

Cocktails - mehr als ein Getränk

Nicht nur Wein kann ein wunderbarer Begleiter zum Menu sein, auch Cocktails lassen sich wunderbar mit den Aromen einzelner Menugänge kombinieren.

Lassen sie sich von der Karte inspirieren und probieren sie doch einfach mal aus, entweder zum Apero oder auch zum Menu.

Auch alkoholfrei ist ein Thema mit dem wir uns intensiv beschäftigen - Probieren sie unsere alkoholfreien Cocktails -

ohne Alkohol

Bitter

Amaro Coke

für Liebhaber der bitteren Aöperogetränke wie Averna oder Cynar

Apero - oder auch zum Züri Bürli mit Griebenschmalz

100ml

14

Americano

Ein Bitter Aperif ohne Alkohol angesetzt und mit Seedlip, Granatapfelsaft, Walnussbitter, Birne, Feigen, Zimt, Hibiscus und Piment. Erinnert durch den Zimt ein bisschen an die Vorweihnachtszeit

Apero

120ml

14

Die Fruchtbetonten

Fruity Melon

Wassermelone, Kurkuma, Ingwer und Orangensaft, Limette und Grapefruit

ein erfrischendes Getränk, hervorragend zu Fischgerichten

120ml

14

Grapefruit Kurkuma mit Chilischäum

Grapefruit, Kurkuma, Apfelessig, Estragon - als Shrub mit Chilischäum

Erfrischen und fruchtig und durch die Säure ein guter Essensbegleiter. Wir empfehlen die Kombination mit Vorspeisen

100ml

14

Thai coon

Asiatische Aromen im Getränk mit Zitronengras, Kafir Limette, Ingwer, Sesam, Ananas und Grapefruit

Eine gute Variante zu Fischgerichten, aber sehr gut zu kombinieren zu den Aromen aus Asien

100ml

14

My Tamarind

ein fruchtiger Cocktail mit Tamarinde, Koriandersamen, Zimt, Seedlip Garden, Kalamansi und Ananas

ideal zu kombinieren mit Thunfisch, aber auch zu scharfen Speisen

100ml

14

Chai Banane

Für alle, die Banane gerne haben, geröstete Banane mit weissem Tee, Vanille, Milch und Schokolade

Wir kombinieren diesen Drink gerne auch mal zu gebratener Entenleber

100ml

14

Getrüffelte Kirsche

Kirsche, Bergamotte und schwarze Trüffel
Der schwarze Trüffel aus dem Perigord kommt in diesem Drink wunderbar zur Geltung - dazu Frucht und dezente Säure der Bergamotte.

Wir empfehlen diesen Drink einfach so zu geniessen, zu Carpaccio, Tartar, aber auch zu den Ravioli mit schwarzen Trüffeln.

100ml

14

Salted Caramel

Tamarinde, Caramel Tee, Cassis, Agave und Verjus

mit Entenleberterriner eine wunderbare Kombination

100ml

14

Together

Miso, Traubensaft, Verjus und Yuzu
viel Umami - kombiniert mit der Frucht der Yuzu - ungewöhnlich und sehr schmackhaft

zum Aperitif oder auch zu Vorspeisen zu geniessen

100ml

14

Lychee Champagner

ein erfrischendes Getränk aus Lychee und Verjus und Birne

prickelnd mit leichter Säure - wir empfehlen diesen Drink zu Fischgerichten, aber auch zu Cremesuppen

100ml

14

Den Klassikern nachgemacht

Gin Me

Die Bitternoten der Wacholderbeere mit Süsse und Säure geben diesem Drink eine wunderbar erfrischende Note.

Wir würden den Drink mit Vorspeisen, aber auch mit hellen Fleischgerichten kombinieren. 100ml 14

Die Würzigen

chill th celery

aus Sellerie, Peperoncini, Seedlip Garden, Serrano Pfeffer, Läuterzucker, Ingwer, Limettensaft und allerlei Gewürzen entsteht ein Cocktail, der sehr vielschichtig und nicht allzu süss ist.

passt zu gebratenem Fisch, aber auch zu Vorspeisen und Salaten 100ml 14

The healthy one

wir infusionieren die frischen Kurkumawurzeln mit Seedlip und machen daraus einen wohlschmeckenden Cocktail mit leichten Bitternoten

kann gut mit Kalbfleischgerichten kombiniert werden 100ml 14

Topas

Tomate und Passionsfrucht - eine spannende Kombination, die klar, als leichter, aber geschmackvoller Drink serviert wird. Abgerundet wird das Ganze mit frisch gemahlenem Pfeffer.

Wir empfehlen diesen Drink mit Vorspeisen und Fischgerichten 100ml 14

Dreams of.....

Erdbeer-Tomate mit Mozzarellaluft

Spargelrichten, Tomatencarpaccio 100ml

Green Papaya

Grüne Papaya, Erdnussbutter, Ananas, Limette und Meerrettich

100ml 14

Paprika	ideal als Essensbegleiter zu würzigen Speisen. Ein Cocktail aus roten Peperoni, Kümmel, Orangensaft und geräuchertem Paprika		100ml	16
Aus der Erde	Alles Umami - Tomate, Topinambour und Sellerie - ohne Zuckerzusatz	zu würzigen Fleischgerichten	100ml	14
Weck den Tiger	Jalapenos-Tee kombiniert mit Frühlingszwiebel, Kaktusfeige und Limette	Wir servieren ihn zu Ceviche, oder rohen Fischgerichten.	100ml	14
Spiced Margarita	Ingwer, Mandarine, Yuzu, Gochujang, Red kosho, Reisessig, Limette, Korean Chili powder	Wir räuchern diesen Drink, bevor wir ihn servieren - zu kombinieren mit Kalbfleischgerichten	100ml	14
<h2>Zum Dessert</h2> <hr/>				
Sparkling white chocolate	Weisse Schokolade, Guave und Vanille	zu Desserts mit Schokolade		14
No Limoncello	Buddahs Hand, Zitrone und Ananas	süss und cremig		14
Coffee and more	Kaffee, Schokolade, Lakritz und Blutorange	zu Desserts mit Schokolade		12

