



## MENU COCKTAILS

*Unsere Auswahl an Cocktail Kreationen wird Sie überraschen. Wir mischen Zutaten und Spirituosen aus aller Welt und suchen nach der perfekten Harmonie zwischen Aromen und Geschmack. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Drinks, der Ihrem Geschmack am besten entspricht.*

### PRE DINNER

#### BARBARITO

Bitter Campari infundiert mit Passionsfrucht, Himbeere und roter Peperoni, Partisan Vodka  
CHF 19.00

#### SAKURA ZEN

Cordial mit Spirulina-Algen, Basilikum-Ingwer-Sirup, Ananasextrakt, Farigoule-Likör mit Thymian, Partisan Vodka, Saké mit Rosolio di Bergamotte Aroma.  
CHF 19.00

#### GARDEN SMASH

Lorbeerblatttinktur, gewürzter Orangensaft, rosa Grapefruitsaft, The King Ginger Liqueur, Cointreau, Tanqueray de Sevilla Gin  
CHF 19.00

#### SUNSHINE

Saure Lösung, Mangosirup, Zitronengrassirup, Gold Milk und Maker's Mark Bourbon Whiskey, geriebenes trockenes Eigelb in Salz konserviert  
CHF 19.00

#### SHUROO

Gin Citadelle, Falernum Cajun, Limettensaft  
Falernum Cajun: Limette, Schale, Ingwer, Sternanis, grüner Kardamom, Cajun-Mix, Mandelextrakt, ätherisches Öl, Agavensirup  
CHF 19.00

#### VANILLE ISLAND

Limettensaft, Passionsfruchtsaft, würziger Sirup, Chartreuse Gelb, 3-jähriger Plantation Rum mit Vanillearoma  
CHF 19.00

### HOME NEGRONI

#### NEGRONI TONKA

Orangen Tinktur, Fava Tonka Tinktur, Tempus Fugit Bitter Gran Classico, Cocchi Storico roter Vermouth Originalrezept, Mozart Schokoladenlikör, Champagner  
CHF 19.00

#### NEGRONI RADICALE

Limettentinktur, Tempus Fugit Bitter Gran Classico, Carpano roter Vermouth, Beefeater Gin, Indonesischer Pfeffer Bacon Infusion  
CHF 19.00

#### NEGRONI SPICY

Orangentinktur, Martinazzi Bitter, Carpano roter Vermouth mit Sichuan Pfeffer Infusion, Cynar, Ocho Tequila infundiert mit gegrillter gelber Peperoni  
CHF 19.00

## SPARKLING

### MON AMOUR

Limette, Himbeer-Shrub, Partisan Vodka infundiert  
mit wildem Fenchel und Basilikum, Champagner  
CHF 19.00

### FIZZI GIPSY

Sake, Tabel und Harissa Sirup, frischer Limettensaft, Buid-up Schaumwein  
CHF 19.00

### BOUBLEWINE

Natürlicher Tessiner Merlot Wein mit fermentierten Früchten  
Obst variiert je nach Saison  
CHF 19.00

## MARTINI STATION

### TEA MARTINI

Del Professore Gin, Vermouth weiss, Beefeater Gin mit grüner Fujiyama Tee Infusion  
CHF 18.00

### DIRTY MARTINI

Noilly Prat Dry Vermouth, Partisan Vodka mit Olivenlake infundiert  
CHF 18.00

### BARRY MARTINI

Rosé Vermouth Belsazar, Beefeater Gin mit roter Myrte  
CHF 18.00

## MOCKTAIL

Alkoholfrei

### SUSPANCE

Zitrone, Yuzu-Saft, Yuzu-Top Sirup, Pink Grapefruit Soda  
CHF 15.00

### GREEN BASIL

Bergamottensaft, Ingwer-Basilikum-Sirup und aromatische grüne Infusion  
CHF 15.00

### SANDOKAN

Limette, Passionsfruchtsaft, Mangosirup, Kümmel, würzige Schwarzteefusion  
CHF 15.00

## UNSERE INFUNDIERTEN SPIRITUOSEN MIT ROTATIONSVERDAMPFER DESTILLIERT

Beefeater Gin infundiert mit Eisenkraut  
Ocho Tequila Silver infundiert mit gegrillter gelber Peperoni  
Partisan Vodka infundiert mit Basilikum und Fenchel  
Partisan Vodka infundiert mit roten Tropea Zwiebeln und Pimento Giamaica  
Partisan Vodka infundiert mit Meerrettich un Habanero  
Partisan Vodka infundiert mit Lakritz

## DIE VERWENDUNG DES ROTATIONSVERDAMPFERS FÜR COCKTAILS

Der Rotavapor ist ein Rotationsverdampfer, der unter Vakuum arbeitet und das gleiche Ergebnis einer Destillation in einem Destillierkolben ermöglicht, der aber dank der Verwendung der Vakuumpumpe, bei niedrigeren Verdampfungstemperaturen arbeitet. Durch die Druckvariation in der Maschine wird der Siedepunkt der Lösungsmittel erheblich gesenkt und begünstigt so den Erhalt der sensiblen Aromen und Essenzen, die bei einem traditionellem Verdampfungsprozess verschwinden würden.

### WAS SIND DIE VORTEILE DIESES GERÄTS?

Konserviert die Aromen der destillierten Rohstoffe,  
da die die Aromen bei Niedrigtemperaturen erhalten bleiben. Weniger Sauerstoff im Rotationsverdampfer verringert die Oxidation des destillierten Produkts.