

It's gin o'clock at Motel One!

LIEBE GIN-FANS,

seit es „It's Gin o'Clock at Motel One" heisst, haben wir unglaublich positives Feedback von Ihnen erhalten. Die grosse Begeisterung für das One Gin-Konzept und die Tatsache, dass sich der Gin-Markt stetig weiterentwickelt, hat uns dazu inspiriert die Gin-Karte neu aufzulegen. Aus allen europäischen Ländern, in denen Motel One vertreten ist, finden Sie handverlesene Gins zum Verkosten, mit spannenden Geschichten zum Entdecken. Und weil wir Ihnen keinen unserer Lieblingsgins vorenthalten wollten, haben wir unser One Gin-Menu kurzerhand auf 50 Gin-Sorten erweitert. Geniessen Sie unseren Best Serve aus dem Genuss-Tipp oder kreieren Sie selbst einen G&T nach Ihrem Geschmack. Unsere Tonic-Auswahl finden Sie auf den Seiten 62 und 63.

In diesem Sinn – lange Rede, kurz ein Gin!

DEAR GIN FANS,

ever since we declared "gin o'clock" here at Motel One, we have received incredibly positive feedback from all of you – and your enthusiasm for the One Gin concept remains as strong as ever. This enthusiasm, combined with the fact that the gin market is constantly growing and evolving, inspired us to relaunch our gin menu. From each European country where Motel One is represented you will find a selection of hand-picked gins to try, with lots of fascinating stories just waiting to be discovered. And because we don't want to keep any of our favourite gins to ourselves, we have decided to extend our One Gin menu to include 50 different types. Enjoy our serving suggestions or mix and match a G&T to suit your own tastes. You will find our selection of tonic waters on pages 62 and 63.

On that note – let the good times beGIN!



Cheers!

KLEINE Gin KUNDE

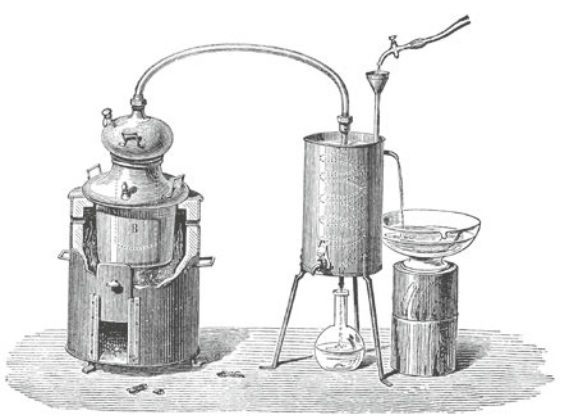
Vorab eine kleine Gin-Kunde, da wir finden, dass die spannenden Geschichten über den Gin und seine Hersteller noch viel interessanter zu lesen sind, wenn man das kleine Einmaleins des Gins kennt.

ZUR GESCHICHTE DES GINS

Als britische Soldaten im 17. Jahrhundert, während des 30-jährigen Krieges, in Holland kämpften, entdeckten sie den Genever, ein Destillat aus Wacholderbeeren. Mit dem sogenannten „Dutch Courage“ tranken sie sich Mut an. Sie brachten das Getränk mit in ihre Heimat, wo man eine Leidenschaft für den niederländischen Nationalbrand entwickelte – den die Engländer kurz „Gin“ nannten – und begann diesen fortan selbst herzustellen.

Einen starken Aufschwung in der Produktion erfuhr der Wacholderbrand besonders in der Zeit als der englische König William of Orange französische Importe (wie z. B. Cognac oder Wein) mit hohen Einfuhrzöllen belegte. Da man sich nun Importiertes nicht mehr leisten konnte, war man auf Eigenproduktionen angewiesen, woraufhin die Phase des sogenannten „Gin-Craze“ folgte, in der exzessiv minderwertiger, selbstgebrannter Gin konsumiert wurde.

Nach und nach entstanden grosse Brennereien, die immer hochwertigere Destillate erzeugten. […] Seit dem 19. Jahrhundert wurde Gin immer populärer und ist mittlerweile zu einem der beliebtesten Getränke weltweit avanciert.



WAS IST EIGENTLICH DER UNTERSCHIED ZWISCHEN LONDON DRY GIN, DISTILLED GIN, DRY GIN UND NEW WESTERN DRY GIN?

Sie werden in unserer Gin-Karte hauptsächlich auf vier Gin-Typen treffen: London Dry Gin, Distilled Gin, Dry Gin, und New Western Dry Gin. Bei allen vieren handelt es sich um ein Redestillat aus Ethylalkohol und verschiedenen Gewürzen, die bereits während des Destillationsprozesses zugegeben werden. Die aromatischen Bestandteile können je nach Hersteller variieren, Wacholderbeere muss jedoch immer verwendet werden. Laut EU-Verordnung muss der Gin heute einen Alkoholgehalt von mindestens 37.5 % vorweisen.

LONDON DRY GIN:

Der Name London Dry Gin bezieht sich auf die Herstellungsmethode und ist nicht, wie man meinen könnte, geografisch bedingt. Demzufolge wird dieser Gin auf der ganzen Welt nach dem gleichen Verfahren hergestellt: Eine bestimmte Anzahl von natürlichen Zutaten wird gleichzeitig destilliert, wobei lediglich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und danach Wasser zur Verdünnung verwendet werden. Auf die Zugabe von Farb- oder Geschmacksstoffen wird verzichtet.



DISTILLED GIN:

Auch hier müssen, wie beim London Dry Gin, natürliche Zutaten in der Herstellung verwendet werden. Dabei dürfen jedoch sowohl Gewürze als auch weiterer Ethylalkohol nach dem Brennen zugegeben werden.

DRY GIN:

Der Destillationsprozess des Dry Gin ähnelt dem des Distilled Gin. Der Zusatz von Zucker ist hier in der Herstellung verboten, somit bleibt der Gin „dry“, also ungesüsst.

NEW WESTERN DRY GIN:

Der New Western Dry Gin wird in einem Destillationsverfahren hergestellt.
Aber anders als beim London Dry Gin gibt es keine festen Vorgaben, wann und wie die Botanicals zur Aromatisierung beigefügt werden und wie viele Destillationsvorgänge es gibt.

SMALL *Gin* TRAINING

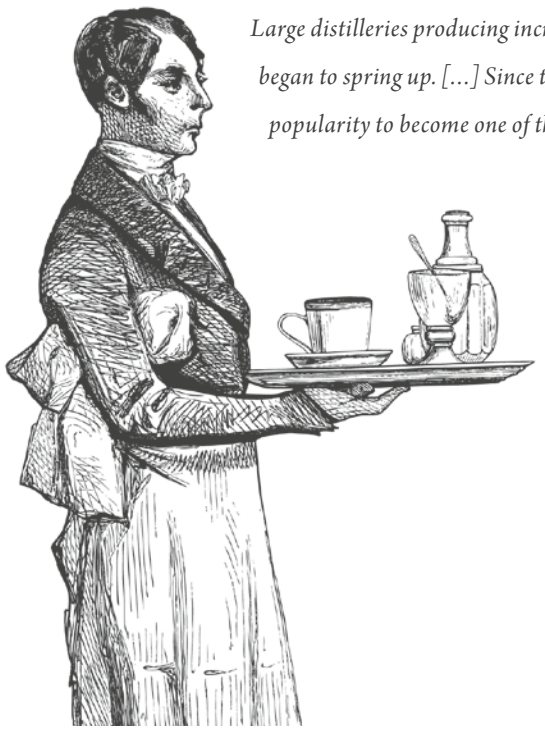
We'd like to start off with a short introduction to gin. After all, we think you'll get so much more out of the interesting stories surrounding gin and its producers once you've mastered the basics of "ginology".

A SHORT HISTORY OF GIN

In the 17th century, during the Thirty Years' War, when British soldiers were fighting in Holland, they discovered a distillation of juniper berries known as jenever. This aptly named "Dutch courage" was what the soldiers used to drink to keep their spirits up.
They brought the drink back home with them and the British soon developed a real passion for the Dutch national spirit: the English simply called it "gin" and from then on began to produce it themselves.

There was a major boom in the production of the juniper spirit under the reign of William of Orange who had introduced high import taxes on French goods (such as cognac and wine). As imported goods became unaffordable for the general population, people turned to homemade products, leading to what became known as the "gin craze", in which low-quality homemade gin was consumed in excessive quantities.

Large distilleries producing increasingly high-quality spirits gradually began to spring up. […] Since the 19th century gin has grown steadily in popularity to become one of the most popular drinks in the world.



SO, WHAT IS THE DIFFERENCE BETWEEN LONDON DRY GIN, DISTILLED GIN, DRY GIN AND NEW WESTERN DRY GIN?

On our gin menu you will mainly encounter four types of gin: London dry gin, distilled gin, dry gin, and new western dry gin. All four are redistillations consisting of ethanol and various botanicals that have already been added during the distillation process. The aromatic components vary depending on the manufacturer; the common denominator, however, is the quintessential juniper berry. According to EU regulations, gin has to be at least 37.5% proof.

LONDON DRY GIN:

The name London dry gin is a reference to the manufacturing method and is not, as one might expect, a geographical indication. Accordingly, this type of gin is crafted using the same methods all over the world: a specific number of natural ingredients are distilled at the same time, whereby only ethanol sourced from agricultural production and afterwards water for dilution purposes are used.

DISTILLED GIN:

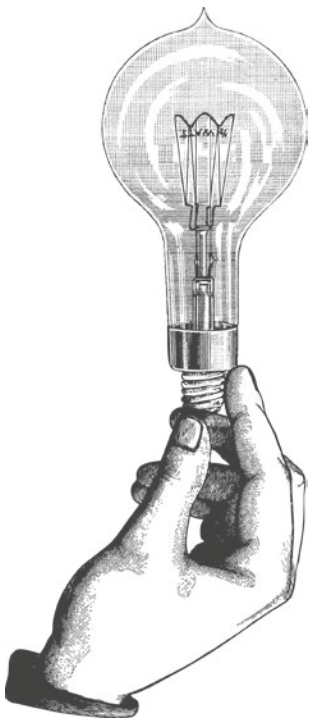
Like London dry gin, natural ingredients must be used in this production process too. Ethanol and flavourings may be added after distillation.

DRY GIN:

The distillation process of dry gin strongly resembles that of distilled gin. The addition of sugar is prohibited during the distilling process, which is why the gin remains "dry", or in other words "unsweetened".

NEW WESTERN DRY GIN:

New western dry gin is produced in a distillation process, but unlike the London dry gin, there are no specifications as to when and how the botanicals are to be added and how many distillations there should be.



BOTANICALS

Als Botanicals werden die geschmacksgebenden Zutaten bezeichnet, die einem Gin seinen individuellen Charakter geben. Auf dieser Seite sehen Sie neben vielen klassischen Botanicals wie Wacholder und Zitronen, auch Exoten wie Kirschblüten, Rosenblätter oder Cranberries.

Natural, flavour-enhancing ingredients that imbue gin with its individual characteristics are described as botanicals. On this page, in addition to many classical botanicals like juniper and lemon, you'll also find more exotic options like cherry blossom, rose petals and cranberries.

WACHOLDER / JUNIPER



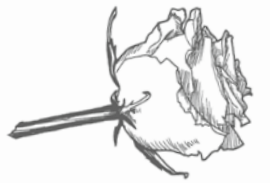
ZITRONENZESTE / LEMON ZEST



ROSMARIN / ROSEMARY



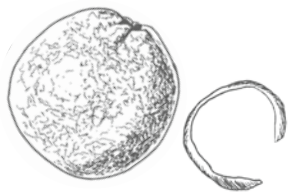
CRANBERRIES



ROSENBLÄTTER / ROSE PETALS



NELKEN / CLOVES



ORANGENZESTE / ORANGE ZEST



ZIMT / CINNAMON



KORIANDERSAMEN / CORIANDER SEEDS



MUSKAT / NUTMEG



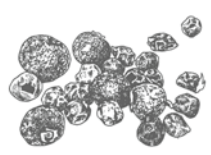
INGWER / GINGER



KARDAMOM / CARDAMOM



ANIS / ANISE



PFEFFER / PEPPER



KIRSCHBLÜTEN / CHERRY BLOSSOM



THYMIAN / THYME



Switzerland
Valle di Muggio, Ticino

ALC.: 40 %

4 CL GIN CHF 15 | G&T* CHF 20

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water[6] und eine Zitronenzeste.

Swiss Mountain Spring Tonic Water[6] and lemon zest.

Beschreibung:

In der Nase mit dezenten Aromen von Wacholder und Zitrusfrüchten. Geschmacklich setzen sich vor allem Zitrusfrüchte und Kräuternoten durch.

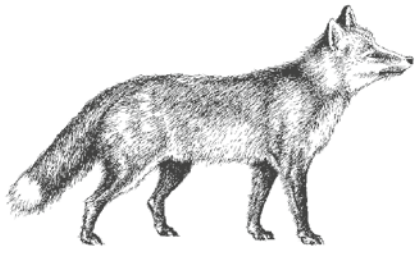


BISBINO

Dry Gin, Schweiz / Valle di Muggio, Ticino

Bisbino Gin – benannt nach dem gleichnamigen Berg „Monte Bisbino“ in den italienischen Alpen nahe der Schweizer Grenze – ist der erste Gin, welcher im Tessin hergestellt wurde. Für die Aromatisierung verwendet man verschiedene Gewürze und Kräuter aus der Region, dem sonnigen Muggiotal. Bisbino Gin duftet dezent nach Wacholder und Zitrusfrüchten, während sich geschmacklich vor allem Kräuternoten durchsetzen.

GIN BISBINO
IL PRIMO
IN TICINO!



Bisbino Gin, named after “Monte Bisbino” – the mountain of the same name – is the first gin to be produced in Ticino. Its aroma is derived from various spices and herbs grown in the sunny Valle di Muggio region. Bisbino Gin has a subtle scent of juniper and citrus fruits, with a predominant taste of herbal notes.

