



*When life
gives you lemons
make a
Gin & Tonic*

Breil Pur Brigels 45.0%vol

Das rätoromanische Schweizer Bergdorf Breil/Brigels liegt auf über 1'200 Meter und inspirierte Beat Sidler und Gustav Inglin, die beiden Gründer der Firma Breil Pur SA, zur Herstellung eines rein biologischen Gins. Hergestellt wird der Breil Pur in der Destillaria Candinas in Surrein, die auf eine fast 200 Jahre alte Brennertradition zurückblicken kann. Der Gin besteht aus hochwertigem Bio-Weizen und naturreinem Quellwasser aus den Bündner Bergen. Dazu kommen ausgelesen, von Hand gepflückte Bio-Botanicals aus der Schweiz: Alpenwachholder, Alpenrosen und Schokoladenminze bilden dabei das Kernelement. Die weiteren verwendeten Botanicals sind streng geheim, nicht mal der Brenner Gion Candinas kennt das genaue Rezept. Gebrannt wird der Gin in einem Kupferbrennofen, der mit Tannen- und Eschenholz gefeuert wird. Das Destillat wird anschliessend von Hand abgefüllt, etikettiert und mit einem Siegel am Flaschenhalt einzeln nummeriert.

**Pur 16 CHF
&Fever Tree Tonic/Gents Tonic 21 CHF**

Breil Pur Sloe Gin Brigels 29.0% vol

Der Sloe Gin basiert auf dem Breil Pur und wird zusätzlich mit wild wachsendem Schlehdorn verfeinert. Das rätoromanische Schweizer Bergdorf Breil/Brigels liegt auf über 1'200 Meter und inspirierte Beat Sidler und Gustav Inglin, die beiden Gründer der Firma Breil Pur SA, zur Herstellung eines rein biologischen Gins. Zusammen mit Dr. David Clutton (England), einer der weltweit namhaftesten GIN-Experten, wurde dann das streng geheime Rezept entwickelt. Doch soviel ist bekannt: Hergestellt wird der Breil Pur in der Destillaria Candinas in Surrein, die auf eine fast 200 Jahre alte Brennertradition zurückblicken kann. Die Sloe Gin Edition basiert auf dem Breil Pur Dry Gin und wird mit wild wachsendem Schlehdorn verfeinert.

Pur 18 CHF

Clouds Gin Stetten Argau 42.0%vol

Dieser Gin wurde speziell für die Cloud Bar in Zürich kreiert. Der Bar Manager Andreas Kloke hat zusammen mit der Spezialitätenbrennerei Humbel den CLOUDS Gin entwickelt. Zutaten wie Wacholder, Koriander, Thymian, Salbei, Zitronen, Orangen und Kirschwasser, allesamt in der Schweiz gereift, prägen unter anderem den Geschmack des New Western Dry Gin. Die Kirsche, als Botanical beim Gin eher ungewöhnlich, ist für die Brennerei Humbel eine der wichtigsten Rohstoffe, denn gerade mit ihren sortenreinen Kirschbränden ist sie sehr erfolgreich. So legte Lorenz Humbel Wert darauf, dass auch ein Hauch von Kirsche im Clouds Gin enthalten ist.

**Pur 17 CHF
& Fever Tree Tonic/ Fentiments 22 CHF**

Ojo de Agua Gin Bern 43.0% vol

Ein fruchtiger Schweizer Gin. Dieter Meier produziert seit über zehn Jahren biologische Weine in Mendoza. Nun spannte er mit Oliver Matter von der gleichnamigen Brennerei zusammen, woraus der Ojo de Agua Gin entstanden ist. Dieser wird unter anderem mit Zitronen aus Tucuman, Mate, Weinbrand aus Meiers Malbec und einem Brombeergeist aus den Beeren der Ojo de Agua Farm aromatisiert. Weitere Botanicals wie Wacholder, Koriander, getrocknete Zitronen- und Orangenschalen, Angelikawurzel, Rosmarin, und Lavendel runden den Gin ab.

**Pur 15 CHF
& Fever Tree Tonic 20 CHF**

Fromm Gin Nr. 3 Malans 45.90%vol

Zwölf Heilkräuterrezepturen bilden die Grundlage und sind Namensgeber für unsere Gins aus Malanser Gewürzen. Die sommerliche Rezeptur Nr. 3 mit Holunderblüte, Zitronengras und Rosmarin hat es nun als erstes in die Flasche geschafft. In der Nase eine klare Wacholder-Note, untermauert von frischen zitrischen und blumigen Noten. Im Gaumen trotz 45% mild und fruchtig. Gleich nach dem ersten Schluck spürt man die bekömmliche und wohltuende Kraft der 8 verschiedenen Heilkräuter.

Alle Gewürze, Kräuter, Beeren und Wurzeln in unserem Hofgarten kommen ohne Dünger, Pestizide oder Herbizide aus. Sie sind zu 100% naturbelassen.

Als drei-köpfiges Team erledigen wir alle Herstellungsschritte in minutiöser Handarbeit; vom Pflanzen, Ernten und Trocknen der Gewürze bis hin zum Eintauchen der Flaschen im Wachsbad.

**Pur 19 CHF
& Fever Tree Tonic/ Fentiments 24 CHF**

The Seventh Sense Ettingen 38.5%vol

Ein fruchtig-würziger Gin aus der Schweiz. Abgefüllt wird er in die speziell geformte Glasflasche Der Barkeeper Michael Schneider war schon immer fasziniert davon, klassische Drinks neu zu interpretieren und neue Cocktails zuzubereiten. Seine Kreationen kamen bei den Gästen gut an. Irgendwann kam die Idee auf, eigene Produkte zu entwickeln. So entstand der erste hauseigene Kaffeelikör, mit welchem Schneider dem oft bestellten "White Russian" seine eigene Note verlieh. Bald darauf folgten weitere Produkte und die Idee entstand, ein eigenes Label zu gründen: The Seventh Sense. Neben dem Kaffeelikör und diversen Bitters kreierte Schneider nun auch einen Gin. Dieser wurde mit acht verschiedenen Zutaten aromatisiert: Wacholder, Piment, Kardamom, Ingwer, Rosmarin, Tonka Bohnen, Lemongrass und Limetten.

**Pur 19 CHF
& Fever Tree Tonic 24 CHF**

Swiss Crystal Interlaken 46.0%vol

Nach einer fast zweijährigen Entwicklungszeit war es endlich so weit: Am 1. Juni lancierte die Rugen Distillery den Swiss Crystal Gin. Der Name ist dabei Programm: Destilliert wird im Berner Oberland mit Schweizer Gebirgswasser und zwölf verschiedenen, alpinen Kräutern. Der Name Crystal kommt vom speziellen Finish. So läuft das Destillat zur Vollendung über einen Bergkristall. Abgefüllt wird der Crystal Gin in die auffällige, türkisfarbene Glasfalsche, die einem Kristall nachempfunden wurde. In der Nase mit Aromen von Wacholder und Zitrusfrüchten, dazu ein Hauch von Pfefferminz, Zimt und Kardamom. Am Gaumen zeigt er sich würzig mit der typischen Wacholdernoten, dazu Aromen von Zitronen- und Mandarinen. Im Abgang mit Noten von diversen Alpenkräutern und einem Hauch von Gewürzen.

**Pur 18 CHF
& Gents Tonic 23 CHF**

Gin 6317 Zug 45.0%vol

Das Jahrhunderte alte Wacholderdestillat Gin kommt ursprünglich aus Grossbritannien. Seit vielen Jahren findet man nicht nur traditionsreiche Brennereien, sondern auch neuere, kleine Familienbetriebe. Eine dieser kleinen Brennereien ist die Heiner´s Destillate. Dort stellt Thomas Heiner seit 2005 seine eigenen Obstbrände und Gin her. Nach 17 Destillationsversuchen und dem Probieren von 63 Botanicals fand der mehrfach auf der Destillata prämierte Brennmeister und ausgebildeter Weintechnologe die perfekte Mischung und Prozedur für seinen Dry Gin. Daher der Name 6317 - ein Tribut auf die Herkunft dieser Wacholderbrands. Persönlich ausgewählte Früchte, Kräuter und Gewürze geben dem Gin 6317 einen Hauch Zitrus- und Ingweraroma und einer gleichzeitig rauchigen und würzigen Note.

