



COLORS

RESTAURANT | BAR | EVENTS

farbenfroh & vielseitig

UNSERE SPEISEN



HERZLICH WILLKOMMEN

Stärken Sie sich an Ihrem Wintersporttag mit Köstlichkeiten aus unserer Küche.

Die bediente COLORS Bar verfügt über 56 Innenplätze. Neben einem kunterbunten Getränkeangebot, werden am Morgen Gebäck und am Nachmittag trendige Appetizers angeboten.

Ein grosses Speiseangebot steht Ihnen im Selbstbedienungsbereich des COLORS Restaurant zur Verfügung.

Wir heissen Sie herzlich willkommen in der COLORS Bar und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Gerlinde Gruber und das COLORS-Team

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

COLORS Restaurant

Täglich von 10.00 bis 16.30 Uhr

COLORS Bar

Freitag – Samstag von 08.00 bis 24.00 Uhr

Sonntag – Donnerstag von 08.00 bis 18.00 Uhr

GUTSCHEINE

Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenk-Gutschein aus. Erkundigen Sie sich bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

GEBÄCK

Cailler-Branche Gipfel
Nussgipfel
Mandelgipfel
Vanillestange
Diverse Donuts gefüllt
Caramel | Vanille | Himbeer
Muffins
Blueberry | Schokolade
CHF 3.50

Berliner
Hefe-Nuss-Schnecke
CHF 3.80

Pastel da Nata
CHF 2.50

Hausgemachte Wähen
CHF 5.00 pro Stück
Rahmzuschlag **CHF 1.50**

Gipfeli normal
Gipfeli rustico
Maxi Semmel hell
Maxi Semmel dunkel
Maxi Weggli
Laugenchnopf
Mehrkorn-Triangel
CHF 1.80

Butterbrezel XL
CHF 3.50

Stück Brot
CHF 0.80

Konfitüre Portion
Butter Portion
Streichkäsli (Gerber)
CHF 1.00

APPE- TIZERS

Die Appetizers servieren wir täglich ab 14.30 Uhr

Käsevariation |
Quintner Feigensenf |
Nüsse

Ab 2 Personen

CHF 18.00 pro Person

Bündnerfleisch |
Salsiz | Rauchwurst |
Speck

Ab 2 Personen

CHF 21.00 pro Person

Hummus | Tortillas
CHF 11.50

Kokos-Zitronengras-
Suppe | Brot
CHF 10.00

Hong Kong Würstchen |
Brot
CHF 7.50

Chilli con Carne
CHF 12.00

Unsere regionalen
Partner: Ru-Fleisch AG
in Flums, Cassani Metzger
GmbH in Unterterzen,
Milch vom Marchhof in
Flums

UNSERE GETRÄNKE

SAND- WICHES

Hausgemachte Tartar-
Sauce | Essiggurken |
Salat

- mit Käse
- mit Schinken
- mit Salami

CHF 7.50

- mit Thon

CHF 8.50

- mit Bündnerfleisch

CHF 9.50

Wir achten darauf,
dass wir wenn möglich
regionale und saisonale Produkte
verwenden und lokale Partner
berücksichtigen. Wir geben Ihnen gerne
detaillierte Informationen über
mögliche Allergene in den einzelnen
Gerichten. Gerne bieten wir auch
gluten- und laktosefreie
Varianten an.

DEKLARATIONEN

Fleisch

Kalb, Schwein CH
Rind CH, IRL
Geflügel CH, BR, PL, THA
(Chicken Nuggets CH)
Kaninchen HU, CH
Wild CH, AT, NL
Lamm AUS, IRL

Fleischwaren

Aufschnitt, Salsiz, Bündner-
fleisch, Schinken, Bauernspeck,
Mostbröckli, Rauchfleisch,
Rohschinken, Salami,
Bratwurst, Cervelat, Wienerli –
alles CH

Fisch und Meeresfrüchte

NOR, IRL, VN, NED, USA, DE

SMOO- THIES

Wassermelone
CHF 7.00

Green Machine
Chlorophyll
Spinat | Sellerie |
Broccoli | Mango
CHF 7.00

Blueberry Plus
Blaubeere | Banane | Joghurt
CHF 7.00

ALKOHOL- FREIE GETRÄNKE

Sprite
Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Rivella Rot
Rivella Blau
Rivella Refresh
Fusetea
Shorley
Valser Mineral
Valser Silence
33 cl | CHF 4.50