Characterisation:

Subtle aromas of juniper and citrus fruits on the nose. Pronounced citrus fruit and herbal notes taste.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

B

BLAU GIN

Dry Gin, Schweiz / Aarberg, Bern

Wo sich Tradition und Handwerk vereinen – eine Zusammenarbeit zwischen der Brienz Rothorn Bahn und Matter-Spirits…
So steht Blau für die Sehnsucht nach unendlicher Weite. Blau widerspiegelt die grenzenlose Freiheit, welche sich vom Brienzer Rothorn aus eröffnet. Die Fahrt ins Blaue. Beim Genuss von Gin Blau rückt das frische Alpenbouquet mit den alpinen Noten in greifbare Nähe. Gin Blau ist eine Hommage an den einzigartigen blauen Wagen B17 der BRB.
Aus erlesenen Zutaten, im Pot Still-Verfahren mehrmals destilliert, runden vollreife Heidelbeeren diesen einzigartigen Gin ab.

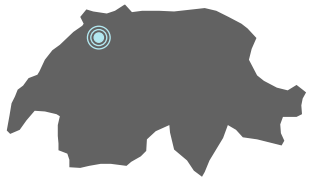


A collaboration between the Brienz Rothorn Railway and Matter-Spirits, and a blend of tradition and craftsmanship... “Blau (German for blue) represents a longing for infinite vastness. Blau reflects the boundless freedom offered by the Brienzer Rothorn. A journey into the blue. Enjoying Blau gin evokes the alpine notes of a fresh alpine bouquet. Blau gin is a tribute to the BRB's unique B17 blue carriage.”
Produced using select ingredients and distilled several times in a pot still process, this gin is rounded off with fully ripe blueberries.

Characterisation:

This unique gin has a fresh alpine bouquet and is rounded off by fully ripe blueberries.

*This price refers to our recommendation.



Switzerland
Aarberg, Bern

ALC.: 43.2 %

4 CL GIN CHF 17 | G&T* CHF 22

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

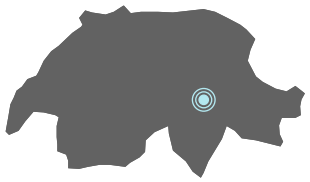
FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER[6] UND EIN ROSMARINZWEIG

AND A SPRIG OF ROSEMARY

Beschreibung:

Frisches Alpenbukett, vollreife Heidelbeeren runden diesen einzigartigen Gin ab.





Switzerland
Breil-Brigels, Grisons

ALC.: 45 %

4 CL GIN CHF 15 | G&T* CHF 20

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water[6] und eine Limettenzeste.

Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water[6] and lime zest.

Beschreibung:

Mit fruchtig-würzigen Noten, unter anderem Wacholder, Zitrone und Orange in der Nase.
Am Gaumen mit floralen Noten, viel Wacholder und einem Hauch Minze.
Langer Abgang.



BREIL PUR

London Dry Gin, Schweiz / Breil-Brigels, Grischun

Das rätoromanische Schweizer Bergdorf Breil-Brigels liegt auf über 1'200 Meter und inspirierte Beat Sidler und Gustav Inglin, die beiden Gründer der Firma Breil Pur SA, zur Herstellung eines rein biologischen Gins. Hergestellt wird der Breil Pur in der Destillaria Candinas in Surrein, die auf eine fast 200 Jahre alte Brennertradition zurückblicken kann. Der Gin besteht aus hochwertigem Bio-Weizen und naturreinem Quellwasser aus den Bündner Bergen. Dazu kommen ausgelesene, von Hand gepflückte Bio-Botanicals aus der Schweiz: Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze bilden dabei das Kernelement.



The Rhaeto-Romance Swiss mountain village of Breil-Brigels lies at over 1,200 metres above sea level and inspired Beat Sidler and Gustav Inglin, the two founders of Breil Pur SA, to produce a purely organic gin. Breil Pur is produced in the Destillaria Candinas distillery in Surrein, which can look back on an almost 200-year-old distillery tradition. The gin consists of high-quality organic wheat and natural spring water from the Grisons Alps. These are joined by select, hand-picked organic botanicals from Switzerland: Alpine juniper, Alpine rose and chocolate mint form the backbone of this gin.

Bio-Zertifizierung / Organic certification: CH-Bio-086

Characterisation:

With fruity, spicy notes, including juniper, lemon and orange on the nose. Floral notes, lots of juniper and a hint of mint on the palate. Long finish.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

BREIL PUR OLD TOM GIN HONEY

Old Tom Gin, Schweiz / Breil-Brigels, Grischun

Der erste biologische Old Tom Gin aus der Schweiz! Breil Pur wagt eine Neuinterpretation des etwas gesüssten und vor allem im England des 18. und 19. Jahrhunderts beliebten Old Tom Gin. Für die obligatorische Süsse sorgt der auf 1'654 Meter über Meer auf dem Hochplateau in Tenna (GR) geerntete Bio-Berg-Bienenhonig. Basis des Traditionsdestillates bildet die einzigartige Rezeptur des Breil Pur London Dry Gins mit Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze. Dass auch beim Old Tom Gin jede Flasche von Hand abgefüllt, etikettiert, verkorkt und mit einem Siegel am Flaschenhals einzeln nummeriert wird, versteht sich von selbst.

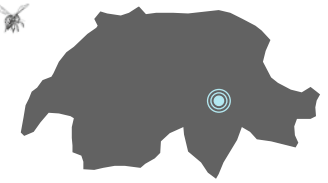
The first organic Old Tom Gin to be made in Switzerland! Breil Pur is a new take on the slightly sweet style of gin that was popular in England in the 18th and 19th centuries. The essential sweetness comes from organic mountain bee honey harvested on the Tenna alpine plateau in Switzerland's Graubünden region, 1,654 metres above sea level. The traditional distillate is based on Breil Pur London Dry Gin's unique recipe, with alpine juniper, alpine rose and chocolate mint. It goes without saying that every bottle of Old Tom Gin is filled, labelled and corked by hand, and individually numbered with a seal on the neck of the bottle.

Bio-Zertifizierung / Organic certification: CH-Bio-086

Characterisation:

With honey, lemon and cream on the nose, and some juniper and angelica root. Sweet and spicy on the palate. Long finish with a delicate spiciness.

*This price refers to our recommendation.



Switzerland
Breil-Brigels, Grisons

ALC.: 45 %

4 CL GIN CHF 18 | G&T* CHF 23

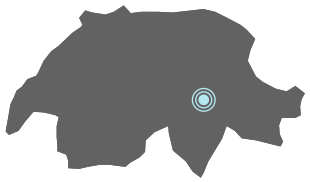
Der GENUSS-TIPP Recommendation:

FEVER-TREE LIGHT TONIC WATER[6]
MIT EINER LIMETTENZESTE
WITH LIME ZEST

Beschreibung:

Mit Honig, Zitrone und Sahne in der Nase, etwas Wacholder und Engelswurzel. Am Gaumen süss und würzig; Abgang lang und mit einer leichten Schärfe.





Switzerland
Breil-Brigels, Grisons

BREIL PUR SLOE GIN

Sloe Gin,Schweiz / Breil-Brigels, Grischun

ALC.: 29 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 18	CHF 23

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Fever-Tree Light Tonic Water[6] mit einer Traube.

Fever-Tree Light Tonic Water[6] with a grape.

Beschreibung:

Herb und fruchtig in der Nase – eine gut ausbalancierte Vermählung von Wacholder und Schlehen. Herb und fruchtig auch am Gaumen, mit würzigen Kräuternoten und einer dezenten Süsse. Langer, würzig-saurer Abgang.



Der ebenfalls rein biologische Breil Pur Sloe Gin-Likör basiert auf der einzigartigen Rezeptur des Breil Pur London Dry Gins. Über Monate mazeriert mit wild wachsender und von Hand gepflückter Schlehe («Sloe»), auch Schlehdorn genannt, entsteht ein weiteres einzigartiges Qualitätsprodukt. Der erste Sloe Gin aus der Schweiz! Intensiv rot und klar im Aussehen. In der Nase Wacholder und die herb-fruchtige Note der Schlehen. Im Mund eine dezente Süsse mit komplexem Kräuter-Mix. Am Gaumen bitter-süss mit leichter Säure, angenehm und langanhaltend. Ein perfekter Aperitif!



Breil Pur Sloe Gin is another entirely organic product and based on Breil Pur London Dry Gin's unique recipe. The months-long maceration with wild, hand-picked sloes, also known as blackthorn, results in another unique and quality product. Switzerland's first sloe gin! Deep red, clear appearance. Juniper on the nose alongside bitter-fruit sloe notes. Subtle sweetness in the mouth with a complex blend of herbs. Bitter-sweet on the palate with a hint of sourness, pleasant with a long finish. A perfect aperitif!

Bio-Zertifizierung / Organic certification: CH-Bio-086

Characterisation:

Bitter and fruity on the nose, a well-balanced marriage of juniper and sloe. Bitter and fruity on the palate too, with spicy herbal notes and a subtle sweetness. Long, spicy-sour finish.

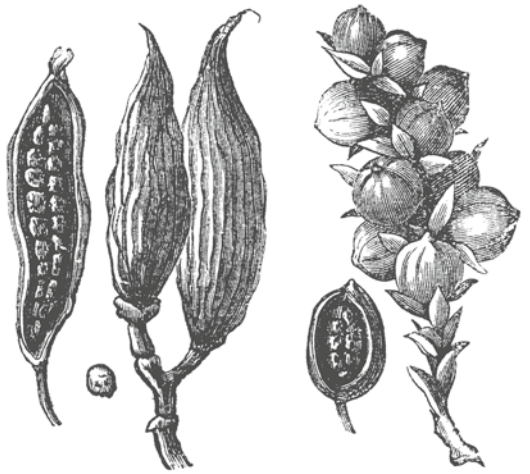
*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

FALCO

Dry Gin, Schweiz / Fricktal, Schaffhausen

Die Destillerie Zimmerli im schönen Schaffhausen brennt seit 1894 Fruchtbrände und Liköre. Aus Wacholderbeeren, Mango, Orange, Kardamom, Pfeffer und weiteren Botanicals stellt sie den Falco Dry Gin her. Durch die exotischen Fruchtnoten wirkt der Geschmack alles andere als klassisch.

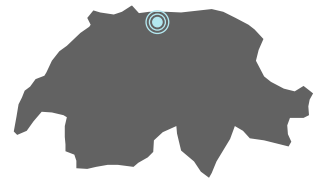
The Zimmerli distillery in beautiful Schaffhausen has been distilling fruit brandies and liqueurs since 1894. It produces Falco Dry Gin from juniper berries, mango, orange, cardamom, pepper and other botanicals. With its exotic fruit notes, the gin's taste is anything but classic.



Characterisation:

Fruity with mango, passion fruit and orange, in addition to spices and juniper.

* This price refers to our recommendation.



Switzerland
Fricktal, Schaffhausen

ALC.: 43 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 20	CHF 25

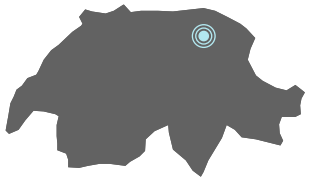
Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

GENTS TONIC WATER[6] MIT EINER ORANGENZESTE
WITH ORANGE ZEST

Beschreibung:

Fruchtig mit Mango, Passionsfrucht und Orange, dazu Gewürze und Wacholder.





Switzerland
Zurich

ALC.: 43 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 18	CHF 23

Der
GENUSS-TIPP
Recommendation:

SWISS MOUNTAIN SPRING DRY TONIC WATER[6)]
MIT ZITRONENZESTE UND ROSMARINZWEIG
WITH LEMON ZEST AND A SPRIG OF ROSEMARY

Beschreibung:

Fruchtiger Geschmack mit Noten von Wacholderbeeren. Lang anhaltender Abgang.



DEUX FRÈRES

Dry Gin, Schweiz / Zürich

In einem kleinen Heimlabor Marke Eigenbau von zwei Brüdern fand der Deux Frères mitten in Zürich seinen Ursprung. Der Destillationsprozess erfolgt in Tirol, und die Rezeptur beinhaltet heute unter anderem Bio-Wacholderbeeren, von deren lateinischem Namen Juniperus der Name dieser Spirituose stammt, Bio-Zitronenschalen, Rosenblüten, Lavendelblüten und Arnikawurzel.
24 der 25 Botanicals werden nach London Dry-Standard destilliert und verleihen diesem Gin seinen Geschmack, während das letzte, geheime Botanical wieder in Zürich zugegeben wird. Der Deux Frères Dry Gin kann seine Farbe je nach Mischung von Blau über Violett bis ins Rosa wechseln.

Bis idem non est idem

Deux Frères can be traced back to a small home laboratory built by two brothers in the centre of Zurich. The distillation process takes place in Tyrol and the recipe today includes organic juniper berries, whose Latin name Juniperus gave this spirit its name, organic lemon peel, rose petals, lavender blossom and arnica root. 24 of the 25 botanicals are distilled according to the London Dry Standard and give this gin its taste, while the final secret botanical is added back in Zurich. Deux Frères Dry Gin changes colour from blue to violet to pink depending on the mixture.

Characterisation:

Fruity taste with juniper berry notes. Long lasting finish.

**Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.*

EDELWHITE GIN

Dry Gin, Schweiz / Hasle, Luzern

Aus 27 Botanicals wird der Edelwhite Gin kreiert.
14 davon stammen aus Feldern, Wiesen, Mooren und Bergen der Region Entlebuch. Was nicht selbst gesucht oder gepflanzt werden kann, wird bei der « Genossenschaft Entlebucher Kräuter » gekauft. Die Organisation garantiert die Regionalität und lokale Bauernhöfe können so ein Nebeneinkommen erwirtschaften.
Auch die weiteren 13 Botanicals sind von höchster Qualität und organischen Ursprungs. Das Ziel ist es, die Herkunft aller Pflanzen zurückverfolgen zu können.

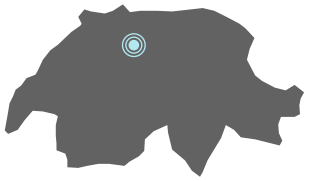
Edelwhite Gin is made from 27 botanicals. 14 of which come from fields, meadows, moors and mountains in the Entlebuch region. What the producers cannot find or plant themselves, they buy from the "Entlebucher Herb Cooperative". This cooperation guarantees the use of regional produce and in doing so provides local farmers with an additional source of income. The remaining 13 botanicals are also organic and of the highest quality. The aim is to be able to trace the origin of all plants used in the gin's production.

