

# WALDMEIER COCKTAIL NEWS

## Cocktailkarte No. 4 bringt den Wald ins Glas

Die neusten Kreationen aus dem Hause Waldmeier entführen all Eure Sinne in ein Wald-Zauberland. Hausgemachte Tinkturen vereint mit edlen Spirituosen fügen sich im Cocktailglas zu einem herrlich aromatischen Ganzen. Zum Wohl.

### AHORN OLD FASHIONED

2014 \*

Bourbon, Ahornsirup, House Bitters

16.-



### END OF A CAMPFIRE

2016 \*

Sloe Gin, Old Jamaica Rum, Talisker 10 years, Ahornsirup, Angostura Bitters

17.-

### BAUMNUSS OLD CUBAN

2016 \*

Walnusslikör, Aged Rum, Prosecco, Limettensaft, Angostura Bitters

18.-

### The Perfect MONKEY COCKTAIL

2016 \*

Monkey 47 Gin, Vermouth, Holunderliköre, Bénédictine

21.-

### STEINPILZ OLD FASHIONED

2016 \*

Brandy, Steinpilzsirup, Steinpilzbitters

15.-

### BAMBI COCKTAIL

2016 \*

Vodka fusioniert mit Pfeffer, Zimt & Rosen, Crème de Mûre, Schokoladenlikör, Limettensaft, Eiweiss

16.-

### WOLF TICKET

Bourbon, Pfirsichlikör, Zuckersirup, Zitronensaft, Angostura Bitters

16.-

### HASELNUSS MOJITO

2016 \*

Rum, Haselnusslikör, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Pfefferminze, Soda

15.-

### WALD GEIST

2016 \*

Gin, Cognac, Bénédictine, Absinth, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

18.-

### LUMBERJACK SOUR

2016 \*

Rum fusioniert mit Süssholz, Drambaue, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

16.-

### WALDHONIG WHISKEY PUNSCH

Bourbon, Waldhonig, Zuckersirup, Apfelsaft, Angostura Bitters  
(DER COCKTAIL WIRD HEISS SERVIERT)

14.-

### Schwarzwald KLINIK COCKTAIL

2016 \*

Cognac fusioniert mit Schwarztee, Bourbon Cointreau, Bergamotte Bitters

16.-

## TROPICAL COCKTAILS

### MOJITO 14.-

Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Pfefferminze, Soda

### MOJITO ROYAL 15.-

Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Minze, Prosecco

### PLANTERS PUNCH 15.-

Rum, Zitronensaft, Grenadinesirup, Angostura Bitters, Soda, Muskatnuss

### MAI TAI BARREL-AGED 18.-

Jamaican Rum, Overproof Rum, Cointreau, hausgemachtes Mandelsirup, Zuckersirup, Limettensaft

### ZOMBIE 30.- ORIGINALREZEPT 1934

Jamaican Rum, Golden Puerto Rico Rum, Overproof Rum, Falernum, Don's Mix, Grenadinesirup, Angostura Bitters, Limettensaft

(MAXIMAL 2 ZOMBIES PRO PERSON)

### DAIQUIRI 14.-

Rum, Limettensaft, Zucker

### WALDBEER DAIQUIRI 15.-

Rum, Waldbeeren, Zucker, Limettensaft

### HEMINGWAY DAIQUIRI 15.-

Rum, Grapefruitsaft, Limettensaft, Maraschino, Zucker

### CAIPIRINHA 15.-

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

### CAIPIROSKA 15.-

Vodka, Limette, Rohrzucker

### MARGARITA 15.-

Tequila, Cointreau, Limettensaft, Salzrand

### WALDBEER MARGARITA 15.-

Tequila, Cointreau, Waldbeeren, Limettensaft

### SOUTH OF THE BORDER 14.-

Tequila, Kaffeelikör, Limettensaft

### SEX ON THE BEACH 15.-

Vodka, White Peach, Cranberrysaft, Orangensaft

### TEQUILA SUNRISE 14.-

Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup

### COSMOPOLITAN 14.-

Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft

### MOSCOW MULE 14.-

Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke

## NEW & CLASSIC COCKTAILS

### DRY MARTINI 17.-

Gin oder Vodka, Dry Vermouth, Olive oder Zitronenzeste

### GIMLET 15.-

Gin, Limettensirup, Limettensaft, Kirsche

### PERFECT COCKTAIL 17.-

Gin, Sweet Vermouth, Dry Vermouth

### THE LAST WORD 15.-

Gin, Chartreuse verte, Maraschino, Zitronensaft

### GIN BASIL SMASH 15.-

Gin, Basilikum, Zuckersirup, Zitronensaft

### GIN FIZZ 14.-

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

### RAMOS GIN FIZZ 17.-

Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Limettensaft, Rahm, Eiweiss, Orangenblütenwasser, Soda