Valser Mineral
Valser Silence
100 cl | CHF 9.50

Michel Orangensaft
Bodyguard
20 cl | CHF 4.50

Red Bull
25 cl | CHF 6.00

BIERE

St. Galler Klosterbräu
5,2% | 33 cl | CHF 6.50

India Pale Ale
6,8% | 33 cl | CHF 7.00

Schützengarten
Edelspez
5,2% | 33 cl | CHF 6.00

Schützengarten
Panaché
2,9% | 33 cl | CHF 5.50

Schützengarten Lager
4,8% | 50 cl | CHF 6.80

Schützengarten
Weisser Engel Weizenbier
5,3% | 50 cl | CHF 7.80

ALKOHOL- FREIE BIERE

Schützengarten
Grapefruit alkoholfrei
33 cl | CHF 6.00

Schützengold
alkoholfrei
33 cl | CHF 5.50

APFEL- WEINE

Möhl Suure Moscht trüb
5% | 50 cl | CHF 6.80

Möhl Suure Moscht trüb
alkoholfrei
50 cl | CHF 6.80

KAFFEE & CO.

Kaffee
Espresso
CHF 4.50

Doppelter Espresso
CHF 6.20

Milchkaffee
CHF 4.70

Cappuccino
CHF 5.00

Latte Macchiato
CHF 6.00

Ovomaltine
Schokolade
CHF 4.80

Schokolade Mélange
CHF 5.60

Milch
heiss | kalt
CHF 4.10

Punsch
Apfel | Orange | Rum
Diverse Crowing's Tea
CHF 4.50

Eine erlesene Auswahl
an Crowing's Tees finden
Sie in unserer Teekarte.

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Kaffee Luz
Kaffee Fertig
Zwetschgen | Pflümli |
Chrüter | Obstler
4 cl | CHF 7.00

Kaffee Schümli Pflümli
Pflümli | Rahm
Kaffee Schneesturm
Eierlikör | Rahm
Kaffee Dolce Vita
Baileys | Rahm
Kaffee Amaretto
Amaretto | Rahm
4 cl | CHF 8.50