IWSC Award 2018 – Silver
IWSC Award 2018 – Bronze
Berlin Intl. Spirits Competition 2018 – Bronze
World Gin Awards 2018 – Best Swiss London Dry

Characterisation:

Delicate juniper on the nose, followed by fresh citrus notes and light floral aromas. Citrus fruits, pine, herbs and flowers on the palate, followed by intense spiciness.

** This price refers to our recommendation.*



Switzerland
Hasle, Lucerne

ALC.: 42 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 18	CHF 23

Der
GENUSS-TIPP
Recommendation:

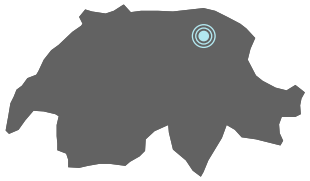
Gents Tonic Water[6)]
und eine
Zitronenzeste.

Gents
Tonic Water[6)]
and lemon zest.

Beschreibung:

Zarter Wacholder in der Nase, gefolgt von frischen Zitrusnoten und leichten Blumennuancen. Am Gaumen Zitrusfrüchte, Pinien, Kräuter und Blüten, gefolgt von kräftiger Würzigkeit.





Switzerland
Winterthur, Zurich

ALC.: 40 %

4 CL GIN CHF 13 | G&T* CHF 18

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water[6] mit einem Rosmarinzweig.

Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water[6] with a sprig of rosemary.

Beschreibung:

Starker Wacholderduft.
Würzig-herbes Wacholderaroma mit dominierenden Kräuternoten.
Langanhaltender Abgang.



GINUINE ALPENKRÄUTER

London Dry Gin, Schweiz /Winterthur, Zürich

Hergestellt wird dieser Gin in aufwendiger Handarbeit aus ausgesuchten Alpenkräutern und in alten Kupferbrennblasen destilliert. Das Rezept für den Ginuine Gin Alpine Herbs wurde von der Firma Lateltin in Zusammenarbeit mit Master-Distillerin und DistiSuisse-Jurorin Judith Brunschwiler entwickelt, um einen herausstehenden, echten Schweizer Gin zu destillieren. Der Name leitet sich vom englischen Wort „genuine“ (wahr, echt, authentisch) ab.



This handcrafted gin is produced using a complex process from select Alpine herbs and distilled in old copper stills. The recipe for Ginuine Gin Alpine Herbs was developed by Lateltin in collaboration with master distiller and DistiSuisse juror Judith Brunschwiler, resulting in an outstanding and genuinely Swiss gin. The name derives from the English word "genuine".

Characterisation:

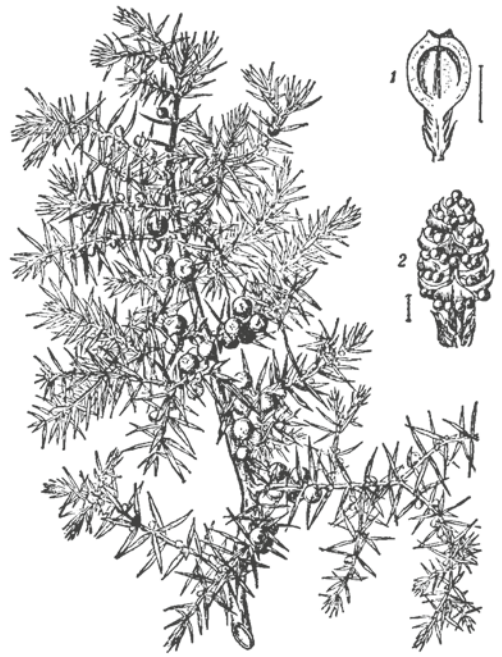
Intense juniper aroma. Spicy and bitter juniper aroma with predominant herbal notes. Long finish.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

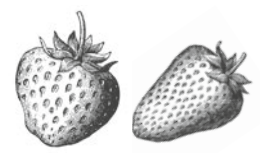
GINUINE STRAWBERRY

Dry Gin, Schweiz /Winterthur, Zürich

In aufwendiger Handarbeit werden vollreife Schweizer Erdbeeren in einer alten Kupferbrennblase in kleinen Mengen destilliert. Eine perfekte Symbiose von würzigen Wacholderbeeren und fruchtig-süssen Erdbeeren entsteht.



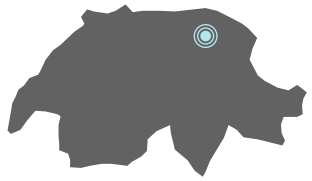
Small quantities of fully ripe Swiss strawberries are distilled by hand in an old copper still, forging the perfect blend of spicy juniper berries and fruity-sweet strawberries.



Characterisation:

Spicy and bitter juniper aroma with fruity-sweet strawberries.

*This price refers to our recommendation.



Switzerland
Winterthur, Zurich

ALC.: 40 %

4 CL GIN CHF 13 | G&T* CHF 18

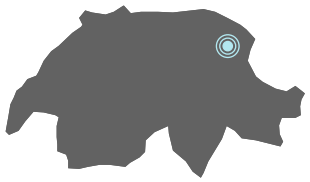
Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

GENTS TONIC WATER[6] MIT TRAUBEN
WITH GRAPES

Beschreibung:

Würzig-herbes Wacholderaroma mit fruchtig-süssen Erdbeeren.





Switzerland
Appenzell

ALC.: 43 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 11	CHF 16

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

GENTS
TONIC WATER[6)]
MIT EINER
ZITRONENZESTE
WITH LEMON ZEST

GIN 27

Dry Gin, Schweiz / Appenzell

Der Gin 27 kommt aus dem Appenzellerland und vereint exotische Gewürze aus Asien mit regional gewachsenen Alpenkräutern. Der Name deutet übrigens nicht auf die Anzahl der Zutaten hin, sondern auf den Entstehungsort dieses Gins, der Weissbadstrasse 27 in Appenzell. Das Rezept wird streng gehütet. Der regionale und zugleich exotische Charakter machen diesen Gin in der schön gestalteten Flasche zu einem ganz besonderen Trinkerlebnis.

Beschreibung:

Dominanter Wacholder mit Koriander, Zimt, Muskat, Kardamom, Zitrusschalen, Süssholz und Veilchenwurzel.

Gin 27 is made in Appenzellerland and combines exotic spices from Asia with regionally grown Alpine herbs. The name doesn't actually refer to the number of ingredients, but this gin's place of origin, 27 Weissbadstrasse in Appenzell. The recipe is a closely guarded secret. Its regional and also exotic character makes this gin, sealed inside a beautifully designed bottle, a truly special drinking experience.



DistiSuisse 2013/2014 – Nationale Edelbrandprämierung

Characterisation:

Dominant juniper with coriander, cinnamon, nutmeg, cardamom, citrus peel, liquorice and violet root.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

MORRIS GIN

London Dry Gin, Schweiz / St. Gallen

Der Name des Morris Gins von der Schweizer Marke „The Wild Alps" geht auf den Architekten und Designer William Morris zurück. Die eigenwillige Interpretation eines traditionellen Dry Gins trägt Einflüsse von Wacholder, wilden Alpenkräutern und Zitrusfrüchten. Er wird in kupfernen Brennblasen in kleinen Chargen destilliert und die sorgfältige Auswahl stellt sicher, dass der endgültige Flascheninhalt eine möglichst hohe Qualität aufweist.

THE WILD ALPS
ALCHEMY ADVENTURE

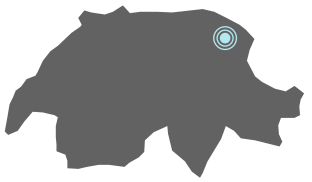
Morris Gin, by Swiss brand "The Wild Alps", can trace its name back to the architect and designer William Morris. This idiosyncratic interpretation of a traditional dry gin is influenced by juniper, wild alpine herbs and citrus fruits. It is distilled in small batches in copper stills and careful selection ensures that only the highest quality gin finds its way into the final bottle.

Swiss Gin Award 2017 – Best Gin
ÖGZ Gin Tasting 2017 – Gold

Characterisation:

Aromas of juniper, coriander, bitter orange, galangal, lemongrass, chamomile and cinnamon.

*This price refers to our recommendation.



Switzerland
St. Gallen

ALC.: 47 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 14	CHF 19

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

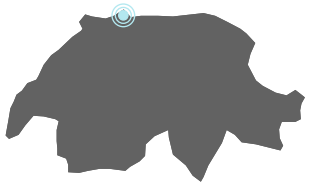
Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water[6)] mit Orangenzeste.

Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water[6)] with orange zest.

Beschreibung:

Mit Aromen von Wacholder, Koriander, Bitterorange, Galgant, Zitronengras, Kamille und Zimt.





Switzerland
Basel

ALC.: 42 %

4 CL GIN CHF 17 | G&T* CHF 22

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water[6] mit Rosmarin und Salz.

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water[6] with a sprig of rosemary and salt.

Beschreibung:

Mit einer leicht rauchigen und salzigen Note.

NGINIOUS! SMOKED & SALTED

Dry Gin, Schweiz / Basel

Oliver Ullrich setzte es sich zum Ziel, einen Gin zu entwickeln, der sich von den anderen auf dem Markt deutlich unterscheidet. Dies ermöglichte das sogenannte „Blended-Gin"-Verfahren. Dabei werden die Botanicals nicht alle gemeinsam destilliert, sondern schrittweise verschnitten. So verwendet er für den nginious!-Gin zwei ganz aussergewöhnliche Zutaten: zum einen Maroni, die z. T. in getrockneter Form kaltgeräuchert werden, zum anderen ein ebenfalls geräuchertes Sel à l'Ancienne aus den Schweizer Alpen. Rauch und Salz werden damit zu eigenen Botanicals, die den Gin nicht dominieren, sondern sich als Teil des Ganzen in die Komposition einfügen und mit den anderen Komponenten bestens harmonieren.

Oliver Ullrich set himself the goal of developing a gin that would be distinctly different from others on the market. This was achieved through the so-called "blended gin" process, where botanicals are not all distilled together, but are gradually blended. For his nginious! Gin, Ullrich uses two very extraordinary ingredients: on the one hand chestnuts, some of which are cold-smoked in dried form, and on the other hand a smoked Sel à l'Ancienne from the Swiss Alps. Smoke and salt thus become their own botanicals, which do not dominate the gin, but as part of the whole blend into the composition and harmonize well with the other components.



Characterisation:

Slightly smoky and salty note.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

NGINIOUS! SWISS BLENDED GIN

Blended Gin, Schweiz / Basel

Beim nginious! Swiss Blended Gin werden 18 Botanicals verwendet, die in vier Chargen eingeteilt werden, um den einzelnen Zutaten gerecht zu werden. In diesen Chargen wird mazeriert und destilliert und erst danach verschnitten. Anschliessend darf der Gin sechs bis acht Wochen ruhen, um zu einem ausbalancierten Craft Gin zu werden.

IT'S NOT A SIN TO DRINK GIN.

nginious! Swiss Blended Gin is made from 18 botanicals, which are divided into four batches to ensure they each retain their individual flavours. In these batches the botanicals are macerated, distilled and then blended. The gin is then allowed to mature for six to eight weeks to create a balanced craft gin.

Swiss Spirits Award 2018 – Gold

Characterisation:

Herbal and complex with fresh citrus, light and fruity notes, as well as cardamom, culminating in a long juniper finish.

*This price refers to our recommendation.



Switzerland
Basel

ALC.: 45 %

4 CL GIN CHF 15 | G&T* CHF 20

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

GENTS TONIC WATER[6]
LIMETTENSCHEIBE
AND A SLICE OF LIME

Beschreibung:

Kräutrig und komplex mit frischen Zitrus- und leichten Fruchtnoten sowie Kardamom mit einem langen Wacholder-abgang.





Switzerland / Basel

ALC.: 43 %

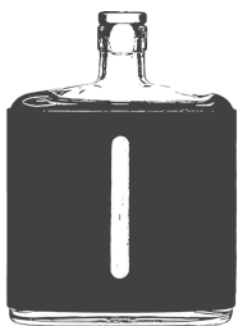
4 CL GIN	G&T*
CHF 25	CHF 30

Der
GENUSS-TIPP
Recommendation:

FEVER-TREE LIGHT
TONIC WATER [6)]
MIT EINER
ORANGENZESTE
WITH ORANGE ZEST

Beschreibung:

Herbe Noten von Kräuterpflanzen, dazu Bitterorangen und orientalische Gewürze.



NGINIOUS! VERMOUTH CASK FINISHED GIN

Dry Gin, Schweiz / Basel

Der weltweit erste und einzige seiner Art, bildet der Swiss Blended Gin die Basis für die fassgereifte Variante, nginious! Vermouth Cask Finished Gin, mit 43 % Vol.
Die Reifung im Vermouth-Fass bringt zusätzliche Noten von Bitterorange und orientalischen Gewürzen, die typische nginious!-Kräuternote geht aber dabei nicht verloren.



Lemon Verbena

A world first and the only one of its kind, Swiss Blended Gin forms the basis for this 43 % vol. nginious! Vermouth Cask Finished Gin, a barrel-matured variety of gin. Maturation in vermouth barrels adds additional notes of bitter orange and oriental spices, without losing the classic nginious! herbal note.

Characterisation:

Bitter notes of herbs, bitter orange and oriental spices.

**Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.*

STUDER SWISS HIGHLAND DRY GIN

London Dry Gin, Schweiz / Escholzmatt, Luzern

Der Swiss Highland Dry Gin präsentiert sich nach aussen hin eher mystisch – immerhin lässt die schwarze Flasche nicht durchblicken, was einen genau erwartet. Es gibt allerdings keinen Grund zum Fürchten: Der Gin beinhaltet würzige, teilweise regional bezogene Botanicals wie Wacholder, Zitronengras, Lavendel, Ingwer, Koriander und Kubebenpfeffer, die allesamt einzeln destilliert werden. Erst zum Schluss entsteht daraus eine aromatische Mischung. Die Rezeptur geht übrigens bis auf das Jahr 1888 zurück, als Robert Studer die alles entscheidenden Notizen von seinen Wander- und Lehrjahren aus England mitbrachte.