### TOM COLLINS 14.-

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Kirsche, Soda

### NEGRONI BARREL-AGED 15.-

Gin, roter Vermouth, Campari

### BIJOU 17.-

Gin, Chartreuse verte, roter Vermouth, Orange Bitters

### PIMM'S CUP NO. 1 14.-

Pimms, Ginger Ale, Gurke, Früchte, Pfefferminze

### SAZERAC 16.-

Rye Whiskey, Zucker, Peychaud's Bitters, Absinth

### OLD FASHIONED 15.-

Bourbon, Zucker, House Bitters

### MANHATTAN 17.-

Rye Whiskey, roter Vermouth, House Bitter

### MINT JULEP 15.-

Bourbon, Zuckersirup, Minze

### WHITE RUSSIAN 17.-

Vodka, Kaffeelikör, Rahm

### BLACK RUSSIAN 15.-

Vodka, Kaffeelikör

### BLOODY MARY 15.-

Pfeffer-Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze

### SIDECAR 18.-

Cognac, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup

### AMARETTO SOUR 14.-

Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss, Angostura

### JEFFREY'S AMARETTO SOUR 16.-

Amaretto, Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

### GIN SOUR 15.-

Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

### WHISKEY SOUR 15.-

Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

### NEW YORK SOUR 16.-

Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft, Rotwein, Eiweiss

## GIN

<b>BOMBAY GIN</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>TANQUERAY</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   47,3% vol.</i>
<b>TANQUERAY NO.10</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   47,3% vol.</i>
<b>BULLDOG GIN</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>HENDRICK'S GIN</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   41,4% vol.</i>
<b>PORTOBELLO ROAD NO.171</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   42% vol.</i>
<b>PLYMOUTH ORIGINAL</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   41,2% vol.</i>
<b>BLACKWOOD'S VINTAGE DRY GIN</b> <i>Fr. 14.–w</i>
<i>4 cl   60% vol.</i>
<b>AVIATION AMERICAN DRY GIN</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   42% vol.</i>
<b>GIN MARE</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   42% vol.</i>
<b>BOTH'S OLD TOM GIN</b> <i>Fr. 14.–</i>
<i>4 cl   47% vol.</i>
<b>GANSLOSER BLACK GIN</b> <i>Fr. 16.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>MONKEY 47</b> <i>Fr. 16.–</i>
<i>4 cl   47% vol.</i>
<b>MOMBASA CLUB GIN</b> <i>Fr. 17.–</i>
<i>4 cl   41,5% vol.</i>

*Mit Tonic als Zusatz*

Thomas Henry oder  
Gents + 3.– Fr.  
Fentimans + 4.– Fr.

*Als Cocktail*  
+ 4.– FR.

## GENEVER

<b>BOLS GENEVER AMSTERDAM 1575</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   42% vol.</i>

## SINGLE MALT WHISKY

<b>TALISKER 10 YEARS</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>2 cl   45,8% vol.</i>
<b>LAGAVULIN 16 YEARS</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>2 cl   43% vol.</i>
<b>KILCHOMAN 9 YEARS</b> <i>Fr. 12.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 214 Flaschen</i>
<i>2 cl   55,2% vol.</i>
<b>TOBERMORY 15 YEARS</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>2 cl   46,3% vol.</i>
<b>LEDAIG 9 YEARS</b> <i>Fr. 10.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 360 Flaschen</i>
<i>2 cl   46% vol.</i>
<b>MACDUFF 9 YEARS</b> <i>Fr. 10.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 233 Flaschen</i>
<i>2 cl   48% vol.</i>
<b>LINKWOOD 18 YEARS</b> <i>Fr. 13.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 148 Flaschen</i>
<i>2 cl   48% vol.</i>
<b>GLEN GARIOCH 20 YEARS</b> <i>Fr. 14.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 315 Flaschen</i>
<i>2 cl   46% vol.</i>

## AMERICAN WHISKEY

<b>JACK DANIEL'S</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>WILD TURKEY 81</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40,5% vol.</i>
<b>WILD TURKEY 101</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   50,5% vol.</i>
<b>WILD TURKEY RYE</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   40,5% vol.</i>
<b>WILD TURKEY RARE BREED BARREL PROOF 112.8</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   56,4% vol.</i>

### RITTENHOUSE RYE 100 PROOF

<i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   50% vol.</i>
<b>MAKER'S MARK BOURBON</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>BULLEIT BOURBON WHISKEY</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>BULLEIT RYE WHISKEY</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>KNOB CREEK 9 YEARS STRAIGHT BOURBON</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   50% vol.</i>