Corretto
Kaffee | Schuss Grappa
4 cl | CHF 6.00

Tee mit Rum
2 cl | CHF 7.50

Holdrio
4 cl | CHF 7.50

Jägertee
Glühwein
4 cl | CHF 7.50

SPIRI- TUOSEN & SHOTS

Appenzeller Alpenbitter
29% | 2 cl | CHF 5.00
29% | 4 cl | CHF 7.00

Appenzeller Rahmlikör
18% | 2 cl | CHF 5.00

Obstler
Zwetschge
Pflümli
Kirsch
Williams
Chrüter
40% | 2 cl | CHF 5.00

Jägermeister mini
35% | 2 cl | CHF 5.00

B52
41% | 2 cl | CHF 6.00

Röteli
22% | 2 cl | CHF 5.00

Vielle Prune
Grappa di
Chardonnay Nonino
Grappa di Amarone
41% | 2 cl | CHF 7.00

Rémy Martin
40% | 2 cl | CHF 9.00

APERITIF

Ramazotti
30% | 4 cl | CHF 7.00

Martini Bianco
18% | 4 cl | CHF 7.00

Campari
23% | 4 cl | CHF 7.00

SINGLE MALT WHISKEY & BLENDS

Talisker 10 Jahre
40% | 4 cl | CHF 14.00

Oban 14 Jahre
43% | 4 cl | CHF 14.00

Ballantines
40% | 4 cl | CHF 12.00

UNSERE WEINE

COCKTAILS

Flying Hirsch

CHF 10.00

Caipirinha

Limette | Cachaça |
Brauner Zucker

CHF 15.00

Mojito

Limette | Minze | Rum |
Brauner Zucker

CHF 15.00

Pop up

Zitronensaft | Popcornsirup |
Whisky | Orangensaft

CHF 18.00

Watermelon Martini

Zitronensaft |
Wassermelone | Wodka

CHF 15.00

ALKOHOL- FREIE COCKTAILS

Virgin Mojito

Limette | Minze |
Ginger Ale | Brauner Zucker

CHF 10.50

Virgin Hugo

Holunderblütensirup | Limette |
Soda | Frische Pfefferminze

CHF 10.50

Seedlip & Tonic

Die alkoholfreie Gin Tonic
Variante – perfekter Aperitif

CHF 12.50

SPRITZIGES

Aperol Spritz

Prosecco | Aperol |
Soda | Orange

4 cl | CHF 12.00

Hugo

Prosecco | Minze |
Holunderblütensirup |
Soda | Limette

10 cl | CHF 10.00

Weisswein Spritz

Weisswein | Mineralwasser |
Zitronenschnitz

10 cl | CHF 9.00

PROSECCO & CHAM- PAGNER

Prosecco Spumante

di Treviso
Ponte – Glera, Italien

10 cl | CHF 7.00

75 cl | CHF 42.00

150 cl | CHF 84.00

Bollinger Special Cuvée

75 cl | CHF 85.00

ORANGENWEIN

O-Orange

Albert Mathier et Fils SA

Salgesch Valais, AOC

Gärung und dreimonatige Traubenstandzeit (Mazeration) in Original Amphoren, die in der Erde vergraben werden. In der Nase kommen die für Naturwein typischen Aromen von Zesten und Dörrfrüchten zur Geltung. Die diskrete Komplexität verlangt nach mehr. Unbedingt probieren.

10 cl | CHF 7.50

75 cl | CHF 53.00

Unser
Tipp

WEISSWEINE

Pinot Grigio

Terre Venete Pinot Grigio delle Venezie

In der Nase gelbe Früchte wie Aprikosen, reifer Apfel und etwas Zitronengras, sehr filigran, leicht, elegant und einnehmend im Gaumen. Frisch und saftig im Körper. Im Finale schön trocken und mineralisch endend.

10 cl | CHF 7.00

75 cl | CHF 38.00

Unser
Hauswein

Walenstadter Riesling-Silvaner

Biodynamischer Wein

CasaNova Weinbau, Walenstadt CH

Hellgelbe Farbe, dezente Aromen von Muskat und Aprikose prägen den Geruch. Angenehm milde Säure belebt den Gaumen. Im Abgang anhaltend mit wiederkehrenden Aromen.

50 cl | CHF 25.00

75 cl | CHF 42.00

Floreado Sauvignon blanc

Kellerei Andrian, Italien

Frisch, verspielt und ungemein fruchtig zeigt sich der Sauvignon Blanc. Grapefruit, grüner Apfel und gelbe Aprikosen mit einem Schuss Kräutervürze; diese Aromen bestimmen ebenfalls den Gaumeneindruck, unterlegt mit einer wunderbaren Frische und Unbeschwertheit.

75 cl | CHF 43.00

Grüner Veltliner

Weingut Waldschütz, Österreich

Mit einem intensiven Bouquet und einer herrlichen Frische trifft dieser Grüne Veltliner vielfältige Geschmäcker. Mit der richtigen Ertragsregulation erhält der Winzer wundervolle Aromen von weissem Pfeffer und Tabak. Hin und wieder lassen sich auch Noten von Zitrusfrucht oder Pfirsich erahnen.

75 cl | CHF 42.00

Estrada Branco

Lavradores de Feitoria, Portugal

Bereits in der Nase kündigt sich ein intensiver Wein an, der auf Anhieb mit einer komplexen Aromatik nach tropischen Früchten zu überzeugen vermag.

75 cl | CHF 39.00

Colección Chardonnay

Vinas del Vero, Spanien

In der Nase ein fruchtig-süßes Potpourri nach Birne, Rosinen, Karamell und auch etwas Apfel. Am Gaumen Mango, Orangenesten und Maracuja, stoffig in der Struktur und cremig im Fluss.

75 cl | CHF 45.00

ROTWEINE

Walenstadter Pinot Noir Biodynamischer Wein

CasaNova Weinbau, Walenstadt CH

Die Traubensorte Pinot Noir, bekannt als edelste Rotweinsorte der Welt, ist die Grundlage dieses vollmundigen Rotweins. Tiefes Purpurrot, intensive Fruchtaromen, Vollmundigkeit gepaart mit samtigen Tanninen prägen diesen Wein.