1888

Swiss Highland Dry Gin has a rather mystical appearance, with the black bottle concealing what lies within. But there's nothing to be afraid of: the gin contains spicy botanicals, some of which are regional, such as juniper, lemon grass, lavender, ginger, coriander and cubeb pepper, all of which are individually distilled. The aromatic blend is only formed when the process reaches its conclusion. The recipe dates back to 1888, when Robert Studer brought back vital notes from his years of travel and apprenticeship in England.

Characterisation:

Delicately spiced and mild. Aromas of juniper, lavender, lemongrass, coriander, ginger and cubeb pepper.

** This price refers to our recommendation.*



Switzerland
Escholzmatt, Lucerne

ALC.: 42.4 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 13	CHF 18

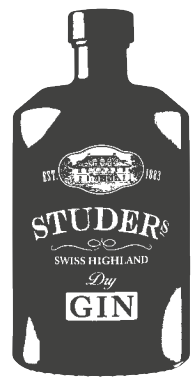
Der
GENUSS-TIPP
Recommendation:

Swiss Mountain Spring
Dry Tonic Water [6)]
mit einer Scheibe
frischem Ingwer.

Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water [6)] with a slice of fresh ginger.

Beschreibung:

Feinwürzig und mild. Aroma von Wacholder, Lavendel, Zitronengras, Koriander, Ingwer und Kubebenpfeffer.





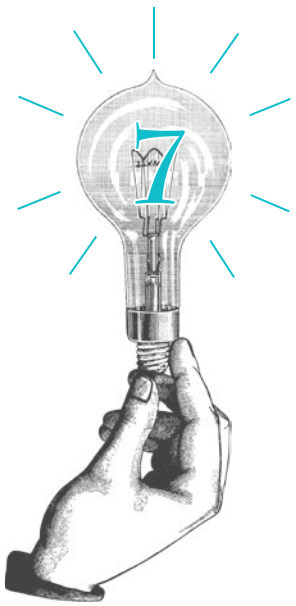
Switzerland
Ettingen, Basel

THE SEVENTH SENSE GIN

Dry Gin, Schweiz / Ettingen, Basel

Der Barkeeper Michael Schneider war schon immer fasziniert davon, klassische Drinks neu zu interpretieren und neue Cocktails zuzubereiten. So entstand die Idee, ein eigenes Label zu gründen: The Seventh Sense. Neben dem Kaffeelikör und diversen Bitters kreierte Schneider nun auch einen Gin. Dieser wurde mit acht verschiedenen Zutaten aromatisiert: Wacholder, Piment, Kardamom, Ingwer, Rosmarin, Tonka Bohnen, Zitronengras und Limetten.

Barkeeper Michael Schneider has always been fascinated by reinterpreting classic drinks and preparing new cocktails. This led to a decision to found a label of his own: The Seventh Sense. In addition to a coffee liqueur and various bitters, Schneider has now created a gin, flavoured with eight different ingredients: juniper, allspice, cardamom, ginger, rosemary, tonka bean, lemongrass and lime.



ALC.: 39 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 18	CHF 23

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water[6] mit Zitronenzeste und Rosmarinzweig.

Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water[6] with lemon zest and a sprig of rosemary.

Beschreibung:

Ein fruchtig-würziger Gin der unter anderem mit Zitrusfrüchten, Ingwer, Rosmarin und Tonka Bohnen aromatisiert wurde.



Characterisation:

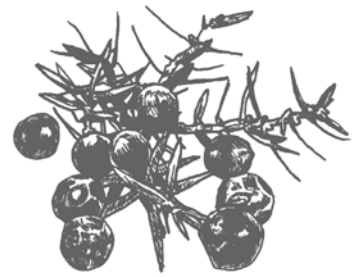
A fruity, spicy gin flavoured with, among others, citrus fruits, ginger, rosemary and tonka beans.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

TSCHIN

London Dry Gin, Schweiz / Fricktal, Aargau

Das idyllische Bauerngut „Käsers Schloss“ liegt inmitten der sanften, wunderschönen Landschaft des Aargauischen Fricktals. Der Tschin Gin wird mit Kirschblüten destilliert und mit Waldmeister und Walderdbeeren aus der Region abgerundet. Der Wacholder stammt ebenfalls aus dem Fricktal, wo er übrigens „Reckholder“ genannt wird. Er verleiht Tschin den Gin-typischen Geschmack.



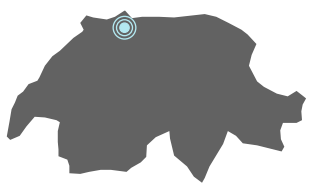
WACHOLDER / JUNIPER « RECKHOLDER »

Idyllic “Käsers Schloss” farm lies in the middle of the gentle, beautiful Fricktal landscape in the canton of Aargau. Tschin Gin is distilled with cherry blossoms and rounded off with regional woodruff and wild strawberries. The juniper also comes from the Fricktal, where it is actually known as “Reckholder”. It lends this Tschin its classic gin taste.

Characterisation:

Very sweet on the nose, with woodruff and only a slight juniper note. Almond, lavender, some fruit and bitter notes on the palate. Long, peppery and spicy finish.

*This price refers to our recommendation.



Switzerland
Fricktal, Aargau

ALC.: 40 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 15	CHF 20

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

SWISS MOUNTAIN SPRING DRY TONIC WATER[6]
MIT EINER ZITRONENZESTE UND TRAUBEN

WITH LEMON ZEST AND GRAPES

Beschreibung:

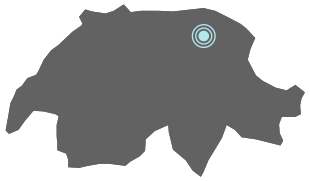
Sehr süss in der Nase, mit Waldmeister und nur einer leichten Wacholdernote. Am Gaumen mit Mandel, Lavendel, etwas Frucht und herben Noten. Abgang lang und pfeffrig-würzig.



N°3

TURICUM

London Dry Gin, Schweiz / Zürich



Switzerland
Zurich

ALC.: 41.5 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 15	CHF 20

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

GENTS
TONIC WATER [6)]
MIT EINEM
ROSMARINZWEIG
WITH A SPRIG OF
ROSEMARY

Beschreibung:

In der Nase mit Salbei, Koriander, Wacholder und Kirsche. Diese vermählen sich mit Wacholder, Thymian und Zitrusnoten am Gaumen. Der Abgang ist lang und leicht bitter.



Die Entwicklung für den Turicum Gin begann 2013, als die beiden Geschäftsführer Oliver Honegger und Merlin Kofler in England mehrere Gin-Destillerien besichtigten. Sie beschlossen einen Gin für Zürich zu kreieren und setzten diesen Plan zusammen mit zwei Freunden in die Tat um. Der Turicum setzt sich aus 12 Botanicals zusammen. Dazu gehören unter anderem Lindenblüten, welche vom Lindenhof stammen, handgepflückte Tannenspitzen aus Zürich, Hagebutten aus Olivers Garten und der geheimen Zutat Nr. 3, von der wir bis heute nicht wissen, welches Kraut sich dahinter versteckt.

Initial development work on Turicum Gin began in 2013, when the two managing directors Oliver Honegger and Merlin Kofler visited several gin distilleries in England. They decided to create a gin for Zurich and joined forces with two friends to put this plan into practice. Turicum consists of 12 botanicals. These include lime blossom from Lindenhof, hand-picked fir buds from Zurich, rosehip from Oliver's garden and the secret No. 3 ingredient, a herb that remains unknown to this day.



Characterisation:

Sage, coriander, juniper and cherry on the nose. These are joined by juniper, thyme and citrus notes on the palate. Long and slightly bitter finish.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

XELLENT EDELWHITE GIN

Dry Gin, Schweiz / Willisau, Luzern



Switzerland
Willisau, Luzern

ALC.: 40 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 12	CHF 17

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Gents Tonic Water [6)]
mit einer
Grapefruitscheibe.

Gents Tonic Water [6)]
with a slice
of grapefruit.

Beschreibung:

In der Nase mit vielen floralen Elementen. Am Gaumen mit Lavendel, Holunder und anderen Blüten. Diese vermählen sich mit pfeffrig-scharfem Zimt. Abgang lang und würzig.



Dieser Schweizer Gin wird im Hause DIWISA in Willisau hergestellt. Für den Xellent Edelweiss Gin werden Roggen der Sorten Matador und Picasso verwendet, die auf 18 Bauernhöfen angebaut werden. Wie der Name bereits verrät, werden Edelweiss und 25 weitere Zutaten, wie Lavendel, Holunderblüten, Waldmeister und Zitronenmelisse, hinzugegeben. Zudem wird das Gletscherwasser vom Titlis verwendet. Die Roggenmaische wird in traditionellen Kupferhafen à 500 Litern gebrannt. Diese Destillation gilt als sehr schonend, da keine Überhitzung stattfinden kann und somit die Aromastoffe beim Extrahieren unverändert bleiben.



This Swiss gin is produced at the DIWISA distillery in Willisau. Xellent Edelweiss Gin uses Matador and Picasso varieties of rye, grown on 18 farms. As the name suggests, edelweiss and 25 other ingredients including lavender, elderflower, woodruff and lemon balm are added. These are joined by water from the Titlis glacier. The rye mash is distilled in a traditional 500 litre copper pot. To prevent overheating, the gin is very gently distilled to ensure that the aromatic substances remain unchanged during extraction.

Characterisation:

Various floral aspects on the nose. Lavender, elderflower and other flowers on the palate. These marry well with peppery-spicy cinnamon. Long and spicy finish.

*This price refers to our recommendation.



Germany / Berlin

ALC.: 43.3 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 14	CHF 19

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Fentimans
Tonic Water[6] mit einer
Gurkenscheibe.

Fentimans
Tonic Water[6] with a
slice of cucumber.

BERLINER BRANDSTIFTER

Berlin Dry Gin, Deutschland / Berlin

Das edle Destillat wird siebenfach gefiltert, was den aussergewöhnlich hohen Reinheitsgrad ermöglicht. Durch handgepflückte Blüten und Kräuter des Berliner Bauern „Speisegut“ in Gatow wird der Gin veredelt und erhält dadurch seine typische Berliner Note.
Die Produktion ist auf 9.999 Flaschen jährlich limitiert, die in Handarbeit abgefüllt und nummeriert werden.

This sophisticated gin distillate is filtered seven times, ensuring an exceptionally high level of purity.
It is refined with hand-picked blossoms and herbs sourced from the Berlin Speisegut farm in Gatow, providing it with its characteristic Berlin flavour. Production is limited to 9,999 bottles annually, which are all bottled and numbered by hand.



Beschreibung:

Ein frischer, leichter und fruchtiger Gin mit charaktervoller Wacholdernote sowie Aromen von Holunderblüte, Waldmeister, Gurke und Malvenblüte.



Characterisation:

A fresh, light and fruity gin with a distinctive juniper note, as well as overtures of elderflower, woodruff, cucumber and mallow blossoms.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

BOAR BLACKFOREST PREMIUM DRY GIN

London Dry Gin, Deutschland / Schwarzwald, Bad Peterstal

Im Schwarzwald wild gewachsene und handverlesene Zutaten machen diese meisterliche Komposition zu etwas ganz Besonderem. Boar Gin wird mit dem äusserst seltenen Schwarzwälder Trüffel destilliert. Dieser löst im Herstellungsverfahren eine harmonisierende Wirkung aus, entzieht dem Gin Bitterstoffe wie Schärfe – und macht ihn somit wunderbar mild. Er schmeckt nicht nur ausgezeichnet, er ist es auch.

BLACKFOREST
PREMIUM DRY GIN
BOAR

Hand-selected and wild-foraged ingredients from the Black Forest make this gin a very special masterpiece. Boar Gin is distilled with the extremely rare Black Forest truffle. During the manufacturing process the truffle triggers a harmonising effect and removes bitter substances and sharpness from the gin –making it wonderfully mild. It not only tastes excellent, it is excellent.

Concours International Lyon 2018 – Gold
Frankfurt International Trophy 2018 – Gold
International Spirit Award ISW 2018 – Gold
International Spirits Competition in New York 2018 – Gold and Gin Distillery of the year 2018
Los Angeles International Spirit Competition 2018 – Gold
SIP Awards Los Angeles 2018 – Platin

Characterisation:

Aromas of juniper, lavender, thyme and subtle citrus nuances. A mild and complex interplay of pepper, rosemary and ginger notes on the palate and a soft finish.

*This price refers to our recommendation.



Germany / Black Forest,
Bad Peterstal

ALC.: 43 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 20	CHF 25

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

FEVER-TREE
MEDITERRANEAN
TONIC WATER[6]
MIT ZITRONENZESTE
UND ROSMARIN
WITH LEMON ZEST AND
ROSEMARY

Beschreibung:

Aromen von Wacholder, Lavendel, Thymian und leichte Zitrustöne. Ein mild-komplexes Spiel von Pfeffer-, Rosmarin- und Ingwernoten mit sanftem Abgang.





Germany / Erfurt

ALC.: 40 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 10	CHF 15

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

FEVER-TREE LIGHT TONIC WATER [6)]

ZITRONENZESTE
LEMON ZEST

Beschreibung:

Gerade, klassische Noten von Wacholder, frischer Zitrone und ausgewogenem Kubebenpfeffer.

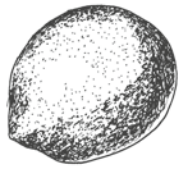
BRICK GIN

Dry Gin, Deutschland / Erfurt

Zurück zu den Wurzeln mit einem aufs Wesentliche reduzierten Gin! Denn ein guter Gin kommt mit nur drei essentiellen Botanicals aus – Wacholder, Zitrone und Pfeffer – abseits jeglicher Trends und ohne Tamtam. Der Brick Gin verkörpert hochwertige und ausgezeichnete Bio-Qualität für einen klassischen G&T.

Back to the roots! This gin is stripped down to the essentials! At the end of the day, all a good gin needs are three essential botanicals – juniper, lemon and pepper – without any fuss or following the latest trends. Brick Gin embodies a premium, award-winning organic quality for a classic G&T.