**Pur 19 CHF
& Fever Tree Tonic/Ginger Lemongras Tonic 24 CHF**

Seefelder Gin Zürich 45.0%vol Nachdem der

Bankangestellte Andres Prieto aus Zürich seinen Job aufgab, um sich auf die Suche nach dem Gin zu machen, der seinen Charakter und gleichzeitig seine Liebe zu Gin reflektiert, entstand durch viele Versuche die Seefelder Kleinbrennerei. In dieser wird der Seefelder Dry Gin No 8 in Handarbeit gebrannt, in schlanke, klare Flaschen abgefüllt und etikettiert. Das Fuchssymbol auf dem Flaschenetikett bedeutet, dass dieses Ginrezept nicht von einem Fuchs, den Andres bei einem Waldspaziergang traf, stammt, sondern, dass der Gin No 8 durch viele Versuche und penibelste Rezepturnachforschungen erstellt wurde. Der Gin No 8 wird mit acht Botanicals destilliert, unter ihnen Wacholder, Rosmarin, Spanische Orange, Cassiarinde und Kaffirilmone. Diese geben dem Gin nicht nur ein starkes Zitrusaroma, welches sich mit der Bitterkeit des Wacholders vermischt, sondern auch eine würzige Zimtnote.

**Pur 18 CHF
& Fever Tree Tonic/1724 Tonic 23 CHF**

The Alpinist Bern 42.0%vol

Der The Alpinist Dry Gin ist ein waschechtes Schweizer Produkt. Der Wacholderschnaps wird zur Regulierung der Trinkstärke mit naturbelassenem Gletscherwasser vom Jungfraujoch in über 3.454 Metern Höhe vermenget. Der von Mönch, Eiger und Jungfrau umgebene Grat ist quasi der Ursprung des famosen Aletschgletschers und gehört genauso sehr zur Schweiz wie das Matterhorn. Dort, wo jährlich über 700.000 Touristen Fotos schießen, befinden sich die betriebseigenen Eisstollen von The Alpinist, die das Gletscherwasser liefern. Doch nicht nur das Wasser, sondern auch die Botanicals bestimmen den Geschmack dieses Gins. Neben Zitrusfrüchten, Wacholderbeeren und ein paar exklusiven, geheimen Kräutern kommen drei sogenannte Signature Botanicals zum Tragen. Dies sind Silberdistel, Frauenmantel und Arnika, die allesamt in den Schweizer Alpen heimisch sind. Der Ort der Destillerie ist ein weiteres kleines Geheimnis der Premium-Marke: Es ist lediglich bekannt, dass es sich um einen überschaubaren Betrieb am Fusse der Berge handelt.

**Pur 17 CHF
& Fever Tree Tonic 22 CHF**

Turicum Zürich 41.5%vol

Die Entwicklung für den „Turicum Gin“ begann 2013, als die beiden Geschäftsführer Oliver Honegger und Merlin Köfler in England mehrere Gin-Destillieren besichtigten. Inspiriert von den englischen Wacholderschnäpsen beschlossen sie, einen Gin für Zürich zu kreieren. Dieser Plan wurde zusammen mit zwei Freunden innerhalb von zwei Jahren in die Tat umgesetzt. Der „Turicum“ setzt sich aus 12 Botanicals zusammen, wie Blauer Wacholder, Lindenblüten, Tannensprossen, Engelwurz, Koriandersamen, Pfeffer aus Madagaskar, Orangenblüten, Süssholz, Hagenbutten, frischen Zitronen und Orangenschalen, sowie einer geheimen Zutat. Definity garantieren die Herstellung im Kleinserien-Verfahren und die hohen Qualitätsstandards einen Premium Gin, der in den letzten Jahren mehrfach mit Preisen ausgezeichnet wurde.

**Pur 18 CHF
& Fever Tree Tonic 23 CHF**

Langatun 1616 Bern 49.12%vol

Im Jahre 1860 wurde die Brauerei und Destillerie „Langatun“ vom Braumeister Jakob Baumberger in Langenthal gegründet. Langatun ist die keltische Übersetzung des Ortsnamens, welches ein Tribut an die ersten Whisky-Brennmeister ist. Seine Brenntraditionen wurden von seinen Nachkommen übernommen und weitergeführt – dabei entstanden Premiumspirituosen von höchster Qualität. Der Langatun Gin 1616 wird aus zwölf Botanicals gebrannt, die ihre Aromen in das Destillat übertragen. Das denkmalgeschützte Gebäude der Brennerei wurde im Jahr 1616 erbaut und dieser Gin wurde für das 400jährige Jubiläum entwickelt. Der Alkoholgehalt von 49.12% ist übrigens die Postleitzahl von Aarwangen, dem Heimatsort der Brennerei. Dieser Gin sollte pur oder auf Eis serviert werden.

**Pur 18 CHF
& Fever Tree Tonic 23 CHF**

**Nginius Smoked Bülach 42.0%vol
&Salted Gin**

Oliver Ullrich setzte es sich zum Ziel, einen Gin zu entwickeln, der sich von den anderen auf dem Markt deutlich unterscheidet. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzte er auf das sogenannte "Blended-Gin"-Verfahren. Dabei werden die Botanicals nicht alle gemeinsam destilliert, sondern schrittweise verschnitten. Für den "Smoked & Salted Gin" werden Bitterorangen, Quitten, Koriander und Ingwer in getrennten Gruppen gebrannt. Dazu kommen zwei ungewöhnliche Zutaten: Die Kastanien verleihen dem Gin eine leicht rauchige Note und durch das geräucherte "Sel à l'Ancienne", ein rares Steinsalz aus den Schweizer Alpen, werden die einzelnen Aromen des Gin zusätzlich hervorgehoben. Diese Edition wird nur einmal im Jahr produziert, von 2015 sind lediglich 3'000 Abfüllungen erhältlich.

**Pur 19 CHF
& Fever Tree Tonic 24 CHF**

**NginiusGin Bülach 43.0%vol
Cocchi Vermouth
Cask Finish**

Oliver Ullrich setzte es sich zum Ziel, einen Gin zu entwickeln, der sich von den anderen auf dem Markt deutlich unterscheidet. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzte er auf das sogenannte "Blended-Gin"-Verfahren. Dabei werden die Botanicals nicht alle gemeinsam destilliert, sondern schrittweise verschnitten. Zudem legt Oliver Ullrich Wert auf Regionalität. So verwendet er für den "nginious"-Gin neben der typischen Wacholderbeere unter anderem Berberitzen, Lorbeeren, Zitrusfrüchte, Kardamom sowie für die Schweiz typische Kräuter wie Heublumen, Rotkleeblüten, Goldmelisse und Verveine. Diese nginious-Edition erhielt ein Finish in einem ehemaligen Wermutfass, wodurch er zusätzliche Noten von Bitterorange und orientalischen Gewürzen erhält. Abgefüllt wird er in mit Ziegenleder verkleidete Flaschen. Damit soll die Naturverbundenheit des Gins symbolisiert werden

Pur 32 CHF

Siegfried Gin Bonn 41.0%vol

Der Siegfried Rheinland Gin stammt aus Bonn und wurde bereits als bester Gin Deutschlands ausgezeichnet. Er wird ohne industrielle Hilfsmittel, künstliche Aromen oder Zusatzstoffe in kleinen Einheiten destilliert.

Benannt wurde er nach Siegfried aus der Nibelungensage. Der Legende nach soll dieser am Drachenfels (unweit der Herkunft dieses Gins) einen Drachen getötet haben und anschliessend in seinem Blut gebadet haben. Ein Lindenblatt spielt in dieser Sage eine bedeutende Rolle und macht auch den Siegfried Gin einzigartig. Denn die Lindenblüte ist das Leit-Botanical - insgesamt werden 18 ausgelesene Botanicals verwendet. Der Siegfried Gin - oder kurz: Siggie - ist ein regionales Destillat, bei dem ganz auf industrielle Hilfsmittel, künstliche Aromen und Zusatzstoffe verzichtet wird.

**Pur 21 CHF
& Fever Tree Tonic 26 CHF**

Ferdinand Saar Gin Saarland 44.0% vol

Ein handgemachter Gin, unter anderem aromatisiert mit Wein aus der Saar-Region. Der Ferdinands's Saar Dry Gin wird im Weingut Zilliken hergestellt, welche im Dreiländereck zwischen Deutschland, Frankreich und Luxemburg liegt. Für die Weinfusion im Gin werden ausschliesslich handgelesene Riesling-Trauben verwendet. Zusätzlich aromatisiert Master Distiller Andreas Vallendar den Gin mit über 30 abgestimmten Botanicals aus den Weinbergen und eigenem Anbau. Neben der Basis Wacholder sind weitere regionale Zutaten wie Schlehe, Hagebutte, Weinrose ebenfalls wichtige Bestandteile, sowie exotische Botanicals wie Mandelschale, Koriander, Zimt und Ingwer. In der Nase fruchtig mit Wacholder und etwas Säure. Am Gaumen ebenfalls fruchtig, dazu Kamille, Lavendel und Holunder.

