

# Gin & Tonic



## Ausgewählte Gins, jeweils 5cl, serviert mit viel Eis, Gents Swiss Roots Tonic Water und Botanicals\*

\*Pflanzen und pflanzliche Extrakte, die dem Gin bei der Destillation seine besondere Note geben. Wir geben sie während der Zubereitung in den Gin & Tonic, um seine Eigenheit zu unterstreichen oder zu ergänzen.

**Hendrick's** Ayrshire, Schottland 41.4% vol.  
mit Gurke und Pfeffer 16

"A most unusual Gin" - so klar definiert es die Marke Hendrick's selbst. Dieser in Schottland gefertigte und in einer an eine victorianische Medizinflasche erinnernde Verpackung daher kommende Gin ist innerhalb kürzester Zeit zum Liebling vieler Bartender aufgestiegen und ist aus keiner Bar mehr wegzudenken. Neben den klassischen Aromen von Wacholder spielen bei Hendrick's Gin Rosenblätter und Gurkenextrakte eine entscheidende Rolle. Hendrick's Gin wird aufwendig in kleinen alten Brennblasen destilliert und ist einer der beliebtesten Gins unsere Zeit.

**Monkey 47** Schwarzwald, Deutschland 47.0% vol.  
mit Cranberries 18

47 Kräuter und ein Affe bilden die Symbiose des Gins aus dem Schwarzwald. Er geht auf Montgomery Collins zurück. Als dieser 1951 aus dem Dienst der Royal Air Force schied, eröffnete er im Schwarzwald den Landgasthof „Zum wilden Affen“. Als britischer Gentleman hielt er die Traditionen des Empire hoch, zu denen auch ein gutes Glas Gin zählt, weshalb er sich mit dessen Herstellung befasste und eine Rezeptur auf Basis regionaler Kräuter und aromatischer Pflanzen aus dem asiatischen Raum entwickelte. Rund 40 Jahre später kommen Alexander Stein und Christoph Keller ins Spiel. Sie belebten 2008 die zufällig entdeckte Rezeptur neu und verfeinerten sie. Gut ein Drittel der Zutaten kommt aus dem Schwarzwald. Der komplexe Gin wird nur grob filtriert, so bleiben auch filigrane Aromen erhalten. Diesen Unterschied riecht und schmeckt man. Der wuchtige, jedoch gleichzeitig milde Gin ist deutlich vom reinen Wacholdergeschmack geprägt.

**Mare** Barcelona, Spanien 42.7% vol.  
mit Zitrone 18

Das ist Gin-Genuss auf mediterrane Art. Er wird in einem kleinen Fischerdorf an der Costa Dorada, südlich von Barcelona, in Handarbeit hergestellt. Sein aussergewöhnliches Aroma erhält er durch vier typisch mediterrane Zutaten: Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Arbequina-Oliven aus Spanien. Eine 36-stündige Mazeration dieser Zutaten in Alkohol und dessen anschliessende Re-Destillation im traditionellen Pot-Still-Verfahren sind das Geheimnis für das einzigartige Aroma des Gin Mare. Sogar der Longdrink-Klassiker Gin Tonic wird mit dem Gin Mare zu einem ganz neuen Geschmackserlebnis.

**Tanqueray No. Ten** Cameronbridge, Schottland 47.3% vol.  
mit Grapefruit 18

Tanqueray No.10 ist der jüngere Bruder des Tanqueray London Dry Gin und seit 2000 auf dem Markt. Durch weitere frische Botanicals und eine besonders schonende vierfache Destillation im Small Batch-Verfahren erreicht dieser Gin ein Höchstmass an Feinheit und Aromengehalt, wobei eine besondere Betonung auf den Zitrusnoten liegt. Der Name No.10 leitet sich von der Nummer der Destille ab, die bei den deutschen Luftangriffen 1941 nicht zerstört wurde. Der Brennkessel mit der Nummer 10 („Tiny Ten“) hat die Angriffe überstanden und ist bis heute in Gebrauch. Mit diesen Angriffen verbunden ist auch der Umzug von Tanqueray nach Schottland. Obwohl die Marke ein Inbegriff für englischen Gin ist, wird sie schon lange in Schottland (Cameronbridge) produziert. Die eigene 8-eckige Flasche ist einem englischen Hydranten nachempfunden.

