



GIN-KARTE

Premium-Gin CHF 15.00



Gin Eva

Palma de Mallorca

Mit über 20 verschiedenen Botanicals aromatisiert, darunter mallorquinische Zitrusfrüchte, Wacholder, Lavendel, Rosmarin und Fenchel

Serviert mit: Orangenscheibe, Kardamom, Minze und Premium-Tonic



Level Gin

Tarragona

Der dreifache destillierte Wacholderschnaps erhält sein unverkennbares Aroma durch die Zugabe von Kardamom, Orangenblüten, Grapefruit, Angelikawurzel, Orange, Zitrone und Korlander.

Serviert mit: Orangenscheibe, Minze und Premium-Tonic



7D Essential

Álava

Dieser Gin wird ganze **sieben Mal destilliert**, daher auch das **«7D»** in seinem Namen. Die Mazeration der Zutaten – darunter diverse Zitrusfrüchte, Lavendel, Pfefferminze und Zimt, erfolgt erst nach dem fünften Destillationsvorgang.

Serviert mit Limettenscheibe, Minze, Zimt und Premium-Tonic



IBZ Mari Mayans

Ibiza

Dieser Gin wird mit dunkle Wacholderbeeren zusammen mit reinem Getreidealkohol destilliert und schliessend mit Thymian, Rosmarin und Zitronenschalen verfeinert.

Serviert mit Zitronenzesten, Rosmarin, Wacholder und Premium-Tonic



Gin Sea

Galizien

Der Gin besteht aus dreifach vordestilliertem Getreidealkohol, der mit Wacholderbeeren, Kardamom, Koriandersamen, Lakritze, Thymian, Pfefferminze, Kamille, Zitronenschalen, Orangenschalen und Bitterorangenschalen feinernt. Insgesamt ist der Gin fünfmal destilliert worden.

Serviert mit Orangenscheibe, Minze, Rose-Pfeffer und Premium-Tonic



Ginabelle

Galizien

Ganze elf Destillationen von Früchten und Pflanzenmischungen machen den Ginabelle Gin komplex und strukturiert..

Serviert mit Zitronenzesten, Traubenscheiben, Minze und Premium-Tonic



Volcanic Katalonien

Aus der vulkanisch geprägten Region Garrotxa. Dies hat die Hersteller dazu bewegt, das Aroma der mineralienreichen Vulkansteine einzufangen. Ja genau, dieser Gin entsteht durch die **dreifach Destillation mit Vulkansteinen**. Ein Gin, der alles andere als «traditionell» ist.

Serviert mit Zitronenzesten, Sternanis, Rosmarin und Premium-Tonic



Law Ibiza

Zur Herstellung wird reiner Weizenalkohol verwendet, welcher mit regionalen teilweise handgepflückten Botanicals aromatisiert wird..

Serviert mit Zitronenschale, Hibiskus, Kardamom und Hibiskus-Tonic



Jodhpur Girona

Mit dreizehn Botanicals aromatisiert, unter anderem Vanille, Wacholder, Zitrone, Orange, Grapefruit, Bittermandeln, Veilchenwurz, Koriander und Süssholz. Anschliessend verbringt der Gin eine **zweijährige Reifezeit in ehemaligen Brandyfässern** aus amerikanische Eiche.

Serviert mit Orangenscheibe, Wacholder, weisse Schoggi und Premium-Tonic



Gin Mare Barcelona

Dieser Gin zeichnet sich durch folgende 4 Botanicals aus: Thymian, Rosmarin, Basilikum und grüne Arbequina-Oliven.

Serviert mit Zitronenzesten, Rosmarin, Oliven und Premium-Tonic



Wint & Lila Strawberry Cádiz

Mit Erdbeeren, Orangenblüten, Zitruschalen, Wacholder, Angelika, Koriander, Zimt und Pfefferminze aromatisiert.

Serviert mit Orangenscheibe, Minze, Zimt und Premium-Tonic



Wint & Lila Cádiz

Dem lieblichen Duft von Limetten- und Orangenschalen folgt unaufgefordert das Aroma von bester Pfefferminze. Langanhaltend, mild, frisch und leicht würzig durch die Angelikawurzel..

Serviert mit Limettenscheibe, Minze, Orangenblüte und Hibiskus-Tonic



Adamus Portugal

Vielschichtiger Geschmack, wobei Zitrus, Wacholder, Kräuter, Lavendel und andere florale Essenzen herausstechen. Mit der Baga-Traube und 17 weiteren Botanicals hergestellt, welche **einzel im Dampf-Infusionsverfahren destilliert**.

Serviert mit ½ Limette ausgepresst, Orangenscheibe, Minze und Premium-Tonic