**Pur 15 CHF
& Fever Tree Tonic 20 CHF**

Monkey 47 Gin Schwarzwald 47.0% vol

Nebst 47 Kräutern aus der Schwarzwaldregion prägen weitere exotische Gewürze aus Indien diesen Dry Gin. Ein Drittel der Ingredienzien dieses Dry Gin's stammt aus dem Schwarzwald. Der Monkey 47 reift dort drei Monate lang in Steingutgefässen und wird danach mit dem eigenen Quellwasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Aufgrund der nur groben Filtrierung und das Verzichtens den üblichen Kältebehandlung, bleiben dem Gin viele Aromen erhalten. Mit 47 Botanicals aromatisiert, darunter Fichtensprossen, Preiselbeeren, Hagebuttenschalen, Holunderblüten, Schlehen, Brombeerblätter und Goldmelisse.

**Pur 16 CHF
& Fever Tree Tonic 21 CHF**

Bavarka Gin Bayern 46.0%vol

Hergestellt aus zehn bayerischen Kräutern, wie Hopfen, Fenchelsamen und Heublume, Orangen- und Zitronenschale, gepaart mit der Kraft der Kartoffel. Seinen kräftigaromatischen Charakter verdankt der rassige Gin nicht zuletzt seinem älteren Bruder, dem BAVARKA Vodka, der zum Ansetzen der Wacholderbeeren als Grunddestillat verwendet wird. Der BAVARKA Gin besticht durch seine kräftige Wacholdernote, floralen Akzente und frischen Citrusaromen. Die leichte Bitterkeit im Abgang umspielt mit einer angenehmen Süße. Eignet sich nicht nur hervorragend für den puren Genuss, sondern auch in Kombination mit einem Tonic Water und als Basis für Cocktails und Longdrinks.

**Pur 16 CHF
& Fever Tree Tonic/Gents Tonic 21 CHF**

Spitzmund Kiel 47.0%vol

Seinen Ursprung nimmt dieser Gin, der sich selbst als New Western Typ bezeichnet, in Kiel. Genauer gesagt in der Trafo- Bar, Am Kleinen Kuhberg. Andreas Werner, Barbesitzer, ausgezeichneter Kieler Cocktail-Cup-Gewinner und jetzt auch Inhaber des Spitzmund Gins versah seine Spirituose neben Wacholder auch mit Pflaumen, Apfel, Haselnuss, Koriander zu einem wohlschmeckenden New Western Gin. Selbst die Wahl der Flaschenfarbe wurde nicht dem Zufall überlassen. Eine dunkle, olfaktorische Flasche absorbiert das UV-Licht besser und schützt den hochwertigen Tropfen vor geschmacklichen Veränderungen.

**Pur 21 CHF
& Fever Tree Tonic 26 CHF**

Boar Gin Schwarzwald 43.0%vol Die Jagdsaison ist

eröffnet! Mit dem Boar Gin aus dem Schwarzwald, in dem es übrigens über 1000 Brennereien gibt, kommt der erste Gin mit Trüffeln auf dem Markt. Genauer gesagt, mit Schwarzwälder Burgundertrüffeln, die früher regelmässig geerntet wurden. Nachdem dieser in den 30er Jahren laut Reichsnaturschutzgesetz unter Schutz gestellt wurde, ging somit eine langerhaltene Tradition verloren. Nun haben sich das Dreiergespann Torsten Boschert, Hannes Schmidt und Markus Kessler zusammengesetzt, um in der Boar Distillery der Kessler-Familie ihren Gin herzustellen. Diese kleine Familienbrennerei wurde im Jahr 1844 gegründet. Dadurch vereinen sich im Boar Gin alte Familienrezepte mit neuen Techniken, klassischen Botanicals als auch einem neuen, innovativen Verfahren, mit dem die Burgundertrüffel dem Gin zugegeben werden und dadurch ein leicht scharfer, bitterer Abgang vermieden wird. Ein Bekannter hatte den Gin-Herstellern vom Schwarzwald-Trüffel und den Wildscheineilern, die wie in Trance nach ihm suchten, erzählt. Und somit entstand nicht nur der im Jahr 2017 weltweit meistprämierte Gin, sondern auch ein neues Konzept der Ginherstellung. Natürlich steht der Schwarzwaldtrüffel bis heute unter Naturschutz und deshalb werden für den Boar Gin Trüffel aus kontrolliertem Anbau verwendet.

**Pur 23 CHF
& Fever Tree Tonic 28 CHF**

Grossbritannien ☀ *Great Britain*

Bombay Sapphire London 40.0%vol

Der Premium-Gin ist eine Hommage an den blauen Saphir. Dieser Gin wird nach einer Originalrezeptur aus dem Jahre 1761 unter Verwendung von zehn verschiedenen Kräutern und Gewürzen in einem schonenden Dampf-Infusions-Verfahren in sogenannten Carterheads hergestellt. Der aus London stammende Gin wurde vom Unternehmen Bacardi übernommen.

Botanicals wie Zitrone, Mandel, Süssholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimt, Kassaie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner verleihen dem Gin sein typisches Aroma.

**Pur 12 CHF
& Fever Tree Tonic 17 CHF**

Tanqueray Schottland 43.1%vol

Abgefüllt wird er in die typische "Tanqueray"-Flasche, die einem englischen Hydranten nachempfunden ist. 1830 wurde die Destillerie von Charles Tanqueray im Londoner Stadtteil Bloomsbury gegründet. Beim "London Dry Gin" handelt es sich um den Klassiker, der seit der ersten Stunde produziert wird. Er besteht aus bestem Geteide und diversen "Aged Botanicals", die zuerst zwei Jahre reifen müssen, bevor sie für den Gin verwendet werden. Dazu kommen klassische Zutaten wie Koriander, Angelikawurzel, Zimt sowie Zitronen- und Orangenschalen.

**Pur 12 CHF
& Fever Tree Tonic 17 CHF**

Tanqueray Rangpur Schottland 41.3%vol

Ein sehr exotischer Gin aus dem Hause C.Tanqueray, dem die frische Note der Rangpur-Limette verlieht wurde

Die Seltenheit dieser Frucht macht den Tanqueray Rangpur zu etwas Besonderem. Die leicht grün eingefärbte Flasche unterstreicht die fruchtige Note des Tanqueray Rangpur.

**Pur 13 CHF
& Fever Tree Tonic 18 CHF**

Beefeater 24 London 45.0%vol

Die Wurzeln des Beefeater Gins gehen bis in die 1860er Jahre zurück. Heute wird der Gin als einziger noch in London destilliert und abgefüllt. Für den "Beefeater 24" liess sich der Master Distiller Desmond Payne von einem normalen englischen Tag inspirieren, der mit einer Tasse Tee beginnt. Deshalb werden für den Gin japanischer Sencha-Tee sowie Grüntee aus China zusammen mit zwölf weiteren, rein pflanzlichen Botanicals in einem Getreide-Destillat eingelegt. Ganze 24 Stunden dauert der Mazerationsprozess, daher auch der Name "Beefeater 24".

In der Nase mit Teearomen sowie Noten von Wacholder und Zitrusfrüchten. Dazu würzige Nuancen von Koriander, Engelwurz und Angelikasamen. Am Gaumen zeigen sich wiederum Teearomen, Wacholder und würzige Noten.

**Pur 13 CHF
& Fever Tree Tonic 18 CHF**

The Botanist Isle of Ilay 46.0%vol

The Botanist Islay Dry Gin wird in Schottland auf der Insel Islay hergestellt. 22 der 31 Gewürze und Pflanzen stammen von der fruchtbaren Insel und sind handverlesen. Destilliert wird der Gin mit niedrigem Druck in einer Lomond-Kupferbrennblase. Dieser Gin wird in einer begrenzten Stückzahl hergestellt.