If life gives you LEMONS make a GIN TONIC.





Characterisation:

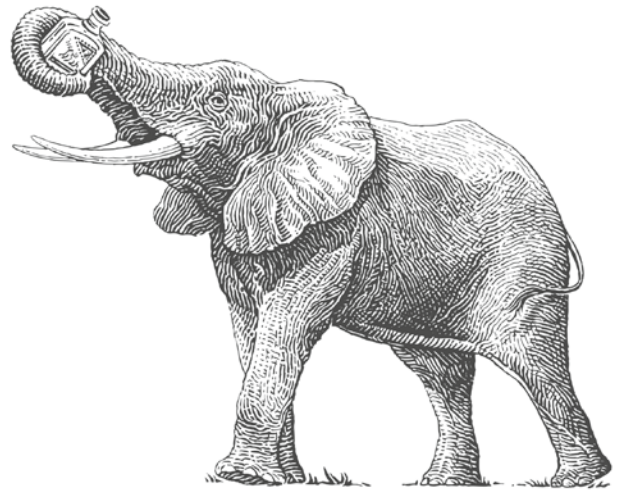
Straight, classic notes of juniper, fresh lemon and harmonious cubeb pepper.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

ELEPHANT GIN

Dry Gin, Deutschland / Hamburg

In diesem Gin schmeckt man die Seele Afrikas, die durch eine Vielzahl dort beheimateter Botanicals, wie der Superfrucht Baobab, dem afrikanischen Wermut und der Teufelskralle, zur Geltung kommt. Und weil das Geniessen doppelt Spass macht, wenn es einem guten Zweck dient, werden 15 % des Profits für den Erhalt von Elefanten in Afrika gespendet.



You can taste the soul of Africa in this gin, which is infused with numerous locally sourced botanicals, like the super fruit baobab, African vermouth and rampion, also known as devil's claw. And because pleasure is best shared, 15% of the profits from the sale of this gin are donated to a charity for the conservation of elephants in Africa.



Characterisation:

A subtle juniper aroma with hints of pine result in a complex, but very mellow taste sensation that is flowery, fruity and spicy all at the same time.

*This price refers to our recommendation.



Germany / Hamburg

ALC.: 45 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 15	CHF 20

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Einen Apfelschnitz zusammen mit Fentimans Tonic Water [6)].

A slice of apple with Fentimans Tonic Water [6)].

Beschreibung:

Dezente Wacholderaromen mit leichten Klängen von Pinien ergeben ein komplexes, aber sehr sanftes Geschmackserlebnis, das blumig, fruchtig und würzig zugleich ist.





Germany / Saarbrücken

FERDINAND'S SAAR DRY GIN

New Western Dry Gin, Deutschland / Saarbrücken

ALC.: 44 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 18	CHF 23

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER [6)]

LIMETTENZESTE

LIME ZEST

Beschreibung:

Aromen von Kiefer, Wacholder, Szechuan-pfeffer, Zitronengras, fruchtiger Lavendel, Zitronen-Meringue, Vanille und Koriander.

Wie keine zweite Spirituose in Deutschland ist Ferdinand's Saar Dry Gin ein aromatisches Abbild seiner Heimat. Die meisten Botanicals stammen aus den Weinbergen der Region Mosel-Saar-Ruwer und durch eine fein dosierte Infusion mit Schiefer-Riesling erhält der edle Gin seinen besonderen Charakter.

Like no other spirit in Germany, Ferdinand's Saar Dry Gin refelcts the taste of its homeland. Most of the botanicals come from the vineyards of the Mosel-Saar-Ruwer region. Through a finely dosed infusion with Slate Riesling the gin receives its noble and special character.



Characterisation:

Aromas of pine, juniper, Szechuan pepper, lemongrass, fruity lavender, lemon meringue, vanilla and coriander.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.



GIN SUL

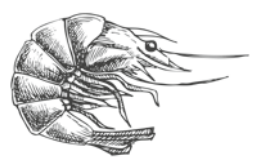
Dry Gin, Deutschland / Hamburg

Feinste Zutaten wie das Zistrosenkraut und Zitronen von der Westalgarve verleihen diesem Hamburger Gin seit 2013 seinen portugiesischen Spirit. Bei der Produktion in Hamburg fördern bis zu 326 Meter tiefe Brunnen das Wasser aus den Sanden und Kiesen der Saale-Eiszeit hinauf. Gin Sul wird von Hand in Tonflaschen gefüllt, eine Hommage an die Ursprünge des Gins, der als Genever in Tonkrügen lagerte.

„Ein Trinkgefäß sobald es leer, macht keine rechte Freude mehr!"

Wilhelm Busch

Finest ingredients like the cistus and lemons from the western Algarve have been providing this Hamburg-made gin with its Portuguese spirit since 2013. During production in Hamburg, deep wells reaching a depth of up to 326 m produce the pure water from the sands and gravel of the Saale glaciation. Gin Sul is filled by hand into white earthenware bottles, a homage to the origins of gin, which, as jenever, used to be stored in clay jugs.



Characterisation:

Juniper dominates together with lemon and cistus.

*This price refers to our recommendation.



Germany / Hamburg

ALC.: 43 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 19	CHF 24

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Thomas Henry Tonic Water [6)] und ein Rosmarinzweig.

Thomas Henry Tonic Water [6)] and a rosemary sprig.

Beschreibung:

Wacholder steht zusammen mit Zitrone und Zistrose im Vordergrund.





Germany / Black Forest

ALC.: 47 %

4 CL GIN CHF 16 | G&T* CHF 21

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Thomas Henry Tonic Water[6] mit einer feinen Grapefruitscheibe.

Thomas Henry Tonic Water[6] with a thin slice of grapefruit.

Beschreibung:

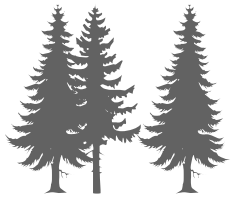
Ein reiner Wacholderduft mit spritziger Zitrone und einem süssen, floralen Aroma. Harmonisch und balanciert ist der Gin doch sehr komplex.



MONKEY 47

Schwarzwald Dry Gin, Deutschland / Schwarzwald

Basierend auf insgesamt 47 Botanicals, wie Brombeerblätter, Schlehen, Tannensprossen und Geissblatt, sind die Hauptzutat dieses Gins lokale Preiselbeeren, das „pièce de résistance". Monkey 47 ist nach einer alten Schwarzwälder Rezeptur hergestellt und lagert 100 Tage in Steingutfässern, bevor er mit Quellwasser auf Trinkstärke herabgesetzt wird.



Based on a total of 47 botanicals, including blackberry leaves, sloes, spruce tips and honeysuckle, the main ingredients of this gin are local cranberries, which are its pièce de résistance. Monkey 47 is produced according to an old Black Forest recipe and is stored in earthenware containers for 100 days before it is diluted to drinking strength with spring water.



Characterisation:

A pure juniper fragrance with tangy lemon and a sweet floral flavour. Harmonious and balanced, the gin is still very complex.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

SIEGFRIED

Rheinland Dry Gin, Deutschland / Bonn

Schon in der Nibelungen Sage spielte die Linde eine grosse Rolle, als ein Lindenblatt Siegfried auf den Rücken fiel, während er im Drachenblut badete. Ähnlich wie in der Sage macht die Linde auch den Unterschied in der Rezeptur von Siegfried Rheinland Dry Gin – oder kurz Siggi. Lindenblüte ist das Leit-Botanical und schafft so die symbolische Verbindung zwischen Marke und Destillat.



INGWER / GINGER

The linden or lime tree played a major role in the Nibelungen Saga, the ancient Germanic myth, where a linden leaf fell on Siegfried's back while he was bathing in dragon blood. Just like in the saga, the linden leaf makes the decisive difference in the recipe for Siegfried Rheinland Dry Gin – which is known as Siggi for short. Linden blossom is the primary botanical here, creating a symbolic connection between the brand and the spirit.



Characterisation:

The freshness of lavender meets spicy, earthy notes of ginger and angelica, rounded off by the subtly warm character of the linden blossom.

*This price refers to our recommendation.



Germany / Bonn

ALC.: 41 %

4 CL GIN CHF 17 | G&T* CHF 22

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Zitronenscheibe und Fever-Tree Indian Tonic Water[6].

Lemon slice and Fever-Tree Indian Tonic Water[6].

Beschreibung:

Die Frische von Lavendel verbindet sich mit würzig-erdigen Noten von Ingwer und Angelikawurzel, abgerundet durch den warmen Charakter der Lindenblüte.





Germany / Steinkirchen

ALC.: 42 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 20	CHF 25

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Thomas Henry Tonic Water[6] mit einer Orangenzeste und einem Zweig Rosmarin.

Thomas Henry Tonic Water[6] with orange zest and a rosemary sprig.

Beschreibung:

Ein einzigartiger milder und frischer Geschmack mit einer dominanten Note von marokkanischer Minze.



SKIN GIN

Dry Gin, Deutschland / Steinkirchen

Aus der Idee vom eigenen Gin mit den unverwechselbaren Botanicals von marokkanischer Minze, vier Zitrusfrüchten, Wacholder und Koriander entwickelte Martin Jensen acht Monate später die erste Flasche Skin Gin. Im Einklang mit seinem Design ist Skin Gin zu einem Konzert geworden, das alle Sinne berührt.

SKIN GIN
HANDCRAFTED GERMAN DRY GIN

Martin Jensen's idea of creating his own gin with the unmistakable botanicals of Moroccan mint, four citrus fruits, juniper and coriander led to the development of the first bottle of Skin Gin eight months later. In keeping with his original idea, Skin Gin is a symphony that appeals to all the senses.



Mint

Characterisation:

A uniquely mild and fresh taste with a dominant note of Moroccan mint.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

THE DUKE

Munich Dry Gin, Deutschland / München

Heinrich dem Löwen von Bayern gewidmet, ist „The Duke" ein Premium Gin aus dem Herzen von München, der in kleinen Chargen von Hand hergestellt wird. Die insgesamt 13 Kräuter und Gewürze sind aus biologischem Anbau, wobei Hopfenblüten und Malz den besonderen bayerischen Touch verleihen.

Dedicated to Henry the Lion, the Duke of Bavaria, "The Duke" is a premium gin from the heart of Munich that is manufactured in small batches by hand. In total, 13 organically grown herbs and spices are used, with hops and malt adding the special Bavarian touch.

Hopfen und Malz Gott erhalt's!



Characterisation:

The aroma of untreated juniper berries and complex notes of orange blossom, rounded off by hops and malt.

*This price refers to our recommendation.



Germany / Munich

ALC.: 45 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 12	CHF 17

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

The Duke & Tonic wird gerne mit Thomas Henry Tonic Water[6] und einer Orangenzeste serviert.

The Duke-based gin & tonic is usually served with Thomas Henry Tonic Water[6] and a twist of orange zest.

Beschreibung:

Aromen unbehandelter Wacholderbeeren, komplexe Noten von Orangenblüte abgerundet von Hopfen und Malz.





Germany / Vulkaneifel

ALC.: 47 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 21	CHF 26

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Probieren Sie den Windspiel Gin mit einer Orangenzeste und dem Fentimans Tonic Water[6].

Try Windspiel Gin with a twist of orange zest and Fentimans Tonic Water[6].

Beschreibung:

Für den besonderen Charakter sorgen Zimtrinde und Lavendel in Verbindung mit der Kartoffel Basis – nach einem geheimen Rezept der Hersteller.



WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN

Dry Gin, Deutschland / Vulkaneifel

Dieser Premium Gin kommt aus der von Vulkanen geprägten Landschaft der Vulkaneifel und wird auf Basis von Kartoffeln, nicht wie üblicherweise Weizen, destilliert. Klassische Wacholderbeeren, Zitrone und Koriander vereint mit den in der Vulkanerde gereiften Kartoffeln, ergeben ein traditionelles Gin-Aroma mit feiner Milde.



This premium gin originates from the volcanic landscapes of the Eifel region and is distilled from potatoes instead of grains, as is usually the case. Classic juniper berries, lemon and coriander combined with the potatoes grown in the volcanic soil, produce a traditional gin aroma with a fine, mellow quality.

Characterisation:

Cinnamon bark and lavender, in combination with the potato base, give this gin – made according to the master distiller's secret recipe – its unique character.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.



UNSERE AUSWAHL AN TONIC WATER FINDEN SIE AUF DEN SEITEN 62 – 63!

YOU WILL FIND OUR SELECTION OF TONIC WATERS ON PAGES 62 – 63!





Great Britain

ALC.: 43.3 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 13	CHF 18

Der
GENUSS-TIPP
Recommendation:

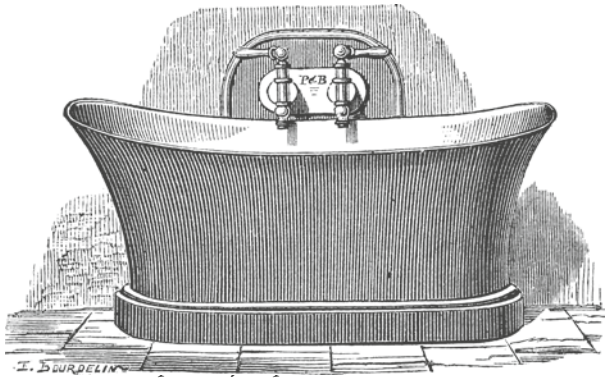
FEVER-TREE
INDIAN
TONIC WATER [6]

ORANGENSCHEIBE
A SLICE OF ORANGE

AMPLEFORTH'S BATHTUB GIN

Dry Gin, Grossbritannien

Professor Cornelius Ampleforth produziert diesen klassischen Dry Gin in kleinen Chargen und verleiht ihm seinen eigenen Namen. Mit dem billigen Fusel, der zu Zeiten der amerikanischen Prohibition heimlich in Badewannen gepantscht wurde, hat dieses hochwertige Destillat allerdings gar nichts mehr gemein.



Professor Cornelius Ampleforth produces this classic dry gin in small batches, marketed under his own name. However, this high quality incarnation has absolutely nothing in common with the cheap booze that was secretly made in bathtubs during the American Prohibition era.

