

# **COCKTAILS IN DER BELLEVUE BAR**

*- First American Bar in Switzerland -*

Die Kultur um das Mischen von Getränken hat eine lange Geschichte, hauptsächlich gründet ihr Ursprung in der Schifffahrt, als die Marinesoldaten ihre Tagesrationen Gin oder Rum mit Limetten und Honig geniessbar machen. Später, Mitte des 19. Jahrhunderts, kam mit den ersten Lieferungen von Eis aus Kanada auch die Möglichkeit, die Getränke kühl zuzubereiten.

Mit der Prohibition in den Vereinigten Staaten anfangs des 20. Jahrhunderts kam die Cocktailkultur auch nach Europa. 1913 ging hier in Bern die erste American Bar der Schweiz auf, unsere legendäre BELLEVUE BAR.

Im folgenden Teil finden Sie eine Zusammenstellung von Klassikern, welche sich über Jahrzehnte bewährt haben, teils auch lange vergessen wurden. Gerne nehmen wir Sie mit auf die Reise durch die Geschichte.

Sollten Sie Ihren Lieblingscocktail in unserem Menu nicht finden, bereiten wir Ihnen diesen selbstverständlich nach Möglichkeit gerne zu.

In diesem Sinne:

*Cheers, Santé, Salute, Sláinte, Gsundheit.*

Ihre BELLEVUE BAR

# SOUR COCKTAILS

Sour Cocktails gehören zu den Pionieren der Mix-Kultur. Das Zusammenspiel von Säure und Süsse eignet sich fast immer. Vor dem Essen, um den Gaumen vorzubereiten, nach dem Essen, um die Geschmacksrezeptoren zu regenerieren. Perfekt für die Unentschlossenen.

<b>NEW YORK SOUR</b> – 1880, <i>Chicago, USA</i>	20
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Rotwein	
<i>Bourbon, lemon, sugar, egg white, red wine</i>	
<b>GIN FIZZ</b> – 1887, <i>New Orleans, USA</i>	18
Gin, Zitrone, Zucker, Soda	
<i>Gin, lemon, sugar, soda</i>	
<b>GIMLET</b> – 1890's, <i>Royal Navy, UK</i>	18
Gin, Rose's Lime Cordial	
<b>DAIQUIRI</b> – 1900, <i>J. Cox, Cuba</i>	18
Weisser Rum, Limette, Zucker	
<i>Light rum, lime, sugar</i>	
<b>PISCO SOUR</b> – 1904, <i>V. Morris, Lima, Peru</i>	18
Pisco, Limette, Zucker, Eiweiss, Cocktail Bitters	
<i>Pisco, lime, sugar, egg white, cocktail bitters</i>	
<b>FRENCH 75</b> – 1915, <i>H. MacEhlone, Paris, France</i>	21
Gin, Zitrone, Zucker, Champagner	
<i>Gin, lemon, sugar, Champagne</i>	
<b>AVIATION</b> – 1916, <i>H. Ensslin, New York, USA</i>	18
Gin, Maraschino, Zitrone, Crème de Violette	
<i>Gin, Maraschino, lemon, Crème de Violette</i>	

<b>THE BEE'S KNEES – 1920's, USA</b>	18
Gin, Zitrone, Honig, Eiweiss	
<i>Gin, lemon, honey, egg white</i>	
<b>WHITE LADY – 1929, H. MacEhlon, Paris, France</b>	18
Gin, Cointreau, Zitrone, Eiweiss	
<i>Gin, Cointreau, lemon, egg white</i>	
<b>ORIGINAL COSMOPOLITAN – 1934, USA</b>	18
Gin, Cointreau, Zitrone, Himbeer	
<i>Gin, Cointreau, lemon, raspberry</i>	
<b>BROWN DERBY – mid-1930's, Los Angeles, USA</b>	18
Bourbon, Grapefruit, Zitrone, Honig	
<i>Bourbon, grapefruit, lemon, honey</i>	
<b>OLD CUBAN – 2002, A. Saunders, New York, USA</b>	21
Dunkler Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Champagner	
<i>Dark rum, lime, sugar, peppermint, Champagne</i>	
<b>GIN BASIL SMASH – 2007, J. Meyer, Hamburg, Germany</b>	18
Gin, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Basilikum	
<i>Gin, lemon, sugar, egg white, basil</i>	
<b>PAPER PLANE – 2007, S. Ross, Chicago, USA</b>	18
Bourbon, Aperol, Ramazotti, Zitrone	
<i>Bourbon, Aperol, Ramazzotti, lemon</i>	