**Pur 16 CHF
& Gents Tonic 21 CHF**

Hendricks Gin Schottland 41.4%vol

Ein traditioneller Gin und zugleich Goldmedaillen-Gewinner an der World Spirits Competition 2000. Äusserlich zeigt er sich seit dem 18. Jahrhundert im Apothekerflaschen-Look. Seit 1887 wird der Gin vom Familienunternehmen William Grant & Sons in Schottland hergestellt. Dabei werden neben den üblichen Zutaten wie Wacholderbeeren, Koriander, Iriswurzel und Zitronenschale, auch Rosenblätter und Gurkenextrakt verwendet. Allerdings werden die Aromen mittels Dampf sorgfältig herausdestilliert und nicht wie sonst üblich herausgekocht. Der grösste Teil der Herstellung erfolgt bis heute noch nach dem traditionellen Verfahren und in Handarbeit.

**Pur 13 CHF
& Fever Tree Tonic 18 CHF**

London Nr.1 Blue London 47.0% vol

Dieser Dry Gin wurde mit zwölf Botanicals aus aller Welt aromatisiert. Bei der Herstellung des No.1 Blue Gins setzt man auf ein aufwendiges Pot-Still-Brennverfahren im Kupferkessel. Dafür wird Quellwasser von Clekenwell zusammen mit englischem Getreide aus Suffolk und Norfolk miteinander dreifach destilliert. Wacholder aus Dalmatien, Koriander aus Marokko, Mandeln aus Griechenland und Zimt aus Ceylon. Weitere verwendete Botanicals sind schwarze Johannisbeeren, Zimt, Zitronenschalen, Orangenschalen, Iriswurzeln, Angelikawurzeln, Bohnenkraut, Bergamotte und türkische Lakritze. Die typisch bläuliche Farbe des Gin kommt von der Mazeration mit Gardenien-Extrakt.

**Pur 17 CHF
& Fever Tree Tonic 22 CHF**

Williams Chase Gin Herefordshire 40.0% vol

Hergestellt wird er in Herefordshire, England. Er durchläuft zweimal die kupfernen Pot Stills und die Column Stills des Hauses, bevor das Destillat am Schluss auch noch durch einen Carter-Head Still seinen finalen Schliff erhält. Die Grundlage für diesen Gin ist ein Bioapfel-Vodka, zu welchem zahlreiche Gewürze und Kräuter zugegeben werden. Dazu gehören neben den wichtigen Wacholderbeeren unter anderem noch Holunderblüten, Hopfen, Äpfel, Lakritze, Iris, Orangen- und Zitronenschale, Angelikawurzel und Koriander.

**Pur 12 CHF
& Fever Tree Tonic 17 CHF**

Ophir Gin London 40.0%vol

Der Ophir wird von der ältesten Destillerie Londons produziert. Diese wurde 1761 gegründet und setzt noch immer auf die originale Herstellungsmethode. Beim "Ophir Oriental" handelt es sich um einen würzigen Gin, der mit exotischen Pflanzen und Beeren verfeinert wird, darunter: Cubebeeren aus Indonesien, schwarzer Pfeffer aus Indien sowie Koriander aus Marokko.

Mit orientalischen Aromen und Geschmacksnoten von Zitrusfrüchten. Er zeigt sich würzig mit deutlichen Wacholdernoten.

**Pur 16 CHF
& Fentimans Herbal 21 CHF**

Jinzu London 41.3%vol

Basierend auf dem japanischen Reiswein Sake verbindet der Jinzu Distilled Gin typische Zutaten des Orients mit dem des Okzidents. Hinzukommen für Japan typische Kirschblüten und Yuzu. Letztere ist eine Zitrus-Pflanze, die vielfach in der japanischen Küche und bei der Parfümherstellung verwendet wird. aus

**Pur 14 CHF
& 1724 Tonic 19 CHF**

Bulldog Gin London 40.0%vol

Der "Bulldog London Dry Gin" ist erst seit 2006 auf dem Markt, wird von der britischen Fachzeitschrift "Wine Enthusiast Magazine" jedoch bereits zu den 50 besten Spirituosen der Welt gerechnet. Entwickelt wurde der Gin vom ehemaligen Investment Banker Anshuman Vohra, der bereits in seinen Jugendjahren eine grosse Leidenschaft für Gin hatte. Der Bulldog Gin zeichnet sich durch seine zwölf Botanicals aus, die ihn von anderen London Dry Gins deutlich unterscheidet: Neben einigen Klassiker wie Wacholder, Süssholz und Koriander erhält der Gin durch Zutaten wie türkische Mohnsamen, Lavendel, Lotusblätter sowie chinesische Dragon Eye Früchte sein Aroma. Hergestellt wird er in einer alten englischen Manufaktur und durchläuft einen vierfachen Destillationsprozess. In der Nase mit intensiven Aromen von Wacholder, Koriander und Zitrusfrüchten. Dazu süssliche Noten. Am Gaumen zunächst mit Zimt und Süssholz. Dazu exotische Noten und ein Hauch Mandel. Langer, milder Abgang. Trocken und cremig mit einer leichten Bitternote.

**Pur 11 CHF
& Fever Tree Tonic 16 CHF**

Mombasa Club Gin London 41.5% vol

Nach alter Tradition destilliert. Er trägt den Namen des ersten legendären "Private Social Club" in Kenia, der Mombasa Club.

Die Grundlage des Mombasa Club Gin's ist der vierfach destillierte Getreidealkohol. Das würzige Aroma verdankt der Gin den handverlesenen Botanicals wie Cassia-Rinde, Kümmel, Nelken oder Wacholderbeeren. Der Mombasa Club Gin wurde 2011 auf der Concours Mondial mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

**Pur 15 CHF
& 1724 Tonic 20 CHF**

Thomas Dakin London 42.0%vol

Thomas Dakin stellte im Jahr 1761 im Nordwesten von England den weltweit ersten Qualitäts-Gin her. Thomas Dakin Gin wird in kleinen Mengen in einem kleinen Kupferkessel destilliert. Der Master Distiller verwendet ein Geheimrezept von elf pflanzlichen Stoffen, darunter auch einige traditionelle, welche im 18. Jahrhundert zur Stärkung verwendet wurden. Ausserdem werden Wacholder, Orangenschalen und englischer Koriander verwendet zusammen mit dem einzigartigen Zusatz von rotem Rettich, um dem Gin seinen sehr langen Abgang zu verleihen. Meerrettich oder roter Rettich, wie er zu Zeiten Dakins hiess, wurde verwendet, um müde Reisende wieder zu beleben, welche mit der Kutsche von London nach Schottland reisten. Thomas Dakin Gin ist ein Gin im klassischen Wachholder-Stil mit süssen Orangen-, Zitrus- und Pfeffernoten, verbunden mit einem salzigen Abgang dank der Kubeben Beeren und dem roten Rettich.

**Pur 17 CHF
& Fever Tree Tonic 22 CHF**

Plymouth Navy Plymouth 57.0%vol

Von der EU-Kommission wurde Plymouth Gin als geografische Herkunftsbezeichnung geschützt. Sprich: Ein Gin darf also nur diesen Namen tragen, wenn er in der englischen Hafenstadt Plymouth destilliert wurde. Während es dort früher zahlreiche Destillerien gab, ist die Black Friars heute die einzige, die noch in Betrieb ist. Über zwei Jahrhunderte belieferte sie die majestätische Flotte mit ihrem Gin, welcher ein wichtiger Bestandteil auf dem Schiff wurde. Im Gegensatz zum herkömmlichen Plymouth Dry Gin ist dieser in "Navy Strength" abgefüllt, also mit einem deutlich höheren Alkoholgehalt. In der Nase Duftnoten von Wacholder und Zitrusfrucht, dazu erdige Aromen und eine leichte Süsse. Am Gaumen zeigt er Wacholder mit Zitrusfrüchten.

**Pur 16 CHF
& Fever Tree Tonic 21 CHF**

Brockmans Gin London 40.0% vol

Ein neuartiger fruchtiger Premium-Gin aus England. Er ist eine Kreation von Davis, Bob, Neil und Matthew, deren Ziel es war, einen neuartigen Gin zu kreieren. Er wird mit 100% Getreide-Neutralalkohol hergestellt. Die Destillationsapparate sind traditionell aus Kupfer. Was den Gin jedoch einzigartig macht, ist die frische Fruchtnote, welche man dem Gin verliehen hat. Mit Blaubeeren, Brombeeren und Bitterorangen-Schalen aromatisiert.