Shrub -Time

Shrub ist ein erfrischendes Getränk aus Früchten mit Zucker und Essig

Passionsfruchtshrub

mit Schlüsselblumenschaum

10

Erdbeer-Rhabarbershrub

10

Limonaden Homemade

Switchel

erfrischende Limonade aus Ingwer mit dezenter Süßes aber tollen Bubbles

9.5

Gurkenlimonade

aus Gurken, Zitrone und viel Minze, gesüsst mit Agave

9.5

Cocktails mit Alkohol

auf Ginbasis

Magic Gin

Blauer Tee aus Thailand kombiniert mit dem Schweizer Gin Langatun 1616 (Langatun ist der Name der Brennerei, die im Jahre 1616 gegündet wurde. Langatun ist übrigens die keltische Übersetzung für Langenthal. Der Alkohol dieses Gins ist 49.12 Vol % was gleichzusetzen ist mit der Postleitzahl von Aarwangen, dem Heimatort der Brennerei.

im
Haus

16.5

Kurkuma Gin

Die Kurkuma Wurzel, auch gleber Ingwer oder Safranwurzel genannt, gibt diesem Cocktail seine tolle Farbe. Wir infusionieren den Kurkuma mit Gin und machen aus dieser Infusion anschliessend mit dem Langatun Gin 1616 aus Aarwangen einen erfrischenden etwas herben Cocktail.

16.5

Nesgroni

Der klassische Negroni kommt aus Florenz, und wurde dort 1919 nach dem Grafen Camillo Negroni benannt, der an einer Bar in Florenz einen verlängerten Americano bestellte. Wir legen Espressobohnen der Rösterei Diamantkaffee aus Hausen am Albis, für eine Woche in die Negroni-Mischung. Der Cocktail nimmt das wunderbare Aroma der Espressobohnen an und wird bei uns mit einem grossen Eisball serviert.

16.5

carbonated Negroni

Der klassische Negroni aus Gin, Wermouth und Campari - aus dem Siphonbläser

16.5

Kalasinth

Absinthe Mansinthe ein Produkt das Oliver Matter auf seine Begegnung mit Marilyn Manson zurückführt. Gemeinsam haben sie beschlossen einen Absinth zu kreieren. Der Mansinth aus dem Hause Matter-Luginbühl aus Kallnach hat bereits in San Francisco World Spirits Competition eine Goldmedaille gewonnen. Wir kombinieren den Absinth mit einem geklärten Kalamnsisaft und Eiweiss, die dem Cocktail zum einen eine wunderbare Frische und zum anderen eine cremige Textur geben.

16.5

auf Wodkabasis

Moscow Mule

selbstangesehter Ingwer Pfeffersirup, aus frischem Ingwer und schwarzen Pfefferkörnern, mit Limettensaft und Xellent Swiss Wodka von der Diwisa Brennerei in Willisau. Kombiniert mit unserem Quellwasser servieren wir diesen Drink im Moscow Mule Becher

16.5

The first Lavender

auf Whiskybasis

Penicillin

Ein leicht scharfer Cocktail mit Ingwersirup aus frischem Ingwer, Schweizer Honig, dazu Zitronensaft und dem Johnett single Malt aus der Distillerie Etter, einem höhlengereiften Whisky, der aus regionaler Gerste und reinstem Urquellwasser aus den Höllgrotten bei Baar. Mit einer Eiskugel aus unserem eigenen Quellwasser serviert.

16.5

auf Rumbasis

Pina Colada

Bacardi Rum anejo 8 Jahre, Kokosnusswasser, Piment, Ananassaft, Limette - das Ganze wird mit einem Zitronensorbet serviert

16

diverse Spirituosen als Basis

Frozen Orange

Vielle Orange die neueste Kreation aus dem Hause Etter aus Zug, die übrigens bereits in der 4. generation das Motto "Eau de Vie = Lebenswasser" pflegen. Ein Brand aus dem fruchtigen Aroma von den sizilianischen Moro und Sanguinello Blutorangen. Wir kombinieren diesen Drink mit Aperol, Agavesirup frisch gepresstem Zitronen- und Orangensaft

16.5

Pisco sour

Pisco ist das Nationalgetränk von Chile und Peru. Mit Eiweiss geschakt, ergibt dies einen wunderbar erfrischenden Cocktail

16.5

Margarita

Blanco Tequila, Cointeau, Limette und läuterzucker

16.5

Erdbeer Margarita

frische Erdbeeren, Tequilla und Gewürze - scharf und fruchtig.

16.5

After Dinner Drinks

White Russian

improved heisst abgewandelt und so machen wir den White Russian mit selbstgemachtem Kaffeelikör aus Espressobohnen der Rösterei Diamantkaffee, toasted Cream und Xellent Woka aus der Distillerie Diwisa in Willisau

16.5

Espresso Martini

Kaffeelikör aus cold dropped Kaffee und Läuterzucker mit Wodka und frisch gebrühtem Espresso geschakt

16.5