

bi'blau



Bar & Restaurant

Wir heissen dich herzlich willkommen im Biblau in LAAX!

Nachhaltigkeit und Regionalität ist uns wichtig,
dementsprechend gestalten wir unser Angebot.

Falls du Getränke mitnehmen möchtest, darfst du dich
gerne aus der Kühlvitrine im Restaurant bedienen und
an der Bar oder im Restaurant bezahlen.

Dein Jugendherberge Team

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Spirituosen, Aperitifs, Alcopops
an unter 18-Jährige und Wein, Bier, Cider an unter 16-Jährige.

Fleischdeklaration

Rind-, Hühner- und Schweinefleisch beziehen wir aus der Schweiz.

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren wir dich gerne. Bitte wende dich an
unsere Mitarbeitenden.



Allergen-Verzeichnis

Snacks & mehr

Kreative Barsnacks für zwischendurch.

Biblau Toast Schambun/Chaschiel Knusprig-saftiger Schinken-Käse-Toast heiss aus dem Ofen	7.00
Aua Grava Toast Tomata/Chaschiel 🌱 Knusprig-saftiger Tomaten-Käse-Toast heiss aus dem Ofen	8.00
LAAX Toast Charnpiertg/Chaschiel Knusprig-saftiger Bauernspeck-Käse-Toast heiss aus dem Ofen	8.00
Nacho Chips Freestyle 🌱 Ribelmals Tortillachips mit Moitié-Moitié Käse überbacken Kräuterquark Tomatenwürfeli Dips	12.00
Aperoplättli Lags LAAXer Bergkäse Salziz Essiggemüse Brot	15.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites Portion Pommes Frites 🌱	12.00 7.00
Schüsseli Oliven 🌱	5.00
Schüsseli Pistazien 🌱	5.00
Schüsseli Chips Paprika oder Nature 🌱	4.00
Salatteller klein 🌱	5.50
Salatteller gross 🌱	13.50
Tagessuppe mit Brot	7.00

Frühstück & Süsses s'het solange s'het

Gipfeli	1.50
Tageskuchen	6.00
Blechkuchen	7.00
Süssgebäck	4.50
Frühstücksbuffet für externe Gäste bis 09.30 Uhr	14.00



🌱 = vegan

🌿 = vegetarisch

Gelateria

Feinstes Glace aus original Churer Milch, nach alter italienischer Tradition, mit viel Liebe und aus den allerbesten Zutaten von Hand hergestellt. Produziert nach dem Hausrezept von Orazio Crucitti in Chur. Unsere Glaces sind zertifizierte Regionalprodukte von Alpinavera.

Evviva Gelati erhältlich bei uns!

Bitte informiere dich über unsere aktuelle Auswahl in unserer Gelati-Vitrine an der Bar.

1 Kugel	4.00
2 Kugeln	7.50
3 Kugeln	11.00
mit Schlagrahm	+ 1.00



Durststiller

Allegra ohne Kohlensäure	33 cl	4.00
	50 cl	5.00
	100 cl	7.00
Passugger mit Kohlensäure	33 cl	4.00
	50 cl	5.00
	100 cl	7.00
Vivi Kola	33 cl	4.50
Vivi Kola Zéro	33 cl	4.50
Vivi Soda Bio Apfelschorle	33 cl	4.50
Vivi Soda Bio Zitrone & Ingwer	33 cl	4.50
Gazosa Coldesina Limone Aranciata Amara Mirtillo Mandarino Lampona	35 cl	5.50
Rivella rot	33 cl	4.50
	50 cl	6.00
	100 cl	8.00
Orangina	25 cl	4.50
Biblau Eistee	30 cl	4.00
	50 cl	5.00
Red Bull	25 cl	6.00
Swiss Mountain Spring Tonic	20 cl	4.00
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	20 cl	4.00
Swiss Mountain Spring Ginger Beer	20 cl	4.00
Orangensaft Max Havelaar	30 cl	3.00
LAAxer Wasser kostenlos von unserer Wasserstation zur Selbstbedienung		

Bier

Calanda Lager offen	30 cl	4.50
	50 cl	6.50
Panaché/Radler	30 cl	4.50
	50 cl	6.50
Erdinger Weissbier	50 cl	7.00
Calanda Senza	33 cl	4.50
Tschlin Ambra	33 cl	6.00
Tschlin Cler Bügel	33 cl	6.00
Stadtbier Chur Pale Ale	33 cl	6.00