## RUM

<b>HAVANA CLUB 3 AÑOS</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>HAVANA CLUB BRAUN ANEJO</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>THE KRAKEN RUM</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   63% vol.</i>
<b>WRAY &amp; NEPHEW'S OVERPROOF</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   63% vol.</i>
<b>GOSLING'S RUM</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>

<b>DIPLOMatico SINGLE VINTAGE 2001</b> <i>Fr. 25.–</i>
<i>4 cl   43% vol.</i>
<b>DON PAPA</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>

<b>RON MILLONARIO 15 YEARS</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>

<b>RON MILLONARIO XO</b> <i>Fr. 25.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>

<b>EL DORADO 15 YEARS</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   43% vol.</i>

<b>TROIS RIVIÈRES BTT B1</b> <i>Fr. 25.–</i>
<i>4 cl   43,5% vol.</i>

## CACHAÇA

<b>CACHAÇA 51</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>MANIFICA CACHAÇA</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>GERMANA DA PALHA 2 ANOS</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   43% vol.</i>

## TEQUILA/MEZCAL

<b>ESPOLON TEQUILA BIANCO</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>2 cl   40% vol.</i>
<b>ESPOLON TEQUILA REPOSADO</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>2 cl   40% vol.</i>
<b>SAN COSME MEZCAL BLANCO</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>2 cl   40% vol.</i>
<b>MEZCAL METEORO JOVEN ESPADIN</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>2 cl   45% vol.</i>

## BRANDY

<b>BRANDY CARLOS PRIMERO</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   38% vol.</i>
<b>CARDENAL MENDOZA SOLERA GRAN RESERVA</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>

## GRAPPA

<b>ALDOBRANDINI BAROLO</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>2 cl   43% vol.</i>
<b>ALDOBRANDINI AMARONE INVECCHIATA</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>2 cl   43% vol.</i>
<b>ALDOBRANDINI MESSER BENCI</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>2 cl   43% vol.</i>

## ABSINTH

<b>KALLNACHER ABSINTHE</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>3 cl   55% vol.</i>
<b>L'ABSINTHE DES POÈTES</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>3 cl   52% vol.</i>
<b>MANSINTHE</b> <i>Fr. 10.–</i>
<i>3 cl   66,6% vol.</i>
<b>ABSINTHE ARTEMISIA LA CAPRICIEUSE.</b> <i>Fr. 10.–</i>
<i>3 cl   72% vol.</i>
<b>NOSTALGIE PARIS 1900</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>3 cl   64% vol.</i>
<b>ABSINTHE ESMERALDA</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>3 cl   72% vol.</i>

## PASTIS

<b>PASTIS HENRI BARDOUIN</b> <i>Fr. 10.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>

## VODKA

<b>GREEN MARK VODKA</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>OKUHIDA VODKA</b> <i>Fr. 20.–</i>
<i>4 cl   55% vol.</i>
<b>VALT VODKA</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>CRYSTAL HEAD VODKA</b> <i>Fr. 18.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>

## LIKÖRE

<b>BAILEYS</b> <i>Fr. 8.–</i>
<i>4 cl   17% vol.</i>
<b>COINTREAU</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>AMARETTO</b> <i>Fr. 8.–</i>
<i>4 cl   28% vol.</i>
<b>FRANGELICO</b> <i>Fr. 8.–</i>
<i>4 cl   20% vol.</i>
<b>LICOR 43</b> <i>Fr. 10.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>ST. GERMAIN</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   17% vol.</i>

## KRÄUTER-LIKÖRE

<b>JÄGERMEISTER</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   35% vol.</i>
<b>APPENZELLER ALPENBITTER</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   29% vol.</i>
<b>RÖTELI</b> <i>Fr. 8.–</i>
<i>4 cl   22% vol.</i>
<b>CHARTREUSE VERTE</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   55% vol.</i>

## BITTER-LIKÖRE

<b>CAMPARI BITTER APERITIF</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   23% vol.</i>
<b>APEROL APERITIVO</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   11% vol.</i>
<b>GRAN CLASSICO BITTER</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>4 cl   22% vol.</i>
<b>CYNAR</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   16,5% vol.</i>
<b>RAMAZOTTI APERITIF</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>4 cl   30% vol.</i>
<b>AVERNA</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   32% vol.</i>

## VERMUTH

<b>MARTINI BIANCO</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>4 cl   15,5% vol.</i>
<b>LILLET BLANC</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>4 cl   17% vol.</i>
<b>MANCINO VERMOUTH ROSSO</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>4 cl   16% vol.</i>
<b>ANTICA FORMULA</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>4 cl   16,5% vol.</i>
<b>PUNT E MES</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>4 cl   16% vol.</i>