Beschreibung:

Dominante Wacholdernote mit angenehmen Zitrusaromen und einem Hauch von Zimt, der sich am Gaumen zusammen mit Noten von Nelke und Kardamom angenehm entfaltet.





Characterisation:

Dominant juniper base note with pleasant citrus aroma and a hint of cinnamon, which, together with cardamom and clove notes, reveals itself on the palate.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.



BROCKMANS GIN

New Western Dry Gin, Grossbritannien / England, Langley

Einen Gin wie keinen anderen zu kreieren; einen, der zugleich intensiv und mild ist, und der liebend gern pur auf Eis getrunken wird. Diesem ambitionierten Ziel widmeten sich vier Freunde mit langjährigen Branchenkenntnissen, fundiertem Wissen über Gin und einer gemeinsamen Leidenschaft für besonderen Gin-Geschmack. Der Brockmans Gin steht für erstklassigen Genuss und überzeugt mit seinem neuartigen, ausser-gewöhnlich feinen Geschmack.

To create a gin like no other; one that is intensive and mild at the same time and can be enjoyed neat or simply with ice. This was the ambitious goal of four friends with many years of experience in the drink industry, a wealth of knowledge in gin distillation and a passion for unique gin. Brockmans Gin is known for its superb flavouring and impresses with its innovative, exceptionally exquisite taste.



WSWA Tasting Competition 2014 – Double Gold
Spirits International Prestige Awards 2015 – tripple Gold, best taste

Characterisation:

A unique taste profile with notes of blueberries and blackberries that give this gin a fruity note.

*This price refers to our recommendation.



Great Britain / England, Langley

ALC.: 40 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 12	CHF 17

Der
GENUSS-TIPP
Recommendation:

FEVER-TREE
LIGHT
TONIC WATER [6]

GRAPEFRUITSCHEIBE
A SLICE OF GRAPEFRUIT

Beschreibung:

Ein einzigartiges Geschmacksprofil mit Noten von Blaubeeren und Brombeeren, die dem Gin eine fruchtige Note verleihen.





Great Britain / England, Birmingham

ALC.: 40 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 10	CHF 15

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

FEVER-TREE INDIAN TONIC WATER [6)]

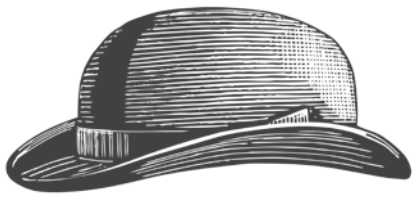
GURKENSCHEIBE

A SLICE OF CUCUMBER

BROKER'S GIN

London Dry Gin, Grossbritannien / England, Birmingham

Seit 2000 wird Broker's Gin auf Basis einer 200 Jahre alten Rezeptur in einer 200-jährigen Destillerie in der Nähe von Birmingham aus sorgfältig ausgewählten Kräutern, Gewürzen und Früchten hergestellt, darunter Wacholderbeeren, Koriander, Zimt, Muskat sowie Zitronen- und Orangenschalen, die traditionell zur Gin-Herstellung verwendet werden. Britischer kann ein Gin nicht sein.



Beschreibung:

Ausgezeichnet trockener, frischer Geschmack auf Grundlage frischer Wacholderbeeren und würzigen Koriander.

Since the year 2000, Broker's Gin has been made following a 200-year-old recipe in a 200-year-old distillery near Birmingham – using carefully selected herbs, spices and fruits, including juniper berries, coriander, cinnamon, nutmeg, lemon and orange zest, which are traditionally used to make gin. You won't find a more British gin than this!



Mixology 04/2016 · 2. PLATZ · MTF 92 · Very Good · Mixology Taste Forum 2016 · ISW · Gin des Jahres · ISW Gold · ISW Silber · Drinks Bar Academy

Characterisation:

Excellent dry, crisp taste with a base of fresh juniper berries and aromatic coriander.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

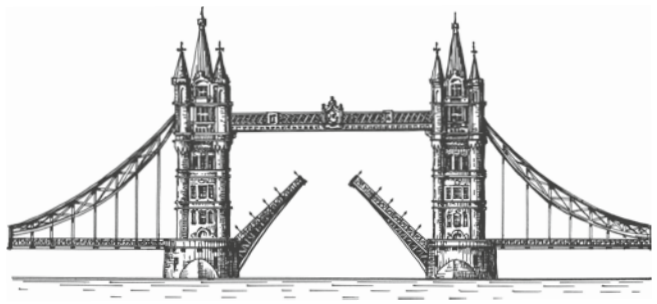


GORDON'S GIN

London Dry Gin, Grossbritannien / England, London

Ein ehrlicher und altbewährter Klassiker, der mit seiner Qualität immer wieder überzeugt und zu den meistgetrunkenen Gins weltweit gehört. Seine Geschichte reicht zurück bis ins 18. Jahrhundert, als Alexander Gordon seine Destilliere in London gründete.

An honest and traditional classic that constantly impresses with its quality and is one of the most popular gins worldwide. Its history dates back to the 18th century when Alexander Gordon established his distillery in London.



Characterisation:

A pure, clear gin with a rich aroma.

*This price refers to our recommendation.



Great Britain / England, London

ALC.: 37.5 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 9	CHF 13

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Mit einer feinen Limettenscheibe und Schweppes Indian Tonic Water [6)].

With a thin slice of lime and Schweppes Indian Tonic Water [6)].

Beschreibung:

Ein reiner und klarer Gin mit reichem Aroma.





Great Britain / England, London

ALC.: 41.6 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 13	CHF 18

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Eine Limettenscheibe und Thomas Henry Tonic Water[6] ergeben den perfekten Sipsmith & Tonic.

A slice of lime and Thomas Henry Tonic Water[6] make for the perfect Sipsmith & Tonic.

Beschreibung:

Die sanfte Textur und die Aromen von Wacholder, Zitronen und kräftiger Orange enden in einem trockenen und langen Abgang.



SIPSMITH

London Dry Gin, Grossbritannien / England, London

Der kosmopolitische, zugleich traditionelle Sipsmith London Dry Gin vereint Botanicals aus der ganzen Welt zu einem milden, klassischen, vielfach prämierten Gin, den jeder Distiller des 19. Jahrhunderts sofort wiedererkennen würde.



The cosmopolitan, yet traditional Sipsmith London Dry Gin combines botanicals from all over the world to create a classic, award-winning gin that any distiller from the 19th-century would instantly recognise.

Drinks International 2017 – Bartender's Choice
Drinks International 2017 – Top Ten Best Selling Gin

Characterisation:

Soft texture and the aroma of juniper, lemon and bitter marmalade, followed by fresh lemon zest and intense juniper.

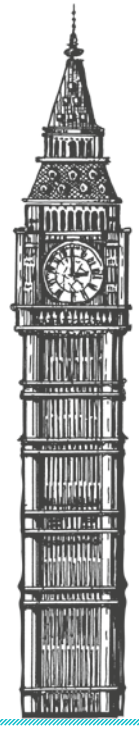
*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

TANQUERAY NO. TEN

Dry Gin, Grossbritannien / England, London

Die grosse Besonderheit dieses Gins sind die frischen Kräuter und Zitrusfrüchte, die in dem vierfachen Destillationsverfahren verwendet werden und dem Gin ein aussergewöhnlich feines Aroma verleihen.
Der namensgebende Brennkessel Nummer 10, „Tiny Ten", hat die deutschen Luftangriffe 1941 überlebt und ist bis heute in Gebrauch.

The singular quality of this gin is created with the fresh herbs and citrus fruits used in the fourfold distillation process, imbuing it with its unusually fine aroma.
The eponymous distillery boiler "Tiny Ten" survived the German airstrikes of the Second World War and is still being used to this day.



Characterisation:

Elegant with a fresh bouquet of fine juniper and citrus notes, a very dry body.

*This price refers to our recommendation.



Great Britain / England, London

ALC.: 47.3 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 11	CHF 16

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

FEVER-TREE LIGHT TONIC WATER[6]

GRAPEFRUITSCHEIBE

A SLICE OF GRAPEFRUIT

Beschreibung:

Elegant mit einem frischen Bouquet von feinen Wacholder- und Zitrusnoten bei einem sehr trockenen Körper.





Great Britain / Scotland,
Edinburgh

EDINBURGH GIN CLASSIC

London Dry Gin, Grossbritannien / Schottland, Edinburgh

Dieser klassische London Dry Gin wird in den Edinburgher Stadtteilen West End und Leith in Handarbeit gebrannt. Ein klarer, würziger Gin mit deutlicher Wacholdernote, dessen sanfter Charakter mit hellen Zitrusnoten, einheimischen schottischen Kräutern und Botanicals perfekt harmoniert.
Lavendel, Kiefernknospen, Maulbeeren und Haselnüsse machen diesen Botanical-Blend unverwechselbar.

ALC.: 43 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 13	CHF 18

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Fever-Tree Indian Tonic Water[6] mit Orangenschale.

Fever-Tree Indian Tonic Water[6] and orange peel.

Beschreibung:

Frische, würzige Nase. Gut abgerundete Wacholdernote mit Kiefer, Lavendelblüte, einem Hauch von milder Würze und aromatischem Zitrus. Auf die helle Zitrusnote folgt ein rundes, weiches Finish.

This classic London Dry style gin is created by hand in West End and Leith distilleries. A clean, zesty, juniper-forward gin which balances softness with bright citrus including native Scottish plants and botanicals.
A unique blend of fourteen botanicals includes lavender, pine buds, mulberries and cobnuts.

MADE WITH BOTANICALS OF SCOTLAND

ADI's Judging of Craft Spirits 2018 – Silver
Spirits Business Awards 2018 – Gold
Icons of Gin 2018 – Brand Innovator of the year
IWSC Award 2017 – Silver



Characterisation:

Fresh and spiced notes in the nose. Rounded juniper, pine, floral lavender, with hints of soft spice and aromatic citrus. Bright citrus giving away to a round, smooth finish.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

HENDRICK'S

Distilled Gin, Grossbritannien / Schottland, North Lanarkshire

In der Apotheker Flasche präsentiert, ist dieser preisgekrönte Klassiker nach eigener Aussage „not for everyone", nicht zuletzt aufgrund der beiden Leit-Botanicals, Rosen und Gurken. Ebenfalls besonders ist, dass dieser Gin in zwei verschiedenen Kesseln gebrannt wird, wobei beide Destillate allein schon einen vorzüglichen Gin abgeben würden, danach aber vermählt werden.

Presented in an apothecary-style bottle, this award-winning classic is, as Hendrick's say themselves, "not for everyone". This has a lot to do with its two key botanicals: rose petal and cucumber. Also unusual is the fact that this gin is distilled in two separate stills: both distillations, which would make excellent gins on their own, are then blended together.



Characterisation:

Flavoured with coriander, citrus peel, rose petals and cucumber. The taste is pure, very refreshing and unusually aromatic.

*This price refers to our recommendation.



Great Britain / Scotland,
North Lanarkshire

ALC.: 44 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 11	CHF 16

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

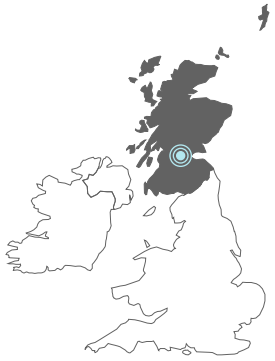
Hendrick's mit Fentimans Tonic Water[6] und hauchfeinen Gurkenscheiben.

Hendrick's with Fentimans Tonic Water[6] and garnished with very thin slices of cucumber.

Beschreibung:

Ein reiner, erfrischender Gin der durch Rosenblätter, Gurken, Zitrusfrucht und Koriander sehr aromatisch ist.





Great Britain / Scotland, Lowlands

ALC.: 41.3 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 12	CHF 17

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

GENTS TONIC WATER[6)]

UND EINE FEINE ZITRONENSCHEIBE

AND A THIN SLICE OF LEMON

Beschreibung:

Ein weicher, floraler Gin mit feinen Zitrusaromen.



JINZU

Dry Gin, Grossbritannien / Schottland, Lowlands

Dieser Shootingstar der Gin Szene hat das erste Mal 2013 von sich reden gemacht, als er den Show Your Spirit Wettbewerb gewann. Die Mischung aus Exotik und Traditionellem macht bei diesem, auf japanischem Sake Reiswein basierenden Gin, den Reiz aus. Neben den Klassikern findet man auch traditionelle, japanische Botanicals wie Kirschblüten und die zitrusartige Yuzu Frucht. Namensgeber und Design Element auf der Flasche ist der japanische Fluss Jinzu.



This shooting star of the gin scene attracted attention in 2013 when it won the Show Your Spirit competition. The mixture of exoticism and tradition makes this gin, with its Japanese sake base, something very special. In addition to the classics, it includes traditional Japanese botanicals like cherry blossom and the citrus-like yuzu fruit. Its name and design element on the bottle are a homage to the Japanese Jinzū river.

Characterisation:

A smooth, floral gin with a fine aroma of lemons.

**Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.*

THE BOTANIST

Dry Gin, Grossbritannien / Schottland, Isle of Islay, Argyll

Er kommt von der grössten Whisky Insel Schottlands, wo die 22 heimischen Botanicals für den einzigartigen Islay-Gin von Hand geerntet werden. Die langsame und sanfte Pot-Still-Destillation entlockt den Botanicals die einzigartige und komplexe Aromenvielfalt.



Distilled on Scotland's largest whiskey isle, where 22 native botanicals are picked by hand to create this unique Islay gin. The slow and gentle pot-still distillation process gently coaxes a unique and complex variety of aromas from the botanicals.

Characterisation:

Pine resin and citrus fruits round off the classic gin note. An intensive taste of juniper on the palate, yet soft and full-bodied.

** This price refers to our recommendation.*



Great Britain / Scotland Isle of Islay, Argyll

ALC.: 46 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 13	CHF 18

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Fever-Tree Indian Tonic Water[6)], Minze und Zitronenzesten.

Fever-Tree Indian Tonic Water[6)], spearmint, lemon zest.

Beschreibung:

Neben dem klassischen, intensiven Wacholderaroma erklingen harzig-zitronige Noten. Der Gin ist weich und vollmundig.





