

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 geniessbarer machten. 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.

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

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

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

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.

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

FRUITY COCKTAILS

Fruchtige Cocktails, welche allerdings nicht vom Fruchtsaft dominiert werden, sondern perfekt mit den jeweiligen Spirituosen harmonisieren.

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

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

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.

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