Pur 16 CHF

& Fever Tree Tonic/Ginger Lemongras 21 CHF

Martin Millers Island 40.0%vol

Zusammen mit zwei Freunden entwickelte der Brite Martin Miller 1998 den gleichnamigen Dry Gin, der nach einem überlieferten Verfahren in einer über 100-jährigen Pot Still-Anlage gebrannt wird. Bei den Zutaten konzentriert man sich auf einen eher klassischen Botanicals Mix: So wird er unter anderem mit Wacholder, Koriander, Angelika, Lakritze, Cassia, Florentiner Schwertlilie und etwas Limettenschale verfeinert. Vor der Abfüllung wird er mit purem Gleschterwasser aus Island vermengt. Den Bezug zu Island wird auf der Flasche optisch dargestellt:

**Pur 16 CHF
& Fever Tree Tonic 21 CHF**

Blackwood Gin Schottland 40.0%vol

Jedes Jahr zwischen Juni und September ist bei Blackwood's auf den Shetland-Inseln Erntezeit. In diesen vier Monaten werden dort fünf der insgesamt 13 Botanicals für den Blackwood's Vintage Dry Gin von Hand geerntet. Hat man die Ernte eingefahren werden diese auf dem schnellsten Weg auf das schottische Festland in die Destille gebracht um die Aromen so frisch wie möglich zu verarbeiten. Neben dem Wacholder sind dies wilde Wasserminze, Sandgrasnelken, Veilchen und Iriswurzel. Dazu kommen Muskatnüsse, Süssholz, Lilienwurzeln, Koriander, Zimt, Mädesüss, Lakritz, und Gelbwurz.

**Pur 12 CHF
& Fever Tree Tonic 17 CHF**

Ableforth's Bathtub Kent 43.3%vol

Cornelius Ampleforth gilt in der internationalen Spirituosen-Szene als „verrückter Professor“, der bereits seit Jahren in den eigenen vier Wänden mit alten und modernen Rezepturen und Herstellungsmethoden experimentiert. Im Herbst 2011 ging er schliesslich seinem Traum nach und machte sich mit einer kleinen Spirituosen-Manufaktur selbstständig. Eines der ersten Produkte war der Bathtub Gin - ein Dry Gin, der mit diversen Botanicals aromatisiert wird. Darunter: Wacholder, Orangenzesten, Koriander, Zimt, Nelken und Kardamom. Er wird mit dem sogenannten Cold-Compounding-Verfahren hergestellt, bei dem die Botanicals nicht destilliert sondern nur mazeriert werden

**Pur 14 CHF
& Fever Tree Tonic 19 CHF**

Old English Gin Birmingham 44.0%vol

Dieser Gin wird nach einem Rezept aus dem Jahr 1783 hergestellt, welches insgesamt elf verschiedene Botanicals beinhaltet. Der Old English Gin stammt aus der Destille „Hammer & Son Ltd“ und wird aus englischem Weizen destilliert. Neben dem obligatorischen Wacholder wird diesem Gin Koriander, Zitrone, Orange, Engelwurz, Zimtrinde, Süssholz, Zimt, Iriswurzel, Muskat und Kardamom zugegeben. Alle Flaschen sind recycelte Champagnerflaschen, die erneut bedruckt und mit einem Naturkorken und weichem Wachs versiegelt werden.

**Pur 14 CHF
& Fever Tree Tonic 19 CHF**

Eden Mill Schottland 42.0%vol

In einer cremeweissen Keramikflasche präsentiert sich der Original Gin der schottischen Eden Mill. Der sowohl als Brauerei als auch Destillerie tätige Betrieb befindet sich seit dem Jahr 1810 im malerischen St. Andrews. Der Ort wird gerne als Heimat des Golfsports tituliert, was darauf zurückzuführen ist, dass hier 1754 der erste bekannte Golfclub gegründet wurde. Das Clubhaus und der angrenzende Platz Old Course sind dafür weltberühmt. Für den Original Gin tritt allerdings eine ganz andere Tatsache in den Vordergrund: St. Andrews liegt unmittelbar an der mit Sanddorn-Büschen gesäumten Nordseeküste. Die rötlich-orangen Sanddornbeeren finden hauptsächlich in der Medizin und als Getränkezutat Verwendung. So verpasste auch die Eden Mill ihrem Gin eine gehörige Portion Sanddorn. Ein weiterer Hauptbestandteil ist Zitronenmelisse, welche jedoch nicht von Schottlands Küste, sondern von der östlichen Mittelmeerregion stammt. Koriander, Grünpfeffer, Orangen, Litschi und Cranberry sind neben dem obligatorischen Wacholder ebenfalls mit von der Partie.

**Pur 15 CHF
& Fever Tree Tonic 20 CHF**

Sabatini London 41.3%vol

Der Sabatini Gin wurde von der Familie Sabatini in Arezzo, Italien in Zusammenarbeit mit Charles Maxwell von der Thames Distillery Ltd. in London entwickelt. Nicht nur die Maxwells, sondern auch die Sabatinis selbst sind seit dem Ende des 19. Jahrhunderts in das Brennen von Spirituosen involviert. Der Familiengründer Guglielmo Giacosa wurde nach seinem Studium von dem Unternehmen Cinzano in die verschiedensten Teile der Welt geschickt, um deren Spirituosen zu vertreiben. Nach seiner Rückkehr aus Australien gründete er das Familienanwesen, auf dem heute die Botanicals für den Gin kultiviert werden. Während sich Maxwell um den perfekten Brennprozess und die Abfüllung des London Dry Gins kümmert, sind die Sabatinis für die Rezeptur und Botanicals verantwortlich. Ausser den Wacholderbeeren, die in der Toskana wachsen, stammen alle anderen der neun Botanicals vom Grundstück der Sabatinis. Neben wildem Fenchel, Iriswurzel, Thymian und Salbei werden Lavendel, Olivenblätter und Zitronenverbene per Hand gepflückt, selektiert und nach London verschickt, um dort zu mazerieren und dann zum Sabatini Gin gebrannt werden. Dieser wird danach in eine wunderschöne Flasche, welche die Landschaft der Toskana auf sich trägt, abgefüllt und vermarktet.

Pur 17CHF
& Fever Tree Tonic 23 CHF

The King of Soho London 42.0%vol

Der King of Soho wurde von Howard Raymond mit Hilfe eines der besten Master Distillers Englands (Brennmeister der elften Generation) als Tribut an seinen Vater, Paul Raymond, entwickelt. Dieser verwandelte das Jagdgebiet Soho in den 60iger und 70iger Jahren in das kulturelle Zentrum Londons, für das es heute bekannt ist. Der King of Soho Gin wird mit zwölf Botanicals, wie Grapefruitschale, Koriander, Cassia und Angelikawurzel mazeriert und vierfach destilliert und basiert auf neutralem Getreidedestillat. Nach dem Brennvorgang wird neben Wasser und Destillat nichts mehr dazugegeben - damit erfüllt dieser Gin die Kriterien für einen echten London Dry Gin.

Pur 15 CHF
& Fever Tree Tonic 20 CHF

Gilt Gin Loch Lommon 40.0%vol

Der Gilt Single Malt Scottish Gin wurde 2013 von den Herstellern des Valt Vodkas, der Strathleven Distillery, der Öffentlichkeit präsentiert. Während sich viele der schottischen Brennereien auf traditionelle, bewährte Methoden verlassen, haben die Master Distillers bei Strathleven für viele Jahre mit sowohl alten, als auch neuen Brennmethoden experimentiert. In der Nähe von Loch Lommond gelegen, wird nur die feinste, schottische Gerste verwendet, die zuerst gemalt werden muss. Daher ist der Gilt Single Malt Scottish Gin ein Single Malt Gin, welcher weiterhin die verschiedensten Botanicals als auch klares Wasser aus der Spey enthält. Die gemalte Gerste wird über eine für Strathleven extra modifizierte Kupferbrennblase destilliert, mindestens fünfmal mikrodestilliert, über ihre Kühlfilteranlage auf minus fünfzehn Grad Celsius heruntergekühlt und danach durch die verschiedensten Katalysatoren und Filter, inklusive Aktivkohlefilter, gepresst. Die genaue Rezeptur der verwendeten Botanicals wird geheimgehalten und es wird nicht viel über die verwendeten Filter an die Öffentlichkeit gebracht, da genau diese dem Gilt Single Malt Scottish Gin einen spezifischen Geschmack verleihen.