Ireland / County Leitrim,
Drumshanbo

ALC.: 43 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 16	CHF 21

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

FEVER-TREE LIGHT
TONIC WATER[6]

UND EINE FEINE
GRAPEFRUITSCHEIBE

AND A THIN
SLICE OF GRAPEFRUIT

DRUMSHANBO GUNPOWDER IRISH GIN

Distillded Gin, Irland / County Leitrim, Drumshanbo

Bisher Unverwandtes zusammenführen. Möglichkeiten erkennen, die andere nicht sehen. Bewährtes hinter sich lassen und Neuland erschliessen: Diese Philosophie prägt die Brennerei The Shed von P.J. Rigney im urtümlichen, entlegenen Örtchen Drumshanbo, wo der Drumshanbo Gunpowder Irish Gin langsam von Hand in einem mittelalterlichen Kupferkessel destilliert wird. Verfeinert wird dieser einzigartige Gin mit orientalischen Botanicals, Gunpowder-Tee und natürlich mit der legendären irischen Neugier.



Beschreibung:

Frische Zitrusaromen, gepaart mit der Würze orientalischer Botanicals und einer faszinierenden Gunpowder-Note. Exotisch und geheimnisvoll mit nachklingendem Finish.

It's about bringing together unrelated things for the first time. Seeing the possibilities that others don't. That takes a willingness to set aside the tried and tested solutions and venture into uncharted territory. The Drumshanbo Gunpowder Irish Gin is slow-distilled by hand, in a medieval copper pot, at The Shed Distillery of PJ Rigney in wild and remote Drumshanbo, Ireland, being refined with oriental botanicals, gunpowder tea and Irish Curiosity.

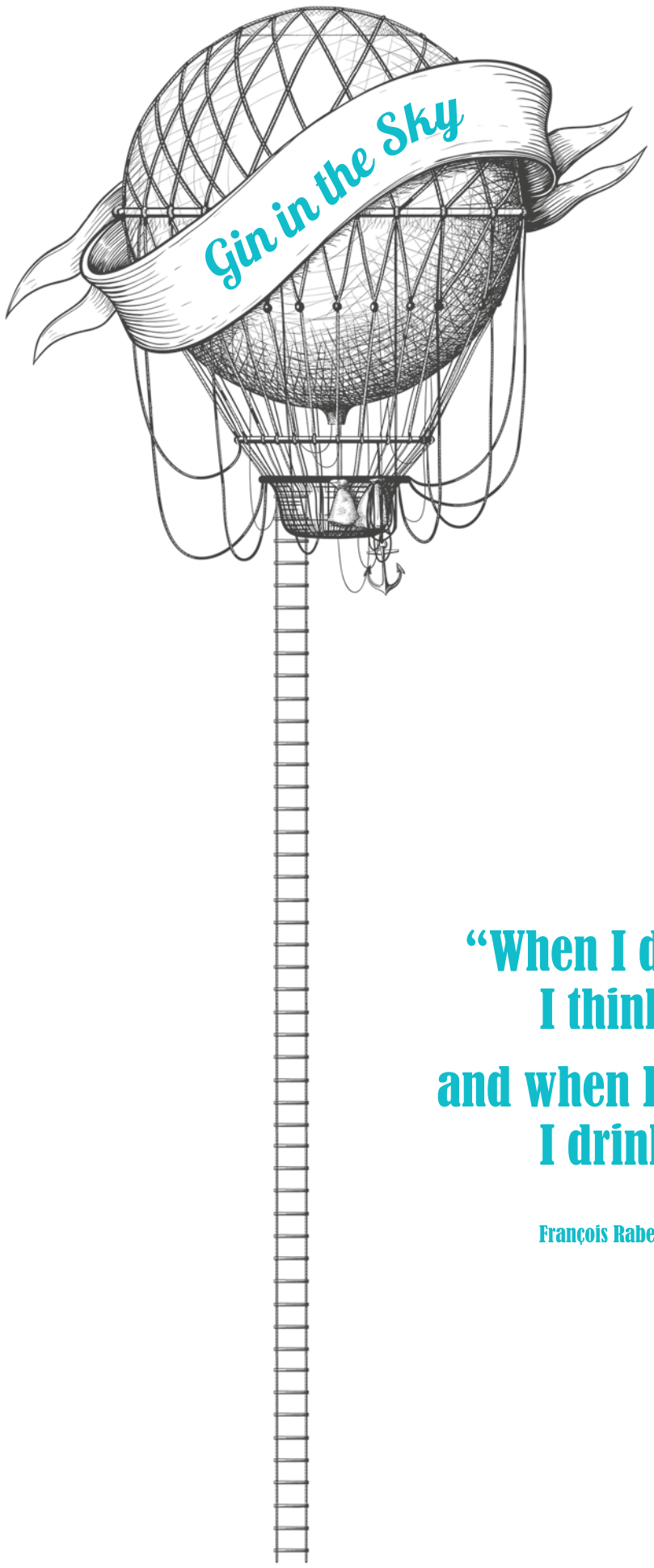


Ireland's Best Gin: 2017

Characterisation:

Fresh citrus, notes of spicier oriental botanicals and intriguing gunpowder tea. Exotic and mysterious with a long finish.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.



"When I drink,
I think;
and when I think,
I drink."

François Rabelais



Netherlands
Schiedam

ALC.: 42 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 14	CHF 19

Der
GENUSS-TIPP
Recommendation:

FEVER-TREE
MEDITERRANEAN
TONIC WATER [6]

ORANGENZESTE

AND A TWIST OF
ORANGE ZEST

Beschreibung:

Floral-weicher Zitrus-Geschmack mit Kräutertönen, Gewürznelken, klarem Wacholder und pfeffriger Note.

BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN

New Western Dry Gin, Niederlande / Schiedam

Bobby's Schiedam Dry Gin ist benannt nach „Bobby" Alfons, geboren in Naku (Indonesien) und ausgewandert in die Niederlande.
Seine Rezeptur verbindet indonesischen Geist und holländische Leidenschaft – Genever-Tradition aus dem 18. Jahrhundert fusioniert mit indonesischen Kräutermischungen.



Bobby's Schiedam Dry Gin is named after "Bobby" Alfons, who was born in Naku (Indonesia) and migrated to the Netherlands.
His recipe combines Indonesian spirit with Dutch passion, infusing the old genever tradition from the 18th century with an Indonesian blend of herbs and spices.



WSA Austria 2016 – Gold
CWSA China 2016 – Gold

Characterisation:

Floral, soft citrus taste with herbal notes, cloves, juniper and a peppery note.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

RUTTE DRY GIN

London Dry Gin, Niederlande / Dordrecht

Rutte ist seit 1872 eine holländische Familiendistille. Hier treffen sich die alte und die neue Welt der Gin-Produktion. Der Rutte Dry Gin ist nach dem Firmengründer Simon Rutte benannt. Ausserdem basiert er auf einem alten Rezept aus dem 19. Jahrhundert. Dementsprechend zeigt sich der Rutte Dry Gin von der klassischen, traditionellen Seite. Zu den Botanicals gehören neben Wacholderbeeren auch Koriandersamen, Iriswurzel, Angelikawurzel, Cassia-Rinde, Fenchel und die Schalen von Bitterorangen.

RUTTE
DISTILLATEURS
– SINDS 1872 –

Rutte has been a Dutch family distillery since 1872. This is where the old and new worlds of gin production meet.
Rutte Dry Gin is named after company founder Simon Rutte. It is based on an old recipe that dates back to the 19th century and is therefore a classic and traditional style of gin.
Alongside juniper berries, additional botanicals include coriander seeds, iris root, angelica root, cassia bark, fennel and bitter orange peel.

Annual Spirited Award 2016 – Best New Spirit or Cocktail Ingredient
WSWA Tasting Competition 2015 – Best of Show
WSWA Tasting Competition 2015 – Double gold

Characterisation:

Juniper and fresh citrus notes at the fore, with a light, spicy and green finish from the celery.

*This price refers to our recommendation.



Netherlands
Dordrecht

ALC.: 43 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 15	CHF 20

Der
GENUSS-TIPP
Recommendation:

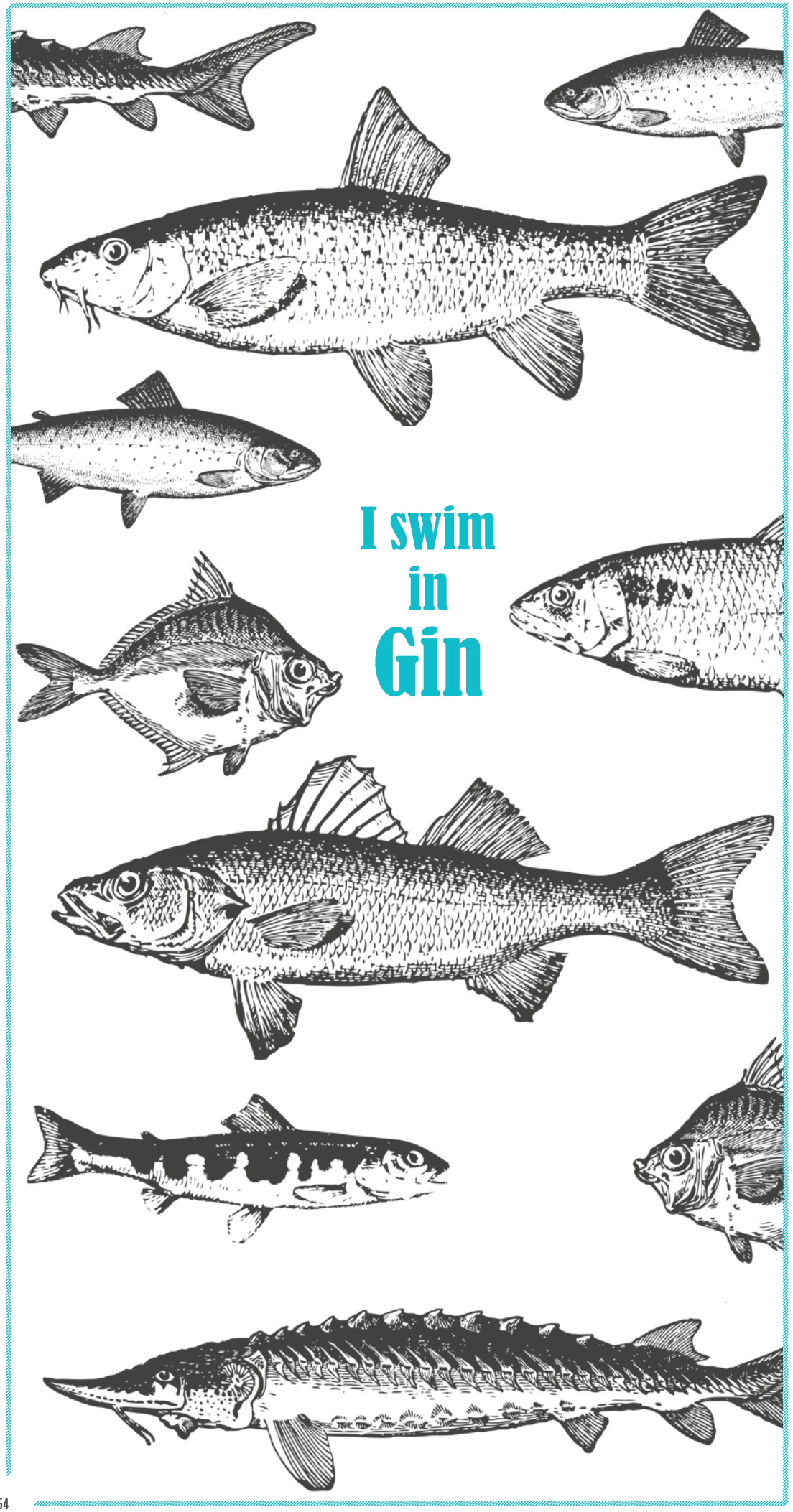
Rutte Celery Gin mit Fever-Tree Indian Tonic Water [6] auffüllen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

Fill up with Fever-Tree Indian Tonic Water [6] and garnish with a lemon zest.

Beschreibung:

Wacholder und frische Zitrusnoten im Vordergrund und durch den Sellerie ein leicht würziger, grüner Abgang.





CITADELLE GIN

London Dry Gin, Frankreich / Ars

Der Citadelle Gin de France ist der erste französische Craft Gin und wird seit 1996 im Château de Bonbonnet bei Ars hergestellt. Damit für den Citadelle nur die besten Beeren verwendet werden, bauen die Produzenten ihren Wacholder selbst an. Das Destillationsverfahren in kleinen Kupferkesseln (wie beim Cognac) über offener Flamme ist einzigartig und verleiht dem Gin seinen üppig-weichen Charakter.

» Gintastique «

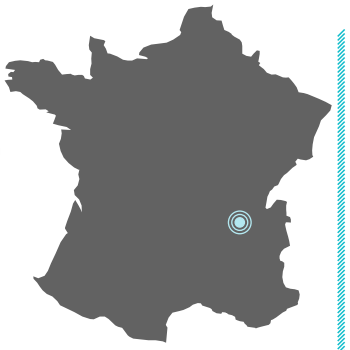
Citadelle, Gin de France since 1996, is the first artisinal French gin! At "Gin de Chatêau" they grow their own juniper trees in order to control the quality of berries used in Citadelle. The process of destillation in small copper Potstills (cognac) over an open flame is unique and thereby the Gin develops its suppleness and voluptuous character.



San Francisco World Spirits Competition 2018 – Silver
Ultimate Spirit Challenge 2018 – 93/100 P. (Excellent)
The Gin Masters 2017 – Gold
World Spirits Award 2017 – Spirit of the year

Characterisation:

Very elegant, rich and soft; remarkably aromatic with a complex palate of juniper.



France / Ars

ALC.: 44 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 11	CHF 15

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Schweppes Indian Tonic Water[6] und eine Zitronenzeste.

Schweppes Indian Tonic Water[6] and a lemon zest.

Beschreibung:

Sehr elegant, sanft und vielschichtig; aussergewöhnlich aromatisch mit komplexer Wacholdernote.



