

BEE'S KNEES

Den Bee's Knees begleiten spannende Geschichten um seine Entstehung. Entstanden zu den Zeiten der Prohibition in den USA oder zur selben Zeit im Hotel Ritz in Paris, bleibt ungeklärt. Sei es drum. Was man aber früher schon wusste ist das Honig einem Drink eine spannende Tiefe verleihen kann. Die Komponenten des Drinks erinnern natürlich sehr stark an einen Gin Sour: Gin, frischer Zitronensaft und Honig. Er wird geschüttelt und gekühlt serviert, oft mit einer Zitronenscheibe. Der Name stammt aus dem Slang der früheren Zeit und bedeutet «das Beste vom Besten».

DER KLASSIKER

6cl **Gin**
1.5 cl **Honigsirup (Honig 2:1 Wasser)**
2cl **frischer Zitronensaft**

Honigsirup und Gin in den Shaker geben und rühren bis sich der Honigsirup mit dem Gin gut verbunden hat. Eis und Zitronensaft hinzugeben und kräftig shaken. In eine gekühlte Coupette abseihen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

Unsere Serviervorschlag:

DER HIGHBALL

4 cl **Dry Gin**
14 cl **Herbs & Honey Tonic**
1 Schuss **frische Zitrone**

Deko **frischer Thymian**
Zitronenzeste



SWISS
MOUNTAIN
SPRING



PREMIUM TONIC WATER



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.

Swiss Mountain Spring by Sygama SA, Binningerstrasse 101, 4123 Allschwil
www.swissmountainspring.ch info@swissmountainspring.ch

Unser neues Tonic Water «Herbs & Honey» darf man als wahres Schweizer Tonic Water bezeichnen.

Als Basis dazu dient das frische, natürlich mineralisierte Bergquellwasser der Allegra Quelle in Graubünden, vereint mit Blütenhonig sowie einer Vielzahl von spannenden Kräutern. Rosmarin in Verbindung mit dem Blütenhonig unterstützt das Mundgefühl, Fichtennadel und Brennessel Extrakt verleihen eine Runde harmonische Tiefe, Bergamotte, Lavendel und Citrus bringen die passende florale Frische.

Honig erlebt im Barbereich eine «Renaissance». Sei dies in Cocktails wie dem Bee's Knees oder auch im Longdrink Bereich.