Pur 16 CHF
& Fever Tree Tonic 21 CHF

Hoxton Gin London 40.0%vol

Hoxton Gin wurde vom Londoner Barkeeper und Inhaber der im East End ansässigen Pony Bar kreiert. Nebst den üblichen Zutaten für einen Gin enthält der Hoxton Gin Kokos und Grapefruit als Leitbotanicals. Dies Botanicals (ausser Kokos und Grapefruit) werden fünf Tage vor der Destillation in einer 150 Jahre alten Kupfer-Brennblase mazeriert. Danach werden sie mit Neutralalkohol gemischt. Nun kommen endlich Kokosnuss und Grapefruit zum Einsatz - mit ihnen wird der Hoxton Gin nach dem Brennen aromatisiert, bevor er dann noch zwei Monate lang in Stahl tanks ruhen darf und abgefüllt wird.

**Pur 14 CHF
& Fever Tree Tonic 19 CHF**

Oxley`s Gin London 47.0%vol

Der Oxley Small Batch Gin besitzt einen speziellen Geschmack. Dies kann auf ein innovatives Destillationsverfahren zurückgeführt werden, denn dieses hemmt auf der einen Seite die Entstehung der bitteren Beigeschmäcker des Wacholders, setzt aber gleichzeitig die individuellen Aromen der verwendeten Botanicals wie kein anderes Verfahren im Ergebnis um. Vor dem Kalt-Destillations-Prozess werden die vierzehn Botanicals in hochwertigem Neutralalkohol fünfzehn Stunden lang mazeriert. Alles zusammen wird dann in einem Druckbehälter einem Hochvakuum ausgesetzt. Hier konsensiert der Gin bei minus fünf Grad und verändert seinen gasförmigen Aggregatzustand zu Oxley London Dry Gin. Auf diese Weise werden pro Tag nur 240 Liter dieses Premium Gins destilliert.

**Pur 17 CHF
& Fever Tree Tonic 22 CHF**

Spanien ☀ *Spain*

Gin Mare Barcelona 42.7% vol

Der Gin Mare wird in einem kleinen Fischerdorf an der Costa Dorada, südlich von Barcelona in Handarbeit hergestellt und wird mit den vier typisch-mediterranen Zutaten wie Rosmarin, Thymian, Basilikum und Arbequina-Oliven. Eine 36-stündige Mazeration dieser Zutaten in Alkohol und dessen anschliessende Redestillation im traditionellen Pot-Still-Verfahren sind das Geheimnis für das Aroma des Gin Mare. Der reine Duft des Wacholders ist das Erste, welches beim Nosing des Gin Mare's zum Vorschein tritt. Dieser fügt sich harmonisch in Noten von Rosmarin und frische Akzente von Zitronenschalen ein. Im Mund ist der Wacholder das dominierende Aroma, dem sich aber schnell eine leicht pfeffrige Note anschliesst. Rosmarin und frische Zitrusklänge komplettieren die exotische Aromenkomposition des spanischen Premiumgins. Der Abgang ist äusserst mild und langanhaltend. Der Gin Mare verabschiedet sich mit einem leicht salzigen Hauch.

**Pur 14 CHF
& Swiss Rosamarin Tonic/1724 Tonic 19 CHF**

Le Tribute Vilanova 43.0%vol

Bereits 1835 wurde die MG Destillerie in Vilanova, einem kleinen Fischerdorf in der Nähe von Barcelona, gegründet und wird heute bereits in der fünften Generation von der Familie Giro geführt. 1940 lancierte die Destillerie den MG Gin, der bis heute einer der meist verkauften Gins in Spanien ist. 2007 folgte dann der Gin Mare. Nun, 10 Jahre später präsentiert die MG Destillerie den Le Tribute Gin, der als "yet dry enough" bezeichnet wird. Der Tribute Gin wird basiert auf einem Weizenalkohol und wird mit sieben verschiedenen Botanicals aromatisiert: Wacholder, Limette, Orangenschale, Zitronenschale, Kumquat, Tangerine, Grapefruit und Lemongrass. Alle Zutaten werden separat destilliert, beim Zitronengras verwendet man statt des Alkohols Wasser, wodurch das Zitronenaroma besser zur Geltung kommen soll. Anschliessend werden alle Destillate miteinander vermischt und mit 43%vol. in die edle Glasflasche abgefüllt, welche optisch an den Jugendstil / Art Nouveau angelehnt ist.

**Pur 15 CHF
& Le Tribute Tonic 20 CHF**

Tann's Gin Barcelona 40.0%vol

Der Tann's Dry Gin wird in der Campeny Distilleries in Katalonien hergestellt. Er besteht aus 100% reinem Getreidebrand und zehn weiteren Botanicals. Dazu gehören neben Wacholder unter anderem Koriander, Gurken, Rosenblätter, Kardamom, Mandarinen- und Limettenschalen, Orangenblüten, Süsshholz und Himbeere. Die Essenzen dieser Zutaten werden dem Gin nach der aufwändigen Destillation mittels einer sogenannten Dreifachinjektion gekonnt hinzugefügt.

**Pur 14 CHF
&Fever Tree Tonic/Fentiments Tonic 19 CHF**

LAW Gin **Ibiza** **44.0%vol**

Der "Law Premium Dry Gin" kommt aus Spanien und wird auf der Insel Ibiza hergestellt. Dazu verwendet man reinen Weizenalkohol, welcher mit diversen, ausgewählten Botanicals aromatisiert wird, darunter Wacholder, grüner Kardamom, Koriandersamen, Iriswurzel, Gurke, Kaktusfeigen und die pikante Paprikasorte "Pimientos de Padron". Gebrannt wird der "Law Gin" im traditionellen Alambic - einer kleinen Kupferblase ohne technischen Schnickschnack.

Pur 18 CHF
& Fever Tree Tonic 23 CHF

Kolumbien ☀ *Colombia*

Columbian Aged **Colombian** **43.0%vol**

Hergestellt wird dieser Gin in der Brennerei Colombiana, welche 1913 in Cartagena de Indias gegründet wurde. Die Brennerei brennt traditionsgemäss Rum in verschiedensten Varianten, jedoch wenden sie ihre Expertise auch auf ein völlig anderes Destillat wie Gin an. Der Colombian Aged Gin ist ein auf Zuckerrohrschnaps basierender Gin, welcher fünf Mal destilliert wird. Danach lässt man diesen bis zu sechs Monate reifen. Dieser Reifeprozess ist es, der dem Colombian Gin seinen speziellen Geschmack verleiht. Der Gin reift nämlich in Eichenfässern, die zuvor den Dictador Rums eine vorübergehende Heimat boten.

Pur 16 CHF

Italien ☀ *Italy*

Z 44 **Südtirol** **44.0%vol**

Aus dem Südtiroler Brennhaus Roner, einem alten Familienbetrieb, in dem die Brennregeln von Generation zu Generation weitergegeben wurden, kommt dieser Gin. Neben den typischen Gin-Botanicals wie Wacholder und Zitruschalen sind weiterhin Veilchenwurzeln, Scharfgarbe, Enzianwurzel und andere Berg- und Wiesenkräuter auf seiner Inhaltsliste enthalten. Diese Botanicals werden entweder mazeriert oder destilliert, um die Aromastoffe im Alkohol aufzulösen. Die grösste Besonderheit aber ist die Verwendung von Zirbelkieferzapfen, die nach drei Jahren Reifezeit am Baum per Hand gepflückt werden. Diese geben dem Z44 Gin eine ganz spezielle Geschmacksnote. Die Flasche kann sich übrigens auch sehen lassen - einige der Botanicals sind als feine Zeichnungen auf ihr verewigt worden.

Pur 21 CHF
& Fever Tree Tonic 26 CHF

Singapur ☀ *Singapoure*

One Key Gin **Singapur** **40.0%vol**

Dieser Gin wurde 2011 mit dem "iF Packaging Award" ausgezeichnet. Die handgefertigte blaue Designerflasche kann nur mit dem dazugehörigen Schlüssel geöffnet werden.

One Key Gin wird aus ausgesuchtem Getreide destilliert und mit Koriander, Wacholderbeeren und feinen exotischen Botanicals angereichert. Der aus Singapur stammende Gin wird von der Abnormal Group Singapoore hergestellt.

Pur 15 CHF
& Fever Tree Tonic 20 CHF

Belgien ✨ Belgium

Copperhead Gin Kortrijk 40.0%vol

Der Alchemist Mr. Copperhead war zu seinen Lebzeiten ständig auf der Suche nach dem Elixier des Lebens. Er tüftelte an verschiedenen Rezepten, bis eines Tages der "Copperhead The Alchemist's Gin" entstand. Diesen brannte Mr. Copperhead in einer grossen Copper-Pot-Still und aromatisierte ihn mit fünf Botanicals: Angelikawurzel, Wacholder, Kardamom, Orangenschale und Koriandersamen.