# BITTER COCKTAILS

Ähnlich wie bei Sours eignen sich Cocktails mit Bitterstoffen perfekt vor dem Essen, da sie appetitanregend wirken. Die bittere Note wird hier immer mit einer leichten Süsse ausbalanciert, weshalb die Cocktails auch nach dem Essen munden.  
Bitter Cocktails – die Lieblingssparte eines jeden Bartenders.

<b>NEGRONI</b> – 1919, F. Scarselli, Florence, Italy	18
Gin, Campari, roter Wermut	
<i>Gin, Campari, sweet vermouth</i>	
<b>HANKY PANKY</b> – 1920, A. Coleman, London, UK	18
Gin, roter Wermut, Fernet Branca	
<i>Gin, sweet vermouth, Fernet Branca</i>	
<b>BOULEVARDIER</b> – 1927, H. MacEhlone, Paris, France	18
Bourbon, Campari, roter Wermut	
<i>Bourbon, Campari, sweet vermouth</i>	
<b>CREOLE COCKTAIL No.2</b> – 1930, H. Craddock, London, UK	18
Bourbon, roter Wermut, Amer Picon, Bénédictine	
<i>Bourbon, sweet vermouth, Amer Picon, Bénédictine</i>	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> – 1972, M. Stocchetto, Milano, Italy	18
Campari, roter Wermut, Prosecco	
<i>Campari, sweet vermouth, Prosecco</i>	
<b>CONTESSA</b> – 2000's, J. Gertsen, Boston, USA	18
Gin, Aperol, Noilly Prat	
<i>Gin, Aperol, dry vermouth</i>	

# SWEET COCKTAILS

Sweet Cocktails, oder auch After-Dinner-Cocktails, eignen sich im Allgemeinen nach dem Essen, um das Menu abzurunden. Die eher kräftigen, auf Spirituosen basierenden Cocktails hinterlassen mit ihrem süßlichen Grundton einen rundum zufriedenen Gaumen. Perfekt zu Zigarren oder Schokolade.

<b>WHISKEY OLD FASHIONED</b> – 1862, <i>J. Thomas, USA</i>	18
Bourbon, Zucker, Angostura	
<i>Bourbon, sugar, Angostura</i>	
<b>SAZERAC</b> – 1873, <i>L. Lamothe, New Orleans, USA</i>	18
Cognac, Bourbon, Zucker, Absinth, Peychaud's Bitter	
<i>Cognac, Bourbon, sugar, Absinthe, Peychaud's Bitter</i>	
<b>MARTINEZ</b> – 1887, <i>J. Thomas, USA</i>	18
Gin, roter Wermut, Maraschino	
<i>Gin, sweet vermouth, Maraschino</i>	
<b>STINGER</b> – 1890, <i>New York, USA</i>	18
Cognac, Crème de Menthe	
<b>RUSTY NAIL</b> – 1937, <i>F. Benniman, Birmingham, UK</i>	18
Scotch, Drambuie	
<b>B&amp;B</b> – 1937, <i>New York, USA</i>	20
Brandy, Bénédictine	
<b>GOD FATHER</b> – 1970, <i>Disaronno, Italy</i>	18
Bourbon, Amaretto	
<b>PAPILLON</b> – 1998, <i>F. Federico, Bern, Switzerland, Winner 1998 Cocktail Championship</i>	18
Scotch Whiskey, Napoleon Mandarin, Bailey's Irish Cream	

# FRUITY COCKTAILS

Fruchtige Cocktails, welche allerdings nicht vom Fruchtsaft dominiert werden, sondern perfekt mit den jeweiligen Spirituosen harmonieren.  
Passend für eine Erfrischung zwischendurch.

