

## COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

Unter jedem Cocktail findet Ihr den Punkt „Drink Level“. Das jeweils gekennzeichnete „Level“ beschreibt, wie ausgefallen oder komplex die Geschmackskombination des zugehörigen Cocktails ist.

Selbstverständlich beraten wir Euch auch sehr gerne. Sollten Fragen auftauchen, lasst es uns wissen.



### KRÜMELMONSTER

17.-

„Der frühe Vogel bekommt den Wurm. Aber Keks schmecken besser als Wurm. Also schlafe ich aus.“ – Das Krümelmonster –

*Rye Whiskey, Cognac, Apfelbrand  
Karamell, Rahm*

Drink Level                      easy drinking                      **fortgeschritten**                      komplex



### KORNSTAR COLADA

17.-

„Drinks im neuen Jahrtausend werden bleiben was sie waren: ein erotisches Spiel zwischen 3 oder mehr Zutaten.“  
– frei nach Dolly Buster –

*Der Säemann Weizenbrand, Alpenkräuterbitter  
Cachaça Germana, Banane, Kokosnuss*

Drink Level                      easy drinking                      **fortgeschritten**                      komplex

## COCKTAIL EMPFEHLUNGEN



### DOWN UNDER

18.-

„Mach dir keine Sorgen, dass die Welt heute zu Ende gehen könnte.  
In Australien ist es schon morgen.“

*Starward Left-Field, Pineau des Charentes*  
*XK Kirsch, Rahm, Kaffee-Espuma*

Drink Level                      easy drinking                      **fortgeschritten**                      komplex



### WHAT'S GOLDEN

17.-

„We're not balling – We take it back to the days of yes y'all-in'.  
We holding onto what's golden“  
– Jurassic 5 –

*Aquavit, Pisco, Heuschnaps, Hopfen*

Drink Level                      easy drinking                      **fortgeschritten**                      komplex



### NIGHTMARE ON D-STREET

18.-

„1, 2, Wladi kommt vorbei, 3, 4, er steht vor Deiner Tür...“  
– frei nach Freddy Krueger –

*Amaro Montenegro, Spiced Rum, Falernum*  
*Amontillado Sherry, Kürbis, Limette*

Drink Level                      easy drinking                      fortgeschritten                      **komplex**

## COCKTAIL EMPFEHLUNGEN



### LE FLANEUR

21.-

Der diesjährige Gewinner der Sonderkategorie „Brände & Geiste“ an der Made in GSA Cocktail Competition – Wladimir Reichert, WERK 8

*Humbel Quitte No. 12, Génépi, Honig-Essig  
Champagne Billecart-Salmon*

Drink Level                      easy drinking                      **fortgeschritten**                      komplex



### THEOREMA

19.-

„Der Timut Pfeffer wäre der Samen des Grapefruit Baumes.  
Wenn es so wäre...“

*Timut Pfeffer-Hendrick's Orbium, Suze  
Lavendel, Zitrone, Eiweiss*

Drink Level                      easy drinking                      **fortgeschritten**                      komplex



### STÖRTEBEKER

19.-

„Gottes Freund, der Welt Feind.“  
– Klaus Störtebeker –

*Plantation Xaymaca, Plantation 3 Stars, Rhum J.M blanc  
PX Sherry, Kakao, Pandan, Limette, Angostura Bitters*

Drink Level                      **easy drinking**                      fortgeschritten                      komplex

## COCKTAIL EMPFEHLUNGEN



### CHUPFERPLÄZ

18.-

„Hesch Roscht ufem Dach isches füecht im Chäller.“

*Mezcal, Rüeblibrand, Orange, Curry*

Drink Level

easy drinking

**fortgeschritten**

komplex



### K.I.T.T.

17.-

„Ich habe Bärendurst, und das meine ich wörtlich!“  
– frei nach Knight Rider –

*Melisse-Maker's Mark, Angostura Bitters, Ginger Ale*

Drink Level

**easy drinking**

fortgeschritten

komplex

## ALKOHOLFREI - NO ALCOHOL BY VOLUME



### TICK - NO ABV

11.-

*Holunderbeere, Zitrone, Crodino, Soda*



### TRICK - NO ABV

11.-

*Banane, Zitrone, Soda*



### TRACK - NO ABV

11.-

*Ananas, Limette, Ginger Beer*

alle Preise in CHF & inkl. MWST

## APERITIVO



### WERK SPRITZ

13.-

*Select Aperitivo, Zwetschge, Zimt, Zitrone, Prosecco*



### SALINÉ & SALTY GRAPEFRUIT

13.-

*The Seventh Sense Saliné, Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit*