Pur 17 CHF
& Fever Tree Tonic 22 CHF

Copperhead Black Kortrijk 40.0%vol

Der Alchemist Mr. Copperhead war zu seinen Lebzeiten ständig auf der Suche nach dem Elixier des Lebens. Er tüftelte an verschiedenen Rezepten, bis eines Tages der "Copperhead The Alchemist's Gin" entstand. Diesen brannte Mr. Copperhead in einer grossen Copper-Pot-Still und aromatisierte ihn mit fünf Botanicals: Angelikawurzel, Wacholder, Kardamom, Orangenschale und Koriandersamen. Zusätzlich wurde der Gin it Cylon Tee aromatisiert.

Pur 18 CHF
& Fever Tree Tonic 23 CHF

Filliers 28 Deinze 46.0%vol

Hergestellt wird dieser Gin im Familienbetrieb Filliers, welcher bereits in den Händen der 5. Generation ist. Das Rezept für den Filliers Dry Gin 28 entstand im Jahre 1928. Der Name dieses Gins ist den 28 Botanicals entlehnt, dazu gehören unter anderem Koriandersamen, Angelika- und Enzianwurzeln, Ingwer, Kardamom, Lavendelblüten, Orangenblüten, Calamus, belgische Hopfenblüten und diverse Zitrusfrüchte.

In der Nase mit Noten von Wacholder und Koriander. Am Gaumen zeigt sich zunächst Wacholder, anschliessend süsse Aromen von Orangenmarmalade und Zitronenkuchen. Trockener Abgang mit Wacholder.

Pur 15 CHF
& Gents Tonic 20 CHF

Uppercut Antwerpen 49.6%vol

Der Begriff "Uppercut" stammt aus dem Boxsport und bezeichnet einen Aufwärtshaken bzw. Kinnhaken – dies lässt auch die Karikatur auf dem nostalgisch angehauchten Etikett erahnen. Zusammen mit dem "Lefthook" ist der Gin mit dem roten Wachssiegel eine Kreation von Manuel Wouters, Brennmeister in der trendigen Gin-Destillerie Spring Gin aus Belgien. Mit einem erhöhten Alkoholgehalt von nahezu 50% sticht der Uppercut Dry Gin unter konkurrierenden Produkten hervor und eignet sich besonders zum Mischen von Longdrinks und Cocktails. Der Botanical-Mix besteht aus den obligatorischen Wacholderbeeren nebst Süssholzwurzel, Eisenkraut und Koriander. Eine Besonderheit ist die Zugabe von Erdbeerblättern und Damiana-Blättern. Die in Lateinamerika beheimatete Pflanze Damiana ist auf trockenen Felsstandorten und in hochgelegenen Wäldern vor allem in Mexiko anzutreffen.

Pur 20 CHF
& Fever Tree Tonic 25 CHF

Frankreich ☀ France

Generous Cognac 44.0%vol

Dieser Gin stammt nicht, wie es der Name erst vermuten lässt, aus England, sondern wurde 2015 vom französischen Ôdevie auf den Markt gebracht. Hergestellt wird er aus ausschliesslich natürlichen Zutaten, die teilweise destilliert oder extrahiert werden. Dabei erfolgt die Destillation in kleinen Pot Stills. Aromatisiert wird der Generous Gin mit fruchtigen und floralen Botanicals wie Holunder, Wacholder, Jasmin und Zitrusfrüchten. Für die Würze sorgt Pfeffer. Mit der auffällig designten Flasche soll der florale Inhalt unterstrichen werden. Laut Hersteller wollte man dem Gin damit ein Flair von Garten Eden verleihen

Pur 14 CHF
& Fever Tree Tonic 19 CHF

Gold999,9 Elsass 40.0%vol

Der Gin Gold 999.9 tanzt nicht nur mit seinem Namen oder dem einzigartigen Herstellungsprozess, sondern auch mit seiner Präsentation in einer rundum golden glänzenden Flasche aus der Reihe. Der vierfach destillierte Premium-Gin soll an die goldenen Zwanziger anlehnen, als seine Geschichte ihren Ursprung fand. Die Legende lautet wie folgt: Anfang des 20. Jahrhunderts fanden Grabungsarbeiter im Elsass eine Brennblase aus Gold, die allerdings keinen historischen Wert aufwies und kurzerhand verkauft wurde. Ihr Käufer, ein Amateur-Brenner ohne Namen, der auf der Suche nach dem gewissen Etwas war, kreierte daraufhin den Gin Gold 999.9. Dieser wird nun schon seit etwa einem Jahrhundert nach derselben Rezeptur hergestellt. Dabei wird der dreifach destillierte Grundalkohol beim vierten Durchgang zusammen mit Mandarinen, Mandeln, Ingwer, Veilchen, Koriander, Angelikawurzel, Cassia-Rinde, Gentianaviolett, Mohn und Vanille destilliert, um den floralen, dezent würzigen und leicht fruchtigen Geschmack zu erzeugen. Obwohl die Paul Devoille Destillerie mittlerweile auch andere, geschichtsträchtige Brennblasen für den Herstellungsprozess heranzieht, findet ein Teil der Destillation nach wie vor in der ursprünglichen Goldbrennblase statt.

Pur 16 CHF
& Fever Tree Tonic 21 CHF

Saffron Gin Dijon 40.0%vol

Seit 2006 wird Saffron Gin von der Destille Gabriel Boudier im französischen Dijon hergestellt. Nebst Wacholder, Koriander, Fenchel, Zitronen- und Orangenschalen wird diesem Gin Safran hinzugegeben. Er wird in der kleinen Destillerie hauptsächlich aus Handarbeit produziert.

Pur 13 CHF
& Fever Tree Tonic 18 CHF

Niederlande ☀ *Netherlands*

Black Tomato Gin Bruinisse 42.3%vol

Seit August 2016 zeichnet sich das niederländische Dorf Bruinisse am Meeresarm Oosterschelde nicht mehr allein durch die traditionsreiche Muschelfischerei aus. Damals brachten nämlich Brennmeister Meindert Kampen und seine Crew die allererste Charge des Black Tomato Gins auf den Markt. Der ungewöhnliche Gin in der blickdichten 50cl-Flasche enthält eine Reihe geheimer Botanicals, ein paar Tropfen lokal gewonnenes Salzwasser und die namensgebenden schwarzen Tomaten. Diese geniessen hierzulande Seltenheitswert, können jedoch wie die handelsüblichen roten Tomaten auch im eigenen Garten angebaut werden. Die Ernte der für den Gin prädestinierten Früchte findet direkt vor Ort in Bruinisse statt. Ausserdem ist die Destillerie die einzige in ganz Holland, die Gebrauch von einem ureigenen Malzboden macht. Dies ist ein Steinboden, auf dem die eingeweichten Malzkörner zu spriessen beginnen.

**Pur 21 CHF
& Fever Tree Tonic 26 CHF**

Van Gogh Gin Schiedam 47.0%vol

Die holländische Dirkwager Distilleries kann auf eine über 300-jährige Geschichte zurückblicken. Unter dem Label "Vincent van Gogh" brachte das Unternehmen bisher hauptsächlich diverse Vodka-Spezialitäten auf den Markt. Seit 1999 führt man nun auch einen Gin im Sortiment. Dieser wird in kleinen Chargen dreifach destilliert und mit zehn verschiedenen Botanicals aromatisiert, darunter Koriander, Wacholder, Kubeben-Pfeffer, Zitronen und Mandeln.

**Pur 15 CHF
& Fever Tree Tonic 20 CHF**

Nolet`s Gin Schiedam 47.6%vol

Die Destilliererei „Nolet“ in Schiedam gehört mit einer über 300 Jahre alten Geschichte zu den ältesten und traditionsreichsten Brennereien Hollands. Der Nolet`s Dry Gin Silver ist ein London-Style Gin, der in Pot Stills destilliert wird. Neben den üblichen Botanicals werden dem Nolet Dry Gin auch ungewöhnliche Zutaten wie weißer Pflirsich, Himbeeren und türkische Rose beigesetzt.