50 cl | CHF 25.00

75 cl | CHF 42.00

Unser
Hauswein

Col di Sasso Toscana

Castello Banfi, Italien

Klares, strahlendes Rubin. Frisch-fruchtige, beerige Nase, nach Kirschen, Pflaumen, Veilchen und Gewürzen duftend. Im Gaumen süffig, rund und geschmeidig. Die Aromen der Nase wiederholen sich und enden in einem würzigen, saftigen Abgang.

10 cl | CHF 7.00

75 cl | CHF 38.00

Vigneti Torbe Valpolicella

Ripasso Classico Superiore, Italien

Dass es sich um einen mächtigen Ripasso handelt, zeigt sich schon in der Nase: verführerische Frucht, Gewürze und Nuancen von Ausbauaromen. Feiner Duft nach Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen frisch, elegant und mit einer schönen Struktur ausgestattet.

75 cl | CHF 44.00

Opta DO Vino de Pago

Pago Calzadilla, Spanien

Bereits der Duft von Brombeere, Zwetschge, mediterranen Kräutern und Gewürzen ist dicht und einladend. Verführerisch, zugänglich, lecker: So der Eindruck dieses Rotweins im Gaumen. Die herrlich süsse Fruchtigkeit, ergänzt mit Gewürzen und dezenten Ausbauaromen, bildet das Fundament eines schönen Genusses.

75 cl | CHF 48.00

Carvalhas Tinto

Pago Calzadilla, Spanien

Drei Aromenkomponente bestimmen das einladende Bouquet: Reife Beeren- und Steinfrüchte, herbale Noten und Ausbauaromen.

75 cl | CHF 42.00

Le Volte

Dell'Ornellaia

Verführerisches Kirsch- und Veilchen-Bouquet, im Gaumen mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm eine elegante Röstaromatik.

75 cl | CHF 42.00

Avignonesi

Desiderio DOC 2015

Dunkles Rubinrot, vielschichtiges Bouquet nach schwarzen Kirschen, Röstaromen, dunkler Schokolade und Brombeeren, am Gaumen wiederum viel konzentrierte Frucht, feinkörniges Tannin und dezent mineralische Noten, im Abgang mit langem Nachhall und auf raffinierter Frische endend.

75 cl | CHF 74.00

Veramonte Cabernet Sauvignon

Veramonte, Barrique, Chile

Ausgebaut in kleinen Holzfässern, Betonbehältern und Edelstahl präsentiert sich dieser Cabernet würzig, zartbitter und mit herrlichen Beerennoten. Kernige Struktur, nachhaltiges Finale.

75 cl | CHF 45.00

Antu Syrah

Vinà Ninquén, Barrique, Chile

Dunkles Purpurrot mit rubinroten Reflexen.

In der Nase zeigt der Wein ein facettenreiches Bouquet. Aromen von reifen Brombeeren, schwarzem Pfeffer, etwas Schwarztee, dazu Holznoten und eine warme Kräuterwürze.

Im Gaumen trumpft der Wein mit seiner straffen Struktur sowie seiner Saftigkeit. Noten nach gekochten Brombeeren und Heidelbeeren, wiederum elegante Röstaromen, warme Gewürze.

75 cl | CHF 43.00

Trapiche

Malbec, Mendoza Chile

Die fruchtigen Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen passen zu den blumigen, würzigen Duftnoten. Im Gaumen überzeugt er durch seine Fruchtigkeit, Harmonie und durch seinen dichten Körper. Der Abgang widerspiegelt die positiven Eindrücke und führt sie in einer schönen Harmonie zusammen.

75 cl | CHF 59.00

Old Vine Zinfandel

Bogle vineyards, Barrique, Kalifornien

In der Nase verführerisch mit Aromen von reifen, dunklen und hellen Früchten sowie Gewürzen wie schwarzem Pfeffer, Vanille, etwas Wacholder und Eichenholz. Im Mund überaus dicht und kraftvoll mit ausladendem Charakter.

75 cl | CHF 45.00



BBF Gastro AG

Colors – Restaurant und Bar

Molseralpstrasse 9 | 8898 Flumserberg

+41 81 720 15 60 | info@colors-flumserberg.ch

www.colors-flumserberg.ch