



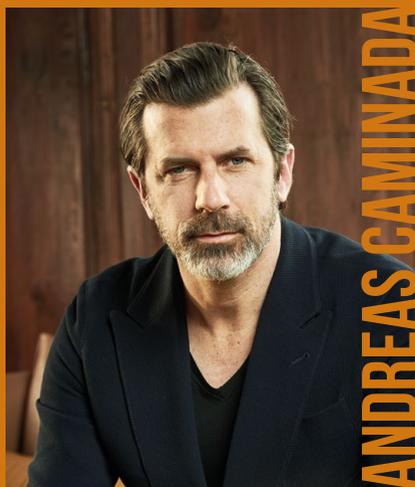
SWISS  
MOUNTAIN  
SPRING



INSPIRED BY  
**ANDREAS CAMINADA**

**THE TASTE OF SPECIAL**

Andreas Caminada gehört zu den innovativsten Küchenchefs der Schweiz. Mit feinem Gespür für besondere kulinarische Erlebnisse führt er das Schloss Schauenstein in Fürstentau, welches mit 3 Michelin-Sternen sowie 19 Gault-Millau-Punkten nicht nur Mitglied der illustren Les Grandes Table du Monde ist, sondern seit vielen Jahren auch zu den «World's 50 Best Restaurants» zählt. Mit zeitgemässen Konzepten wie der Sharing Experience in seinen IGNIV Restaurants sorgt der Bündner auch in Zürich, Bad Ragaz, St. Moritz und Bangkok für Furore. Sein Küchenstil ist dabei geprägt von einem Faible für naturbelassene Zutaten wie wildem Sanddorn aus seiner Heimat. Diese Passion für das Ursprüngliche schmeckt man im neuen «Monk's Bitter», den Andreas Caminada gemeinsam mit Michael Schneider von Swiss Mountain Spring kreiert hat.



Michael Schneider entwickelt und produziert seit ein paar Jahren in der eigenen Manufaktur die aussergewöhnlichen Tonic Water & Lemonade, welche unter der Marke Swiss Mountain Spring international der anspruchsvollen Gastronomie angeboten werden. Immer basierend auf natürlich mineralisiertem Bergquellwasser, veredelt mit natürlichen Aromen und Essenzen.

Der «Monk's Bitter», unser alkoholfreier Aperitif, der zum puren Geniessen oder gemixt mit spannenden Spirituosen einlädt.

Als Basis dient das frische, natürlich mineralisierte Bergquellwasser der Allegra-Quelle in Graubünden vereint mit der Frische und Tiefe von Sanddorn und der Würze von Salbei und Lorbeer. Die präsenre angenehme Bitterkeit bekommt unser «Monk's Bitter» von Bitterorange, Enzian und Zitronenmelisse.

Sanddorn gilt übrigens auch als «Zitrone des Nordens» und ist für seinen hohen Vitamin-C-Gehalt bekannt.



Swiss Mountain Spring by Sygama SA, Binningerstrasse 101, 4123 Allschwil  
[www.swissmountainspring.ch](http://www.swissmountainspring.ch) [info@swissmountainspring.ch](mailto:info@swissmountainspring.ch)

# 01



## MONK'S FIZZ

**Michael Hanke**  
Chef de Bar «Baur au Lac» Zürich

- 4 cl **Mezcal**
- 2 cl **Cointreau**
- 2 Dash **Peychaud's Bitter**
- 50 ml **Monk's Bitter**
- 50 ml **Champagner**

Alle Zutaten, ausser «Monk's Bitter» und Champagner, kalt rühren und ohne Eis in eine Coupette geben. Anschliessend mit «Monk's Bitter» und Champagner auffüllen.



# 02



## LE GIRAF

**Romain Tritsch**  
Bar Manager «La vieux Lausanne»

- 1.5 cl **Saliné The Seventh Sense**
- 3.5 cl **The Seventh Sense Gin**
- frischer Rosmarin**
- Monk's Bitter**
- Deko **getrocknete Orangenscheibe und Rosmarin**

Alle Zutaten, ohne «Monk's Bitter», in einem Shaker vorsichtig kalt shaken und in einen Tumbler über frisches Eis geben. Mit «Monk's Bitter» auffüllen.





# 03

## MONK'S NEGRONI

**Melanie Kalkhofer**  
Sommelière Schloss «Schauenstein», Fürstenuau

- 3 cl **Vermouth rot**
- 3 cl **Gin**
- 3 cl **Monk's Bitter**
- Deko **Orangenzeste**

Vermouth und Gin in einem Tumbler mit Eis etwas kalt rühren. Anschliessend «Monk's Bitter» hinzugeben und vorsichtig anheben.



# 04

## MONK ON VACATION

**Philipp Koessl**  
Chef de Bar «IGNIV» Zürich

- Grosses Glas**
- 2 cl **Carpano**
- 1 cl **Chartreuse Jaune**
- 2 cl **frisch gepresster Limettensaft**
- 3-4 **Blätter Minze**
- Monk's Bitter**
- Deko **frische Minze**

Alle Zutaten, ohne «Monk's Bitter», in einem grossen Glas, zur Hälfte mit Crushed Ice gefüllt, vorsichtig anrühren. Anschliessend mit etwas Crushed Ice und «Monk's Bitter» auffüllen.



# 05



## SAGE & MONK

**David Gandert**

Geschäftsführer «Schwyzerhof Bar», Küsnacht am Rigi

### Gerührt im Glas

- 2 cl **Midi Sunset**
- 2 cl **The Seventh Sense Gin**
- 2 cl **frischer Limettensaft**
- 1 cl **Mandelsirup**
- Monk's Bitter**
- Deko **Salbeiblatt**

Alle Zutaten, ausser «Monk's Bitter», gut shaken und in ein Highball-Glas mit frischem Eis geben. Anschliessend mit «Monk's Bitter» auffüllen.