**Pur 19 CHF
& Fever Tree Tonic 24 CHF**

Schweden ☀ *Sweden*

Hernö Gin Härnösand 40.5%vol

Die "Hernö Gin Distillery" gibt es erst seit 2011 und war im Gründungsjahr die einzige, exklusive Gin-Brennerei Schwedens. Gegründet wurde sie in Härnösand in Ångermanland von Jon Hillgreen, einem ehemaligen Bartender, der mehrere Jahre lang an seinem eigenen Gin-Konzept feilte, nachdem er von einem Aufenthalt in London zurückkehrte. Durch die Schönheit der Küstenlandschaft liess er sich inspirieren und sammelt hier auch einen Grossteil seiner Botanicals. Mittlerweile brachte er bereits vier unterschiedliche Gins auf den Markt. Bei der Herstellung seiner Spirituosen verwendet Hillgreen ausschliesslich ökologisch angebaute Rohstoffe, wie Wacholderbeeren, Zitronenschalen, Lingonberry, Koriandersamen, schwarzer Pfeffer, Vanille, Gewürzrinde und Mädesüss.

**Pur 19 CHF
& Fever Tree Tonic 24 CHF**

Hernö Juniper Cask Härnösand 47.0%vol

Die "Hernö Gin Distillery" gibt es erst seit 2011. Gegründet wurde sie von Jon Hillgreen, ein ehemaliger Bartender, der während mehreren Jahren an seinem eigenen Gin-Konzept feilte. Mittlerweile brachte er bereits vier unterschiedliche Gins auf den Markt. Bei der Herstellung seiner Spirituosen verwendet Hillgreen ausschliesslich ökologisch angebaute Rohstoff, unter anderem Wacholder, Koriander, Mädesüss und schwarzen Pfeffer. Die "Juniper Cask"-Edition lagert nach der Destillation noch einige Zeit in Wacholderfässern. Zudem taucht Brennmeister Jon Hillgreen noch jede seiner Flaschen viermal in Bienenwachs, um diese so zu versiegeln.

Pur 29 CHF

Unsere Tonic's ☀ *Our Tonic's*

Fever Tree Tonic **London** **5 CHF**

2005 gründeten Charles Rolls und Tim Warrilow das Unternehmen Fever-Tree. Ihr Ziel war es, ein Tonic Water zu kreieren, das die hochwertigen Gins auf dem Markt ideal ergänzt und nicht überdeckt. Aus zahlreichen Reisen fanden sie schliesslich ihre Zutaten, die das Fever-Tree Tonic Water auszeichnen: Aussergewöhnlich reines Chinin aus Zentralafrika und handgepresstes Bitterorangenöl aus Tansania. Die Gründer legen besonders viel Wert darauf, dass nur die qualitativ hochwertigsten Zutaten verwendet werden. Zudem verzichten sie vollständig auf künstliche Zusatzstoffe.

Fever Tree Mediterranean Tonic **London** **5 CHF**

2005 gründeten Charles Rolls und Tim Warrilow das Unternehmen Fever-Tree. Ihr Ziel war es, ein Tonic Water zu kreieren, das die hochwertigen Gins auf dem Markt ideal ergänzt und nicht überdeckt. Nach einigen abenteuerlichen Reisen fanden sie schliesslich die gewünschten Zutaten für ihr Sortiment. Im Falle des Fever-Tree Mediterranean Tonic Waters sind das aussergewöhnlich reines Chinin aus dem östlichen Kongo, Zitronenthymian und Rosmarin aus der Provence sowie Quellenwasser und Rohrzucker. Dabei ist es für die Gründer wichtig, dass nur die qualitativ hochwertigsten Zutaten verwendet werden. Zudem verzichten sie vollständig auf künstliche Zusatzstoffe.

Gents Tonic **Zürich** **5 CHF**

Dieses Tonic Water wird vom Zürcher Startup Gents GmbH konzipiert und vertrieben. Es enthält Schweizer Rübenzucker, Zitronenaroma von sizilianischen Zitronen, Chinin sowie Extrakt aus Gelbem Enzian. Dieser Extrakt wird aus den Wurzeln der bis 150cm hochwachsenen Pflanze aus dem Schweizer Jura gewonnen. Zudem weist das Tonic eine markante Bitterkeit auf, wodurch es sich gut in Kombination mit Gin eignet.

Swiss Mountain Rosemary Tonic **Basel** **5 CHF**

Bei der Herstellung des Tonic Waters setzt die Firma "Swiss Mountain Spring" auf frisches Schweizer Bergwasser von der Allegra Quelle. Dazu kommt hochwertiges Chinin aus Indonesien und Indien. Diese Zutaten bilden die Basis der drei Tonic Waters, die das noch recht junge Unternehmen nebst Ginger Ale, Ginger Beer und Bitter Lemon auf den Markt gebracht hat. Dieses Exemplar wurde zusätzlich mit Rosmarin aus Spanien und Marokko aromatisiert.

Swiss Mountain Ginger&Lemongras Tonic **Basel** **5 CHF**

Bei der Herstellung des Tonic Waters setzt die Firma "Swiss Mountain Spring" auf frisches Schweizer Bergwasser von der Allegra Quelle. Dazu kommt hochwertiges Chinin aus Indonesien und Indien. Diese Zutaten bilden die Basis der drei Tonic Waters, die das noch recht junge Unternehmen nebst Ginger Ale, Ginger Beer und Bitter Lemon auf den Markt gebracht hat. Dieses Exemplar wurde zusätzlich mit Ingwer und Zitronengras aus Indien aromatisiert.

Fentiments Tonic **Hexham** **5 CHF**

Thomas Fentiman kam auf einem eher ungewöhnlichen Weg zum Brauen: 1905 soll ihn ein Händler um ein Darlehen gebeten haben. Als Sicherheit gab er Fentiman ein Rezept für pflanzlich gebrautes Ingwerbier. Da der Händler sein Darlehen nie zurückzahlte, blieb das Rezept in Fentimans Besitz. Und so begann dieser mit der Herstellung des Ingwerbiers und experimentierte im Laufe der folgenden Jahre damit. Mittlerweile befindet sich auch ein Tonic Water im Sortiment. Dieses ist nicht zu süß, herrlich prickelnd und erfrischend. Hergestellt wird Fentimans Tonic Water aus Zucker, Zitronensäure, Chinin, natürlichen Aromen sowie einer Kräuteresenz aus Wacholderbeeren, Zitronengras und Kaffirlimetten-Blättern.

Fentiments 19:05 Herbal Tonic **Hexham** **5 CHF**

Thomas Fentiman kam auf einem eher ungewöhnlichen Weg zum Brauen: 1905 soll ihn ein Händler um ein Darlehen gebeten haben. Als Sicherheit gab er Fentiman ein Rezept für pflanzlich gebrautes Ingwerbier. Da der Händler sein Darlehen nie zurückzahlte, blieb das Rezept in Fentimans Besitz. Und so begann dieser mit der Herstellung des Ingwerbiers und experimentierte im Laufe der folgenden Jahre damit. Mittlerweile bietet Fentiman's ein breites Sortiment an Mixern und Erfrischungsgetränken an. Das "19:05 Herbal" Tonic Water hebt sich durch seine würzigen und floralen Aromen von anderen Tonics ab: Es enthält kräftige Noten von Gnadenkraut und Myrte, dazu Limettenblüte, Wacholder, Chinin und Zucker.

Le Tribute Tonic **Spanien** **5 CHF**

Bereits 1835 wurde die MG Destillerie in Vilanova, einem kleinen Fischerdorf in der Nähe von Barcelona, gegründet und steht heute unter der Leitung der bereits fünften Generation der Familie Giro. 1940 lancierte die Destillerie den MG Gin, der bis dato einer der meist verkauften Gins in Spanien ist. 2007 folgte dann der Gin Mare und 10 Jahre später der Le Tribute Gin, welcher sich durch seine starken Zitrusnoten auszeichnet. Speziell für den Le Tribute lancierte die Familie Giro das gleichnamige Tonic Water, das mit seiner leichten Rosmarinnote den Gin gut ergänzt. Hergestellt wird das Le Tribute Tonic aus natürlichem Chinin aus Loja (Südamerika). Wie der Gin präsentiert sich das Tonic ebenfalls in einer edlen, braunen Glasflasche, die optisch an den Jugendstil / Art Nouveau angelehnt ist.

1724 Tonic **Peru** **5 CHF**

Chilenisches Tonic Water der Extraklasse aus natürlichen Zutaten. Handgeerntete Chinarinde aus Peru und das reinste Wasser der Welt aus Patagonien bilden die Basis für den ausgewogenen Geschmack und die perfekte Balance zwischen Säure und Süsse. 1724 Tonic ist die ideale Zutat für hochwertige Gin Tonics oder auch mal für den puren Genuss.