## ANISLIKÖRE

<b>OUZO 12</b> <i>Fr. 8.–</i>
<i>4 cl   38% vol.</i>
<b>MOLINARI SAMBUCA</b> <i>Fr. 10.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>

## SCHAUMWEIN

Astoria Prosecco (*millesimato*) 11,5% vol. 1 dl *Fr. 8.–* | Flasche *Fr. 50.–*

L' Hoste Père & Fils  
Champagner Brut 12,5% vol. Flasche *Fr. 95.–*

## APÉRO

<b>Aperol Spritz</b>	<i>9.50</i>
<b>Campari Milano</b> <i>Campari, Prosecco, Cranberrysaft</i>	<i>10.00</i>
<b>Campari Orange / Soda</b>	<i>9.00</i>
<b>Lillet Vive mit Tonic</b>	<i>9.00</i>
<b>Cynar Ginger Ale</b>	<i>9.00</i>
<b>Hugo</b>	<i>9.00</i>
<b>Averna Citro</b>	<i>9.00</i>
<b>Gespritzter Weisswein</b>	<i>7.00</i>

## BIER

<b>Amboss Blonde</b> 4,8% Vol. 3,0 dl <i>4.80</i>   5,0 dl <i>7.–</i>
<b>Falkenbräu</b> 5,2% Vol. 3,3 dl <i>6.50</i>
<b>Amboss Amber</b> 5% Vol. 3,3 dl <i>6.–</i>
<b>Brouwerij 't IJ – India Pale Ale</b> 7% Vol. 3,3 dl <i>8.50</i>
<b>Eichhof alkoholfrei</b> 3,3 dl <i>5.–</i>

## ROTWEIN

<b>Dezio</b> 2011, <i>Montepulciano und Sangiovese</i> 1 dl <i>9.50</i>   Fl. <i>62.00</i>
<b>Encostas do Gaviao</b> 2011, <i>Touriga Nacional, Touriga Franca &amp; Tinta Roriz</i> 1 dl <i>6.00</i>   Fl. <i>42.00</i>

## WEISSWEIN

<b>Riesling x Sylvaner</b> 1 dl <i>8.00</i>   Fl. <i>52.00</i>
<i>Käser &amp; Käser, Elfingen AG</i>
<b>Pajot Blanc</b> <i>Sauvignon Blanc, Gros Manseng, Colombar, Ugni Blanc</i> 1 dl <i>6.00</i>   Fl. <i>40.00</i>

## MINERAL

<b>Ingwerlimonade</b> <i>hausgemacht</i> 3,0 dl <i>5.00</i>   5,0 dl <i>7.00</i>
<b>Eistee</b> <i>hausgemacht</i> 3,0 dl <i>5.00</i>   5,0 dl <i>7.00</i>
<b>Mineral Tafelwasser</b> 3,0 dl <i>4.00</i>   5,0 dl <i>5.50</i>
<b>Citro</b> 3,0 dl <i>4.00</i>   5,0 dl <i>5.50</i>
<b>Cola</b> 3,0 dl <i>4.00</i>   5,0 dl <i>5.50</i>
<b>Cola Zero</b> 3,3 dl <i>4.50</i>
<b>Tonic</b> Thomas Henry 3 dl <i>4.50</i>
<b>Mate Sparkling Bio</b> 3,3 dl <i>5.00</i>
<b>Maracuja Lemonaide Bio</b> 3,3 dl <i>5.00</i>
<b>Ginger Ale</b> Thomas Henry 2,0 dl <i>5.00</i>
<b>Crodino</b> 1,0 dl <i>5.00</i>

## SÄFTE

<b>Orangensaft</b> Ramseier 3,0 dl <i>4.50</i>
<b>Apfelsaft</b> Ramseier 3,0 dl <i>4.50</i>
<b>Grapefruitsaft</b> Michel 3,0 dl <i>5.50</i>
<b>Cranberrysaft</b> Michel 3,0 dl <i>4.50</i>

## KAFFEE

<b>Cafè Crema</b> 4.20
<b>Espresso</b> 4.20
<b>Espresso Doppio</b> 5.50

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Toxic Garden</b> <i>Fr. 9.–</i> <i>Tonic, Citro, Holunderblütensirup, Gurke, Minze, Rosmarin, Bitter</i>
<b>Holunder Mojito</b> <i>Fr. 9.–</i> <i>Soda, Limettensaft, Holunderblütensirup, Pfefferminze</i>
<b>Cranberry Sour</b> <i>Fr. 9.–</i> <i>Cranberrysaft, Zitronensaft, Zuckersirup</i>
<b>Ipanema</b> <i>Fr. 9.–</i> <i>Limette, Rohrzucker, Ginger Ale</i>