

Cocktails - das neue Food-Pairing - oder einfach so

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

Amorange

ein Bitterapero aus frischen Artischocken, Angelikawurzel, Enzianwürzel, Chinarinde, Coca Cola und Orangensaft

gut zu kombinieren mit

Apero oder ZüriBürli mit Griebenschmalz

15

Campari Orange

ein Bitterlikör ohne Alkohol auf Basis von Grapefruit, rosa Pfefferkörnern, Sternanis, Nelken und Angelicawurzel, serviert mit frisch gepressten Orangensaft

Apero

16

Americano

Ein Bitter Aperif ohne Alkohol angesetzt und mit Seedlip, Granatapfelsaft, Walnussbitter, Birne, Feigen, Zimt, Hibiscus und Piment.

Apero

14

Die Fruchtbetonten

Fruity Melon

Wassermelone, Kurkuma, Ingwer und Orangensaft, Limette und Grapefruit

15

Pro Shirley Temple

Granatapfel Ingwer und Zitrone

15

Thai coon

Koriander, Zitronengras, Ingwer, Kaffir Limette, Ananas, Grapefruit

Asiatischen Gerichten

15

My Tamarind

Tamarinde, Koriandersamen, Zimt, Ananas, Seedlip, Agave, Kalamansi

zu Thunfischsashimi

15

Bananentee

Banane, Kakao, weisser Tee, Chili

zu Entenleber

15

Salzcaramel

Carameltee, Verjus, Tamarinde, Cassis, Agave

zu Entenlebergerichten

15

Dreams of...

Erdbeeren, Tomaten, Vanille, Sencha, Zitrone, Läuterzucker

zu Salaten, Carpaccio

15

Litchi-Champagner

Litchi, Birne, Verjus, Läuterzucker

zu gebratenem Fisch

15

Den Klassikern nachgemacht

Daiquiri

Jamaica Rum ohne Alkohol (eine Infusion aus Banane, Ananas, Limette, Ingwer, getoastetem Eichenholz, Kardamom, Piment und Zimt) mit Limettensaft und Läuterzucker

14

Die Würzigen

Chill the 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.

17

The healthy one

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

16

Paparika

ideal als Essensbegleiter zu würzigen Speisen. Ein Cocktail aus roten Peperoni, Kümmel, Orangensaft und geräuchertem Paprika

würzige Speisen

16

spiced Margarita

Gerste, Mandarine, Gochujang, Agave, Reisessig, Red Yuzu koshu

zu Kalbfleischgerichten,
Lamm oder auch Gitzi

16

aus der Erde

Sellerieknolle, Champignons und die Süsse der Topinambour

Umami pur - zu
Rindfleischgerichten

16

Zum Dessert

Chocolate Champagner

Weisse Schokolade, Guave und Vanille

16

Shrub -Time

Passionsfruchtshrub

mit Kräuterschaum

9.5

Ananasshrub

mit Kokosschaum

9.5

hausgemachte Limonaden

Lavendellimonade

aus den Blüten des Lavendels selbst angesetzte Lavendellimonade

9.5

Switchel

erfrischende Limonade aus Ingwer mit dezenter Süßes aber tollen Bubbles

9.5

Gurkenlimonade

Gurken, Limette

9.5

aus unserem Fermentierschrank

Komboucha

entweder mit weissem Tee, Olong oder Darjeeling - in der 2. Gärung mit Fichtenspitzenhonig - gibt es leider nicht immer

9.5

Tepache

Ein Klassiker aus Mexiko, wir fermentieren eine Ananas mit Rohrzucker

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 gegründet 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 gleeber 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



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

Kalasinth

auf Wodkabasis

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

Crown Mule

The first Lavender

Lavendelsirup, Wodka, Lavendelperlen, Zitrone

16.5

auf Whiskybasis

selbstangesehter Ingwer Pfeffersirup, aus frischem Ingwer und schwarzen Pfefferkörnern, 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

Johnny

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

Penicillin

auf Rumbasis

El Presidente

Bacardi Rum anejo 8 Jahre, Granatapfel, Vermouth von Gents, Blutorange, Limette, Cointreau

16.5

Klar mit Pinacolada

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

16.5

Cosmopolitan

ein erfrischender Cocktail aus weissem Rum mit Granatapfel und Limette

Aspirin

Rum 1815, Granatapfelsaft, Limette

16.5

diverse Spirituosen als Basis

Frozen Orange

Vielleicht 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

Aperol Spritz

1 Woche werden filetierte Orangenschnitze in Aperol eingelegt. Danach wird der Cocktail klassisch mit Prosecco und den Orangenfilets serviert. Abgerundet wird unser Aperol Spritz mit einem Kaffeelöffel Balsamico

16

Aperol noir

Sirup aus Agave und schwarzem Pfeffer, wird mit Aperol, Orange Bitter und Zitrone vorbereitet und am Tisch mit Pinot Noir und Prosecco verfeinert. Martini-Luft

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

16.5