**Saffron** Dijon, Frankreich 40.0% vol.  
mit Limette 16

Safran ist immer noch eines der teuersten Gewürze der Welt. Viele Tausend Stunden sind nötig, um ein Kilo des begehrten Gewürzes zu gewinnen, da der Safran nicht aus der Pflanze oder den Blättern gewonnen wird, sondern aus den feinen, roten Blütenstempeln des *crocus sativus*. Auch heute noch wird Safran hauptsächlich im Nahen Osten wie zum Beispiel im Iran oder Irak angebaut. Seit 2006 wird Saffron Gin von der Destille Gabriel Boudier in Dijon hergestellt. Saffron Gin besticht durch ein voluminöses Aroma aus Zitrone, feinen Wacholdernoten, Karamell, Schokolade, Koriander, Limette, Orange, Fenchel, Angelikawurzel und natürlich Safran. Der Abgang des Gins ist relativ lang und zudem verhältnismässig weich und mild.

**Botanist** Islay, Schottland 46.0% vol.  
mit Minze 18

Auf den Grundlagen eines klassischen englischen Gins aufgebaut, wurde The Botanist Islay Dry Gin mit 22 verschiedenen Kräutern aus der Umgebung der Insel Islay verfeinert. Schöne Kräuternoten geben dem Botanical Gin seinen besonderen und unverwechselbaren Charakter. Einige der verwendeten Kräuter des Botanist Gin sind Myrteblätter, Distelblätter, Holunderblüten, Heideblüten und Pfefferminzblätter. Letztere sorgen wohl für die Frische des Gins. Wasserminze, Weissklee und Beifuß sollen auch mit von der Partie sein. Ein leichter, angenehmer Gin mit einer herrlichen und unverwechselbaren Aromenvielfalt. Hergestellt wird er in einer begrenzten Stückzahl von der Bruichladdich Destillerie auf der Insel Islay, destilliert mit niedrigem Druck in einer Lomond-Kupferbrennblase.

**Bulldog** London, GB 40.0% vol.  
mit Orange 16

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 gezählt. Entwickelt wurde der Gin von dem ehemaligen Investment Banker Anshuman Vohra. Der Bulldog Gin zeichnet sich durch seine zwölf teilweise exotischen Botanicals aus, die ihn von anderen London Dry Gins deutlich unterscheiden. Neben einigen Klassikern wie Wacholder, Süssholz und Koriander enthält er auch Zutaten wie türkische Mohnsamen, Lavendel, Lotusblätter sowie chinesische Dragon Eye-Früchte. Hergestellt wird er in einer alten englischen Manufaktur, wo er einen vierfachen Destillationsprozess durchläuft. Das angedeutete Nieten Halsband unterhalb des Verschlusses soll auf die namensgebende englische Bulldogge hinweisen.

**Morris** Balgach, Schweiz 47.0% vol.  
mit Ingwer 18

An Englishman in the Wild Alps! Ein klassisch eleganter London Dry Gin stand Pate und ist tatsächlich Ausgangsprodukt für diesen ausserordentlichen London Dry Gin. Aber da ist unverkennbar noch viel mehr drin... Alchemy & Adventure. Eine tolle Interpretation mit „wacholdrigem“ Start und einer wunderbaren Harmonie aus frisch, würzig und reif. Fruchtigen Aromen am Gaumen, spannende Noten von Koriander und Bitterorange, Galgant und Zitronengras, Kamille und Zimt, und ein lang anhaltender, fein würziger Abgang.