

ALPEN-SPRITZ



- Weinglas mit Eis füllen
- 5cl BERMONTIS
- Auffüllen mit Prosecco
- Ein Sprutz Soda
- Mit Erdbeere und Zitronenmelisse garnieren

BERMONTIS-SODA



- Longdrink-Glas mit Eis füllen
- 5 - 6cl BERMONTIS
- Mit Sprudelwasser auffüllen
- Mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren

ESPRESSO-BERMONTINI



- **Martini-Glas mit Eis füllen (zum vorkühlen)**
- **Cocktail-Shaker nehmen und Eis rein machen**
- **4 - 6cl BERMONTIS, 2cl Borghetti & 1x doppelter Espresso in den Shaker geben – dann SHAKEN**
- **Eis aus Martini-Glas leeren und Shakerinhalt durch ein Barsieb in das Martini-Glas füllen**
- **Mit Kaffeebohnen garnieren**

BERMONTIS-KOMBUCHA



- Weinglas mit Eis füllen
- 5 - 6cl BERMONTIS
- Mit Nycha Bergkräuter auffüllen (Coop)
- Ein Zweig Zitronenmelisse



BERMONTIS-SOUR



- **Cocktail-Shaker nehmen und füllen mit: 6cl BERMONTIS, 3cl Zitronensaft, 2 Teelöffel Aprikosen-Konfitüre, ½ Eiweiss – ohne Eis kräftig SHAKEN – damit Eiweiss schaumig wird und die Konfitüre sich auflöst**
- **Eis in den Shaker geben und nochmals shaken**
- **Durch ein feines Sieb oder Barsieb in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen**

ON THE ROCKS!



- 1-2 Eiswürfel in ein Tumbler-Glas
- 4cl BERMONTIS (gekühlt)
- Geniessen...

APERITIF | DIGESTIF



- Destillatglas oder Schnapsgläsli
- 4cl BERMONTIS (gekühlt)
- Geniessen...

KAFI BERMONTIS



- Kaffeeglas mit heissem Wasser ausspülen
- 4cl BERMONTIS
- 150ml Kaffee, heiss und stark
- Mit Schlagrahm garnieren