Drinks & Cocktails

Moscow Mule	14.00
Absolut Vodka Swiss Mountain Spring Ginger Beer Limette Gurke Minze Eis	
Irish Mule	14.00
Jameson Irish Whiskey Swiss Mountain Spring Ginger Beer Limette Gurke Minze Eis	
Gin Tonic	14.00
Monkey 47 Swiss Mountain Spring Tonic Limette Rosmarin Eis	
Cuba Libre	13.00
Havana Club Añejo Especial Vivi Kola Limette Eis	
Caipirinha	16.00
Cachaça Janeiro Limette Rohrzucker Eis	
Mojito	16.00
Havana Club 3 Años Minze Limette Zucker Soda Eis	



Glas Krug ½ Liter Krug 1 Liter

Margaritas

Lemon Margarita Blanco Tequila Triple Sec Limettensaft Zitronenglace	14.00	26.00	46.00
Strawberry Margarita Blanco Tequila Triple Sec Limettensaft Erdbeerglace	14.00	26.00	46.00
Mango Margarita Blanco Tequila Triple Sec Limettensaft Mangoglace	14.00	26.00	46.00

Aperitifs

Giselle Sprizz Giselle Prosecco Soda Pfefferminze Eis			10.50
Aperol Sprizz Aperol Prosecco Soda Orange Eis			10.50
Hugo Prosecco Soda Holunderblütensirup Minze Eis			10.50
Lillet Vive Lillet Swiss Mountain Spring Tonic Gurke Minze Eis			10.50
Gespritzter Weisswein süss oder sauer			7.50
Campari Soda/Orange			8.50
Martini bianco	15 % Vol. 4 cl		7.00
Cynar	16,5 % Vol. 4 cl		7.00
Campari	23 % Vol. 4 cl		7.00
Ricard Pastis	45 % Vol. 4 cl		8.50
Zusatz:			
Orangensaft Soda			4.00
Vivi Kola			4.50
Swiss Mountain Spring			4.50
Red Bull			6.00



Gins

SCHWEIZER GINS

Falco Gin	43 % Vol. 4 cl	12.00
Gin Destilleria Dagout	42,2 % Vol. 4 cl	12.00
Turicum Dry Gin	42,2 % Vol. 4 cl	12.50
Matte Gin	40 % Vol. 4 cl	12.50

INTERNATIONALE KLASSIKER

Monkey 47	40 % Vol. 4 cl	10.50
Bombay Dry Gin	40 % Vol. 4 cl	10.50
Tanqueray Dry Gin	40 % Vol. 4 cl	11.00
Hendrick's Dry Gin	40 % Vol. 4 cl	12.00
Gin Mare	40 % Vol. 4 cl	13.00

Classic Spirits

Absolut Vodka	40 % Vol. 4 cl	9.00
Jameson Irish Whiskey	40 % Vol. 4 cl	9.00
Havana Club Añejo Especial	40 % Vol. 4 cl	9.00
Chivas Regal 18 Years	40 % Vol. 4 cl	12.00
Cachaça Janeiro	40 % Vol. 4 cl	9.00

Zusatz:

Orangensaft Soda	4.00
Vivi Kola	4.50
Swiss Mountain Spring	4.50
Red Bull	6.00

Shots

Braulio Kräuterlikör	21% Vol. 4 cl	9.00
Bündner Röteli Likör Kindschi	22% Vol. 4 cl	7.00
Limoncello Zitronenlikör	32% Vol. 4 cl	9.00
Berliner Luft Pfefferminzlikör	18% Vol. 4 cl	9.00
Gisela Vodka Limettensaft	18% Vol. 4 cl	11.00
Olmecca Altos Plata Salz Limette	38% Vol. 4 cl	9.00
Olmecca Altos Reposado Zimt Orange	38% Vol. 4 cl	10.00