### ABBACELLA SPRITZ

13.-

*Abbacella, Orange, Prosecco*



### COCCHI ROSA & GINGER ALE

13.-

*Cocchi Rosa, Ginger Ale, Plum Bitters*



### SBAGLIATO

14.-

*Campari, Cinzano 1757, Prosecco*

## ALKOHOLFREI - NO ALCOHOL BY VOLUME



### WERK SPRITZ – NO ABV

13.-

*Giselle 0.0%, Holunderbeere, Zitrone  
Prickelnd Cuvée Blanc No 1 Kolonne Null*



### VAN GOGH – NO ABV

13.-

*Vincent alkoholfrei, Undone – not Gin, Holunderbeere, Verjus*

## BARTENDER'S CHOICE



### **GOLD RUSH** **GEORG HÄUSSLER**

**16.-**

*Buffalo Trace, Zitrone, Honig*



### **VIEUX CARRÉ** **WLADIMIR REICHERT**

**17.-**

*Calvados, Rye Whiskey, Wermut, Averna, Angostura & Peychaud's Bitters*



### **LAST WORD** **LAURA KRÄGELOH**

**16.-**

*Sipsmith London Dry Gin, Schladerer Maraschino, Chartreuse verte, Limette*



### **PERFECT MANHATTAN** **ROMAN KAISER**

**16.-**

*Rye Whiskey, Carpano Dry, Carpano Classico, Angostura Bitters*



### **AIR MAIL** **WERK 8 – TEAM**

**19.-**

*Coruba 7 years, Limette, Honig, Champagne Billecart-Salmon*

## ALKOHOLFREI - NO ALCOHOL BY VOLUME



### **NO FRENCH 75 – NO ABV** **WERK 8 – TEAM**

**13.-**

*Undone – Not Gin, Zitrone, Zucker, Prickelnd Cuvée Blanc No 1 Kolonne Null*

## **GIN & TONIC EMPFEHLUNGEN**

### **SCHORSCH & SWISS MOUNTAIN SPRING CLASSIC 19.-**

Der Schorsch Gin, welcher mit Jasmin- & Orangennoten aufwartet, ist insofern regional verwurzelt, als die Zutaten allesamt aus der Schweiz bezogen werden.

### **CAMBRIDGE DRY & FEVER TREE MEDITERRANEAN 17.-**

Leicht, mit subtilen Basilikumnoten und wärmendem Rosmarin. Rosennoten balancieren die Wacholderaromen aus. Frisch, mit einem Hauch Zitronenverveine.

### **ELEPHANT ORANGE & COCOA & FEVER TREE CLASSIC 19.-**

Neben dem Schwerpunkt Wacholder, der beim London Dry Gin deutlich zu spüren ist, kommen hier wunderbare Aromen von zitrus-süssen Orangen und samtigen, schokoladigen Kakaobohnen zusammen.

### **CANAÏMA & SWISS MOUNTAIN SPRING DRY 17.-**

8 traditionelle Gin Botanicals sowie 10 Amazonas Botanicals werden verwendet. Die traditionellen Hauptkomponenten sind Wacholder, Zitronenschale, Orangenschale, Koriander, Angelikawurzel und Kümmel.

### **DIKTADOR COLOMBIAN TREASURE & SWISS MOUNTAIN SPRING CLASSIC 18.-**

Zarter Duft von Mandarine & Zitrone, gefolgt von der Frische von Minze & Pfeffer sowie der Süsse von Holz & Beeren.