** This price refers to our recommendation.*



Belgium / Deinze

FILLIERS DRY GIN 28

Dry Gin, Belgien / Deinze

Hergestellt wird dieser Gin im Familienbetrieb Filliers, der bereits in den Händen der fünften Generation ist. Das Rezept für den Filliers Dry Gin 28 entstand im Jahre 1928. Der Name ist den 28 verwendeten Botanicals entlehnt, dazu gehören unter anderem Koriandersamen, Angelika- und Enzianwurzeln, Ingwer, Kardamom, Lavendelblüten, Orangenblüten, Calamus, belgische Hopfenblüten und diverse Zitrusfrüchte.

ALC.: 46 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 13	CHF 18

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Thomas Henry Tonic Water[6] und eine Limettenzeste.

Thomas Henry Tonic Water[6] with the zest of a lime.

Beschreibung:

Am Gaumen zeigt sich zunächst Wacholder, anschliessend kommen süsse Aromen von Orangenmarmalade und Zitronenkuchen dazu.

This gin is produced by Filliers, a business established in 1928 and now managed by the fifth generation of the same family. The name is borrowed from the 28 botanicals used in its recipe, which include coriander seeds, angelica and gentian roots, ginger, cardamom and lavender blossom, to name but a few.



San Francisco World Spirits Competition 2015 – Gold
International Spirits Challenge 2016 – Silver
SIP Awards 2016 – Bronze
International Spirits Challenge 2015 – Silver
International Spirits Challenge 2012 – Silver

Characterisation:

Juniper on the palate, followed by the sweet aromas of orange marmalade and lemon cake.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

"A gin and tonic under its tiny canopy of lime, I said, elevates character and makes for enlightened conversation."

Michael Chabon





Spain / Barcelona

GIN MARE

Distilled Gin, Spanien / Barcelona

ALC.: 42.7 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 14	CHF 19

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water[6] mit einem Rosmarinzweig.

Fever-Tree Mediterranean Tonic Water[6] with a rosemary sprig.

Beschreibung:

Man schmeckt die Würze des Südens in diesem einzigartigen, mediterranen Gin.

Ein Gin der die mediterrane Lebenskultur in sich vereint. Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien, Thymian aus der Türkei und Arbequina-Oliven sind hier die besonderen Zutaten des Gins. Alle Botanicals werden einzeln destilliert, geblendet und dann noch einmal destilliert, somit ist das Produktionsverfahren sehr aufwändig.

A gin that sums up the Mediterranean way of life. Rosemary from Greece, basil from Italy, thyme from Turkey and Arbequina olives are its special ingredients. All the botanicals are distilled individually, blended and then distilled once more together, which makes the production process extremely complex.



Characterisation:

Taste the spices of the south in this unique mediterranean gin.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.



Spain / Malaga

LARIOS ROSÉ

Distilled Gin, Spanien / Malaga

ALC.: 37.5 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 10	CHF 14

Der GENUSS-TIPP Recommendation:

Schweppes Indian Tonic Water[6] mit einem Minzzweig.

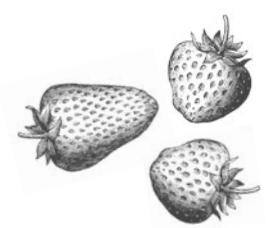
Schweppes Indian Tonic Water[6] with a sprig of mint.

Beschreibung:

Ein fruchtiger Gin mit süssen und ausgewogenen Noten, die vor allem durch frische Erdbeeren überraschen.

Seinen Namen verdankt Larios Rosé Gin seiner zarten Färbung, die sofort an einen lauen Sommertag denken lässt. Schon beim Öffnen der Flasche verströmt er sein unwiderstehliches Erdbeer-Aroma. Das macht ihn zum perfekten Partner für einen eiskalten-fruchtigen Gin & Tonic.

Larios Rosé Gin owes its name to its delicate colour, which is reminiscent of a warm summer's day. As soon as the bottle is opened, it exudes its irresistible strawberry aroma, making it the perfect match for an ice-cold, fruity gin and tonic.



Characterisation:

A fruity gin with sweet and balanced notes and a surprising burst of fresh strawberries.

*This price refers to our recommendation.





Spain / Vilanova

ALC.: 43 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 13	CHF 18

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

FEVER-TREE LIGHT TONIC WATER[6)]

UND EINE GRAPEFRUITZESTE

AND A GRAPEFRUIT ZEST

Beschreibung:

Wacholder und Zitronengras bilden ein grünes Gras- und Kräuterbett, auf dem die Zitrusfrüchte liegen.



LE TRIBUTE GIN

Dry Gin, Spanien / Vilanova

Mit dem Leitgedanken „Old but New" bilden Avantgarde und Tradition die Grundlage der Entwicklung dieses unverwechselbaren Gins.
Hergestellt in einer der ältesten Destillerien Spaniens – 1835 von der Familie Giro gegründet – verkörpert Le Tribute die bedingungslose Liebe dieser Familie zur Brennkunst.

Following the "old but new" philosophy, avant-garde and tradition form the basis for the development of this unmistakable gin.
Produced in one of Spain's oldest distilleries, which was founded in 1835 by the Giro family, Le Tribute embodies this family's unconditional love of the art of distillation.

LE TRIBUTE
OLD BUT NEW

Characterisation:

Juniper and lemongrass form a grassy, herbaceous base with citrus notes.

*Dieser Preis bezieht sich auf den Genuss-Tipp.

NORDÉS

Atlantic Galician Gin, Spanien / San Pedro de Sarandón

Nordés Gin ist ein Tribut an den rauen Wind der galizischen Atlantikküste Spaniens, der „Nordés" genannt wird. Die Basis für seinen Charakter bildet die Albariño-Traube, gepaart mit Wacholder und fünf weiteren Botanicals galizischen Ursprungs: Minze, Lorbeer, Zitronenverbene, Eukalyptus und Salbei.



Nordés Gin is a tribute to the harsh northerly wind of Spain's Galician Atlantic coast, which is known as "Nordés".
Forming the basis of its character is the Albariño wine grape, paired with juniper and further five botanicals of Galician origin: mint, laurel, lemon verbena, eucalyptus and sage.



Characterisation:

Aromas of white fruits, eucalyptus and mint.
Fresh, fruity juniper and laurel notes on the palate.

*This price refers to our recommendation.



Spain
San Pedro de Sarandón

ALC.: 40 %

4 CL GIN	G&T*
CHF 12	CHF 17

Der GENUSS-TIPP *Recommendation:*

Fever-Tree Indian Tonic Water[6)] und eine Zitronenzeste.

Fever-Tree Indian Tonic Water[6)] and a lemon zest.

Beschreibung:

Aromen von weissen Früchten, Eukalyptus, Minze. Am Gaumen frisch-fruchtige Wacholder- und Lorbeernoten.



TONIC WATER



ZWEIG EINES
CHINARINDENBAUMES

BRANCH OF
THE CINCHONA TREE

Egal ob pur oder als Filler, Tonic Water ist ein beliebtes Erfrischungsgetränk. Früher wurde es mit einem höheren Chinin Gehalt als Mittel gegen Malaria verwendet. Chinin ist ein natürlicher Stoff, der in der Rinde des Chinarindenbaumes vorkommt und der diese angenehm bittere Note in unser geliebtes Tonic Water zaubert.

Regardless of whether enjoyed straight or as a mixer, tonic water is a popular refreshing drink. In the past, when it contained more quinine, it was used to prevent malaria. Quinine is a naturally occurring ingredient from the bark of the cinchona tree, which provides the deliciously bitter note in our much-loved tonic water.

SCHWEPPES INDIAN TONIC WATER [6)]

0.2 L CHF 4

Leicht bitter mit einer vordergründigen Süsse, schwingen starke Zitronenaromen mit und machen dieses Tonic zu einem beliebten Klassiker.

Light bitter taste with a dominant sweetness; lemon aromas are evident, making this tonic a popular classic.

FEVER-TREE LIGHT TONIC WATER [6)]

0.2 L CHF 5

Das weltweit erste vollkommen natürliche Tonic Water mit mehr als 50% weniger Kalorien. Die Kombination aus handgepressten Zitrusfrüchten, hochwertigstem Chinin aus dem Kongo und einer geringen Menge Fruchtzucker sorgt für ein köstliches, reines Geschmackserlebnis mit einer leichten Bitternote.

The world's first purely natural tonic water with 50% fewer calories. The combination of hand-pressed citrus fruits, the highest quality quinine from the Congo and a small amount of fructose delivers a deliciously pure taste with a slight bitter note.

FEVER-TREE INDIAN TONIC WATER [6)]

0.2 L CHF 5

Ein preisgekröntes Tonic mit rein pflanzlichen Zutaten und einem einzigartigen, reinen Geschmack.

Award-winning tonic with plant-based ingredients and a unique pure taste.

FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER [6)]

0.2 L CHF 5

Mit verschiedenen Ölen, Früchten und Kräutern von der Mittelmeerküste, präsentiert sich dieses Tonic leicht bitter, mit einer angenehmen Süsse.

Made with a variety of oils, fruits and herbs sourced from the Mediterranean coast, this tonic balances a lightly bitter taste with a pleasant sweetness.

THOMAS HENRY TONIC WATER [6)]

0.2 L CHF 5

Der hohe Chiningehalt und die leicht floralen Zitrusaromen schaffen ein erfrischendes Geschmackserlebnis. Erwachsen, einzigartig, ein purer Genuss.

The high amount of quinine and light floral citrus aromas create a refreshing taste experience. Mature, unique, pure indulgence.

FENTIMANS TONIC WATER [6)]

0.2 L € 5

Eine Mischung aus Kräuteressenzen und Zitronengras ergibt ein erfrischendes Geschmackserlebnis, ausgewogen und trocken mit einer feinen Bitternote.

The blend of herbal essences and lemongrass results in a refreshing taste experience, balanced and dry with a fine bitter note.

GENTS SWISS ROOTS TONIC WATER [6)]

0.2 L CHF 5

Neutral-bitteres Chinin und die herbe Lakritz-Note von Enzian aus dem Jura machen das Gents zu einem Tonic Water für Gourmets.

Neutrally bitter quinine and the dry liquorice note of gentian flowers from the Jura mountains elevate Gents to the upper echelons of gourmet tonic waters.

SWISS MOUNTAIN SPRING DRY TONIC WATER [6)]

0.2 L CHF 5

Bei der Herstellung des Dry Tonic Waters setzt die Firma „Swiss Mountain Spring" auf frisches Schweizer Bergwasser von der Allegra Quelle. Dazu kommt hochwertiges, natürliches Chinin aus Indonesien und Indien. Es zeichnet sich durch seinen unverfälschten Geschmack aus und ist perfekt für das Mischen von G&Ts.

For its Dry Tonic Water, manufacturer "Swiss Mountain Spring" draws on fresh Swiss mountain water from the Allegra spring. This is combined with high-quality, natural quinine from Indonesia and India. Its genuine taste makes this the perfect mixer for G&Ts.



GINDEX

Ampleforth's Bathtub Gin	40
Berliner Brandstifter	28
Bisbino	8
Blau Gin	9
BOAR Blackforest Premium Dry Gin	29
Bobby's Schiedam Dry Gin	52
Breil Pur	10
Breil Pur Old Tom Gin Honey	11
Breil Pur Sloe Gin	12
Brick Gin	30
Brockmans Gin	41
Broker's Gin	42
Citadelle Gin	55
Deux Frères	14
Drumshanbo Gunpowder Irish Gin	50
Edelwhite Gin	15
Edinburgh Gin Classic	46
Elephant Gin	31
Falco	13
Ferdinand's Saar Dry Gin	32
Filliers Dry Gin 28	56
Gin 27	18
Gin Mare	58
Gin Sul	33
Ginuine Alpenkräuter	16
Ginuine Strawberry	17
Gordon's Gin	43
Hendrick' s	47
Jinzu	48
Larios Rosé	59
Le Tribute Gin	60
Monkey 47	34
Morris Gin	19
nginious! Smoked & Salted	20
nginious! Swiss Blended Gin	21
nginious! Vermouth Cask Finished Gin	22
Nordés	61
Rutte Dry Gin	53
Siegfried	35
Sipsmith	44
Skin Gin	36
Studer Swiss Highland Dry Gin	23
Tanqueray No. Ten	45
The Botanist	49
The Duke	37
The Seventh Sense Gin	24
Tschin	25
Turicum	26
Windspiel Premium Dry Gin	38
Xellent Edelwhite Gin	27
Tonic Water	62

[1)] mit Farbstoff / *contains colouring*
[2)] mit Antioxidationsmittel / *contains antioxidants*
[2a)] mit Konservierungsstoff / *contains preservatives*
[3)] mit Süssungsmittel / *contains sweetener*
[4)] enthält eine Phenylalaninquelle / *contains a source of phenylalanine,*
[5)] koffeinhaltig / *contains caffeine,*
[5a)] erhöhter Koffeingehalt (32 mg /100 ml)/ *high caffeine content (32 mg /100 ml)*
[6)] chininhaltig / *contains quinine*
[7)] mit Taurin / *contains taurine*
[8)] geschwefelt / *sulphurated*
[9)] mit Phosphat / *contains phosphate*

Allergeninformation gemäss Codex-Empfehlung
Allergens information according to codex recommendation

[A)] Glutenhaltiges Getreide: Gerste, Weizen *cereals containing gluten: barley, wheat*
[B)] Krebstiere / *crustaceans*
[C)] Ei / *egg*
[D)] Fisch / *fish*
[E)] Erdnuss / *peanuts*
[F)] Soja / *soya*
[G)] Milch oder Laktose / *milk or lactose,*
[H)] Schalenfrüchte / *nuts*
[L)] Sellerie / *celery*
[M)] Senf / *mustard*
[N)] Sesam / *sesame*
[O)] Sulfite / *sulfites*
[P)] Lupinen / *lupines*
[R)] Weichtier / *molluscs*

Informationen zu den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen in unverpackten Lebensmitteln erhalten Sie von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.
Please contact our staff for information on the 14 allergens that are subject to labelling in unpackaged foodstuffs.

Keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.
To be enjoyed responsibly by over-18s only.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.
All prices include legal VAT.

Home is where  the gin is.

ee-MO-5246 GinkarteCH 2019