Digestifs

Abricotine Morand Wallis Schweiz	40% Vol. 2 cl	8.00
Vieille Prune Barrique Iris Gunzwiler Destillate Luzern Schweiz	40% Vol. 2 cl	8.00
Vieille Williams Barrique Iris Gunzwiler Destillate Luzern Schweiz	40% Vol. 2 cl	8.00
Marc Riesling x Sylvaner Iris Gunzwiler Destillate Luzern Schweiz	40% Vol. 2 cl	11.00
Kirschbrand Iris Gunzwiler Destillate Luzern Schweiz	40% Vol. 2 cl	7.00
Zwetschgenbrand Iris Gunzwiler Destillate Luzern Schweiz	40% Vol. 2 cl	7.00
Merlot Ticino Iris Gunzwiler Destillate Luzern Schweiz	40% Vol. 2 cl	9.00
Marc Georg Schlegel Weingut zur alten Post Jenins Schweiz	42% Vol. 2 cl	11.00
Grappa Elisi Berta Piemont Italien	43% Vol. 2 cl	10.00
Martell XO Cognac	40% Vol. 2 cl	23.00

10 cl 75 cl

Champagner & Schaumwein

Perrier-Jouët Grand Brut	14.00	89.00
Prosecco Miol Treviso	9.00	59.00

Weisswein

Riesling x Sylvaner AOC 2019 Luzy Jenny Jenins Graubünden Schweiz	7.00	49.00
Sauvignon Blanc 2019 Hermann Fläsch Graubünden Schweiz	8.00	56.00
Merlot Terre di Gudo bianco DOC 2019 Tamborini Tessin Schweiz	9.00	63.00
Pinot Grigio DOC 2019 Barbarossa DOC Trentino Italien	8.50	59.00
Roero Arneis DOCG 2019 Bricco Monte Olmo Piemont Italien	6.00	42.00

Rosé

Rosé AOC 2019 Luzy Jenny Jenins Graubünden Schweiz	7.50	52.00
---	------	-------

Rotwein

Zweigelt 2019 Luzy Jenny Jenins Graubünden Schweiz	7.00	49.00
Merlot 2016 Porza Tenuta San Rocco Ticino DOC Ticino Schweiz	9.00	63.00
Humagne Rouge 2018 Maurice Gay Wallis Schweiz	8.50	59.00
Valpolicella Ripasso Superiore DOC Lena di Mezzo Monte del Frà Veneto Italien	9.50	67.00
Finale Grande IGP Primitivo Negroamaro Puglia Italien	8.00	54.00
Sy-Rah Family Rouge Alain Jaume & Fils Côtes du Rhône Frankreich	9.00	63.00

Kaffee & Heissgetränke

Kaffee	4.00
Espresso	4.00
Doppio	5.00
Cappuccino	5.00
Schale	4.50
Latte Macchiato	5.00
Ovomaltine Caotina warm oder kalt	4.00
Kaffee und Gipfeli	5.00
Holdrio	9.00
Kaffee Schnaps	9.00
Coretto Grappa	9.00

Teespezialitäten

Frischer Ingwertee mit Honig und Zitrone	4.50
Frischer Pfefferminztee	4.50
Diverse Sorten Sirocco Tee Gentle Blue - Earl Grey Japanese Sencha - Green Tea Moroccan Mint Lemon Beach Piz Palü - Alpenkräuter Red Kiss - Früchtetee Verbena - Verveinetee	4.50



Alpstation 12.00-13.30 Uhr und 18.00-21.00 Uhr

Selbstbedienung an der Front Cooking Station
im Restaurant.

LAAXer Hörnli 	18.00
Federkohl Champignons Baumnüsse	
Spätzlipfanne 3000 	20.00
Lauch Marroni Champignons Apfel	
Chäshörnli Biblau	20.00
Moitié-Moitié Käsemischung Wirz Bauernspeck getrocknete Aprikosen	
Geissepeter 	19.00
Regionaler Geisskäse Zucchetti Cherrytomaten Pesto Kartoffeln Mit Rindshuftstreifen	24.00
Ghackets und Hörnli	19.50
Rindsgehacktes Röstzwiebeln Apfelmus	
Rivella Sweet & Sour 	20.00
Sojageschnetzeltes Kürbis Apfel Peperoni Basmatireis Mit Pouletbrustwürfeli statt Soja	20.00
Äplersuntig	20.00
Kartoffeln Hörnli Käsesauce Apfel Bauernspeck Röstzwiebeln	