**SINGAPORE SLING – 1915, N.T. Boon, Singapore** 20

Gin, Cherry Heering, Bénédictine, Cointreau, Zitrone, Ananas

*Gin, Cherry Heering, Bénédictine, Cointreau, lemon, pineapple*

**CLOVER CLUB – 1917, Philadelphia, USA** 18

Gin, Zitrone, Himbeer, Eiweiss

*Gin, lemon, raspberry, egg white*

**HURRICANE – 1940's, P. O'Brien, New Orleans, USA** 18

Heller und dunkler Rum, Zitrone, Passionsfrucht

*Light and dark rum, lemon, passion fruit*

**MAI TAI – 1944, V. Bergeron, San Francisco, USA** 18

Heller und dunkler Rum, Limette, Cointreau, Orgeat

*Light and dark rum, lime, Cointreau, Orgeat*

**GOLDEN CADILLAC – 1952, F. Klein, El Dorado, USA** 18

Orange, Vanille, Cacao blanc, Rahm

*Orange, vanilla, cacao blanc, cream*

**FRENCH MARTINI – 1980's, K. McNally, New York, USA** 18

Vodka, Ananas, Brombeerlikör

*Vodka, pineapple, blackberry liqueur*

**BRAMBLE – 1984, D. Bradsell, London, UK** 18

Gin, Zitrone, Crème de Mûre, Eiweiss

*Gin, lemon, Crème de Mûre, egg white*

# OTHER CLASSIC COCKTAILS

<b>MANHATTAN</b> – 17.04.1846, 8:15 am, J. Welby, Maryland, USA	20
Rye, roter Wermut, Angostura	
<i>Rye, sweet vermouth, Angostura</i>	
<b>THE CHAMPAGNE COCKTAIL</b> – 1862, J. Thomas, USA	21
Cognac, Zucker, Angostura, Champagner	
<i>Cognac, sugar, Angostura, Champagne</i>	
<b>BIJOU</b> – 1900, H. Johnson, USA	20
Gin, Chartreuse verte, roter Wermut, Orange Bitters	
<i>Gin, Chartreuse verte, sweet vermouth, Orange Bitters</i>	
<b>DRY MARTINI</b> – 1911, M. di Taggia, New York, USA	18
Gin, Noilly Prat, Olive oder Zitronenzeste	
<i>Gin, Noilly Prat, olive or lemon twist</i>	
<b>THE LAST WORD</b> – 1920's, Detroit, USA	18
Gin, Chartreuse verte, Limette, Maraschino	
<i>Gin, Chartreuse verte, lime, Maraschino</i>	
<b>REMEMBER THE MAINE</b> – 1933, C.H. Baker, Cuba	22
Bourbon, roter Wermut, Cherry Heering, Absinth	
<i>Bourbon, sweet vermouth, Cherry Heering, Absinthe</i>	
<b>VIEUX CARRÉ</b> – 1930's, W. Bergeron, New Orleans, USA	20
Bourbon, Cognac, roter Wermut, Bénédictine, Angostura	
<i>Bourbon, Cognac, sweet vermouth, Bénédictine, Angostura</i>	

# NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Der Begriff "Mocktail" (vom englischen "to mock", sich über etwas lustig machen) wird diesen Eigenkreationen nicht gerecht. Sie werden mit genauso viel Leidenschaft und auserwählten Zutaten ausgetüftelt und zubereitet.

<b>FIZZ ALPS – Mattoni Mocktail Finalist Tallinn 2015</b>	14
Zitrone, Kräutertee, Honig, Apfel, Eiweiss, Soda	
<i>Lemon, herbal iced tea, honey, apple, egg white, soda</i>	
<b>TROPICAL ELDERFLOWER</b>	14
Ananas, Holunder, Zitrone	
<i>Pineapple, elderflower, lemon</i>	
<b>RED SOMBREIRO</b>	14
Orange, Zitrone, Ananas, Grenadine, Ginger Ale	
<i>Orange, lemon, pineapple, Grenadine, Ginger Ale</i>	
<b>SHIRLEY TEMPLE</b>	14
Ginger Ale, Limonade, Grenadine	
<i>Ginger Ale, lemonade, Grenadine</i>	
<b>PINK FLAMINGO</b>	14
Pink Grapefruit, Zitrone, Tonic	
<i>Pink grapefruit, Lemon, Tonic Water</i>	
<b>OLD FASHIONED LEMONADE</b>	9
Zitrone, Zucker, Soda	
<i>Lemon, sugar, soda</i>	