



## DER SOMMER IST ZUM KÜSSEN DA

Grün statt Orange und Zitronengras statt Bitterorange – mit Besito, spanisch für Küsschen, gibt es nun eine Alternative zum beliebten Aperol Spritz. Besito, der neue, erfrischende Aperitif aus der Schweiz, zieht mit seinem Leuchtgrün alle Blicke auf sich. Das Trendgetränk aus Zitronengras wurde von den Zürchern Dominik Frey und Boris Malivuk kreiert und kann auf viele Arten kombiniert werden, so auch als Spritz-Cocktail mit Prosecco oder mit alkoholfreiem Schaumwein. Neben dem Besito-Zitronengrasslikör wird auch eine alkoholfreie Variante, der Besito Cero, angeboten. «Dieser Zitronengrassirup ist geschmacklich identisch zum Besito und eignet sich genau wie der Likör für kreative Drinks, aber ohne Alkohol», sagt Boris Malivuk. Abgerundet wird die Produktpalette mit dem Besitocello. «Der Name ist angelehnt an den Limoncello, und genau so soll er auch getrunken werden – direkt aus dem Tiefkühlfach», erklärt Dominik Frey. Alle drei Getränke bestehen aus natürlichen Inhaltsstoffen. Die Grundzutaten sind Zitronengras sowie weitere Aromen, Zucker und Wasser. Hergestellt und abgefüllt werden die drei Produkte in Winterthur.

[besito.ch](http://besito.ch)



## COCKTAIL ODER MOCKTAIL?

Beide Varianten sind erfrischend und köstlich! So kann jede:r ganz nach persönlichem Geschmack ein kühles Glas geniessen.

### BESITO CUBANO

- Saft einer halben Limette in einen grossen Tumbler pressen, 1-2 Barlöffel weissen Zucker und grob gezupfte Pfefferminze dazugeben.
- Alles mit dem Barlöffel sanft, aber gut verrühren und mit Eiswürfeln auffüllen.
- 4 cl BESITO LEMONGRASS LIQUEUR (oder als alkoholfreie Variante BESITO CERO LEMONGRASS SYRUP) begeben.
- Mit Sodawasser auffüllen und nochmals verrühren.



Fr. 15.95

#### AUSGEZEICHNET!

Die Cuvée Brut Nature Jahrgang 2016 besteht aus einer Selektion von Chardonnay und Pinot Noir. Sie zeichnet sich durch eine sehr angenehme Frische aus, die durch Noten von Zitrusfrüchten und grünem Apfel noch betont wird. Ideal für Sommerabende und auch zum Aperitif. [mauler.ch](http://mauler.ch)



Fr. 29.50

#### PRICKELNDES GENUSSERLEBNIS

Die Sektgläser der Serie Prizma sind allesamt mit einem Moussierpunkt am Boden des Glases versehen, was die Perlage von Schaumweinen fördert. Die Champagnertulpe bietet vollendeten Genuss von edlen Tropfen und zeigt sich auch optisch als elegante Begleiterin. [zwiesel-glas.com](http://zwiesel-glas.com)



## KOMPLEX BIS ÜPPIG

Die Rugenbräu AG und das Tropenhaus Frutigen pflegen eine langjährige Zusammenarbeit, was sie auf die Idee brachte, einen gemeinsamen Whisky zu kreieren: 2018 wurden drei Fässer, gefüllt mit Swiss Mountain Single Malt Whisky, im Tropengarten des Tropenhaus Frutigen gelagert, wo er fünf Jahre reifte. Der Whisky überzeugt mit seinem Duft von dezenter Vanille und Karamell und einem besonders voluminösen Körper, den er den klimatischen Bedingungen im Tropengarten verdankt. Die Master Distiller Tropenhaus Edition II ist ab sofort in der Rugen Gnuß-Wält erhältlich. [rugenbraeu.ch](http://rugenbraeu.ch)



Fr. 149.30

#### RAUCHIGER SEILTÄNZER

Ardbeg schafft mit seinem intensiv-aromatischen Single Malt Whisky den ultimativen Balanceakt zwischen extremem Torf und floraler Fruchtigkeit. Veredelt mit Noten von Pfefferminze, Kardamom, Eukalyptus und dunkler Schokolade, wird der Ardbeg Heavy Vapours zu einem wahren Seiltänzer. Erhältlich bei Paul Ullrich, Amstein und Globus. [ullrich.ch](http://ullrich.ch), [amstein.ch](http://amstein.ch), [globus.ch](http://globus.ch)



Fr. 148.50



Fr. 9.90

#### WHISKY UND SCHOKOLADE ...

harmonieren perfekt, besonders wenn es sich dabei um die Kreationen des renommierten und mehrfach prämierten Casa Nobile handelt. Absoluten Genuss bieten nicht nur Pralinen, Truffles und Co., sondern auch handgemachte edle Tafelschokolade. [casa-nobile.ch](http://casa-nobile.ch)



## GIMLET

«Gimlet wurde lange Zeit nur in der britischen Royal Navy getrunken.»

Marco Walther  
Event Koordinator Rugenbräu und Barman

#### ZUTATEN

- 4 cl Swiss Crystal Gin
- 2 cl Lime Juice Cordial
- Limettenscheibe

#### ZUBEREITUNG

- Gin und Lime Juice Cordial in Shaker geben
- Kräftig schütteln
- In ein Cocktailglas giessen
- Nach Belieben einen Eiswürfel hinzugeben
- Mit Limettenscheibe garnieren



[rugen-distillery.ch](http://rugen-distillery.ch)