler 0% Alkohol 33cl	6

NETHERLANDS

Heineken 33cl	7
-----------------	---

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

FOOD

SNACK`s

RINDER TATAR 24

Tatar vom Schweizer Rind, Pfeffer-
vinaigrette, Eigelb, Kapern und Wurzelbrot
*Tartare of Swiss Beef, Pepper Vinaigrette,
Capers and Twisted Bread*

HUMMUS MIT KRÄUTERN 17

Kichererbsenpüree mit Tahina, Knoblauch,
Zitrone und Olivenöl, dazu knuspriges
Libanesisches Brot
*Puree of Chick Peas with Tahina, Garlic,
Lemon and Olive Oil,
served with crispy Lebanese Bread*

EDAMAME 16

Gedämpfte Edamame Sojabohnen
mit Meersalz
*Steamed Edamame Soybeans
with Sea Salt*

CAESAR SALAD 19

Romanasalat, Parmesan, Speck und Croutons
Romaine Lettuce, Parmesan, Bacon and Croutons
mit Pouletbrust / *with Chicken* 26
mit Riesencrevetten / *with Prawns* 29

CLUB SANDWICH 29

Gegrillte Pouletbrust mit Speck, Ei, Tomaten,
Romanasalat und Cocktail Sauce
serviert mit Pommes Frites
*Grilled Chicken Breast with Bacon, Egg,
Tomatoes, Romaine Lettuce and Cocktail Sauce,
served with French Fries*

CHÄS PLÄTTLI 16

Schweizer Käseauswahl
von der Sennerei Pontresina
mit Engadiner Früchtebrot und Chutneys
*Sennerei Pontresina Swiss Cheese Platter
with Engadin Fruit Bread and Chutneys*

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

FRUIT SPIRITS

Etter Williams Switzerland	16
Dettling Kirsch Reserve 41 Switzerland	20
Gunzwiler Vieille Prune Switzerland	16
Gunzwiler Vieille Apricot Switzerland	16
Gunzwiler Berner Rosenapfel Switzerland	16
Gunzwiler Teresa Kirsch Switzerland	16

GIN

Hendrick`s	15
Bombay Sapphire	12
Monkey 47	15
Gordon`s	8
Tanqueray	12
Tanqueray Rangpur	13
Engine	12
Mombasa	15
Breil Pur	15
Ferdinand`s Saar Gin	15
Elephant Gin	14

BRANDY

Jacopo Poli „Arzente“ Italy	18
Carlos Primero „Reserva“ Spain	20

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

RUM

Zacapa 23 Guatemala	22
Zu Plun Distillery Italy	25
Pampero Anniversario Venezuela	21
Gosling´s Black Seal Bermuda	21
Bacardi Superior Cuba	10
Bacardi Gold Cuba	12
Havana 7 Cuba	16
Cachaça 51 Brazil	10

VERY RARE RUM

Samaroli Rare Rum Fiji	30
Samaroli Yehmon Guadeloupe	30
Diplomatico Single Vintage 2002 Venezuela	28
Mount Gay XO Reserve Cask Rum Barbados	12
Reserve Sauternes Cask A.H. Riise Virgin Island USA	22
Rum La Hechicera Barranquilla Columbia	16
Zaya Gran Reserva 12 Y Angostura Trinidad & Tobago	18

COGNAC

Remy Martin VSOP France	20
Remy Martin XO France	30
Hennessy XO France	35
Hennessy Paradis France	80
Martell XO France	34
Léopold Gourmel 10 Carats France	25

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss Francs (CHF) and include taxes.

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

FOOD

DIM SUM

GAMBA CRISPY 14
4 STÜCK / 4 PIECES
Knusprig und saftig mit Riesenkrevetten
Crispy and juicy with Giant Prawns

PEKINESE DUCK GAO 14
4 STÜCK / 4 PIECES
Gedämpft und gebraten mit Entenfleischfüllung
Steamed and fried with Duck Meat filling

BEEF SIU MAI 14
4 STÜCK / 4 PIECES
Rindfleisch umhüllt in Kurkuma Teig
Beef wrapped in Turmeric Dough

SWISS LACHS GAO 14
4 STÜCK / 4 PIECES
Schweizer Lachs, feiner Dill Geschmack
Swiss Salmon with Dill flavour

TRÜFFEL GAO KREVETTEN 14
4 STÜCK / 4 PIECES
Krevettenfüllung mit delikater Trüffelsauce
Shrimps filling with delicate Truffle Sauce

VEGI GAO 12
4 STÜCK / 4 PIECES
Gemüsefüllung
Vegetable filling

BOHNEUR GAO 14
4 STÜCK / 4 PIECES
Truthahnfleisch und Krevetten Füllung,
Spinat und Erbsen
*Turkey Meat and Shrimp filling,
Spinach and Peas*

XIAOLONG BAO 12
4 STÜCK / 4 PIECES
mit Schweinefleisch Füllung
with Pork Meat filling

DAMPFGARZEIT CA. 15 MINUTEN
STEAMING TIME CA. 15 MINUTES

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
All prices are in Swiss Francs (CHF) and include taxes.

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

WHISK(E)Y

BOURBON & SOUR MASH WHISKEY

Woodford Reserve USA	20
Maker´s Mark USA	16
Jack Daniels USA	10

CANADIAN WHISKY

Canadian Club Canada	13
Crown Royal Canada	19

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Laphroaig 10 Y Islay	20
Bruichladdich Scottish Barley Islay	22
Lagavulin 16 Y Islay	23
Lagavulin Distillers Edition Islay	26
Dalwhinnie 15 Y Highlands	18
Dalwhinnie Distillers Edition Highlands	21
Glenkinchie 12 Y Lowland	18
Macallan 12 Y Speyside	21
Balvenie 12 Y Double Wood Speyside	18
Balvenie 14 Y Carribbean Cask Speyside	18
Talisker 10 Y Skye	18
Tobermory 10 Y Scotland	18
Bunnahabhain Toiteach Scotland	23

RARE SINGLE MALT WHISKEY

Amrut Peated Himalaya India	15
Old Bear Switzerland	12
Old Deer Switzerland	12
Langatun Old Mustang Switzerland	22

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Blue Label	40
Chivas Regal 18 Y	25

IRISH WHISKEY

Knappogue Castle 1995	26
Jameson Whiskey	10

SPECIAL WHISKEY´S

Yamazaki 12 Y Japan	35
Suntory Hibiki Harmony Japan	28
Hakushu Distillers Reserve Japan	28
Nikka " Black " Japan	12
Mackmyra Vit Hund Sweden	9
Mackmyra Brukswhisky Sweden	12
Mackmyra Edition No. 5 Sweden	16

VODKA

Xellent Switzerland	18
Belvedere Poland	22
Grey Goose France	19
Cîroc France	20
Kauffmann Hard Selection Russia	35
Stolichnaya Elit Russia	30
Smirnoff Russia	8
Chopin Poland	18
Russian Standart Russia	10