

It's Cocktail Time



Entdecke die Welt der Cocktails



Wer genießt es nicht, einen köstlichen Cocktail in der Hand und einfach mal abschalten? Oft denken wir dabei nur an heiße Sommertage. Doch die Welt der Cocktails ist unglaublich vielfältig und hält für jede Jahreszeit den passenden Genuss bereit. Also, worauf wartest du noch? Such dir dein Lieblingsrezept aus und mix dir deinen perfekten Drink!

Cheers

Frühling - Frisch, zitrisch, grün

Hugo

Gurken-Gin Tonic

Rhabarber Spritz



Sommer - Fruchtig, kühl, erfrischend

Mojito

Aperol Spritz

Pina Colada

Herbst - Wärmend, würzig, rund

Old Fashioned

Negroni

Apple Mule

Winter - Kräftig, festlich, cozy

Cosmopolitan

Espresso Martini

Hot Toddy



Frühling



Hugo

Leicht, frisch und süß: Der Hugo ist der Inbegriff des Frühlings im Glas. Mit süßem Holunderblütensirup, spritzigem Prosecco, frischer Minze und einem kleinen Schuss Limette kombiniert er eine süsse Note mit angenehmer Frische. Serviert auf Eis ist es perfekt für einen sonnigen Frühlingstag

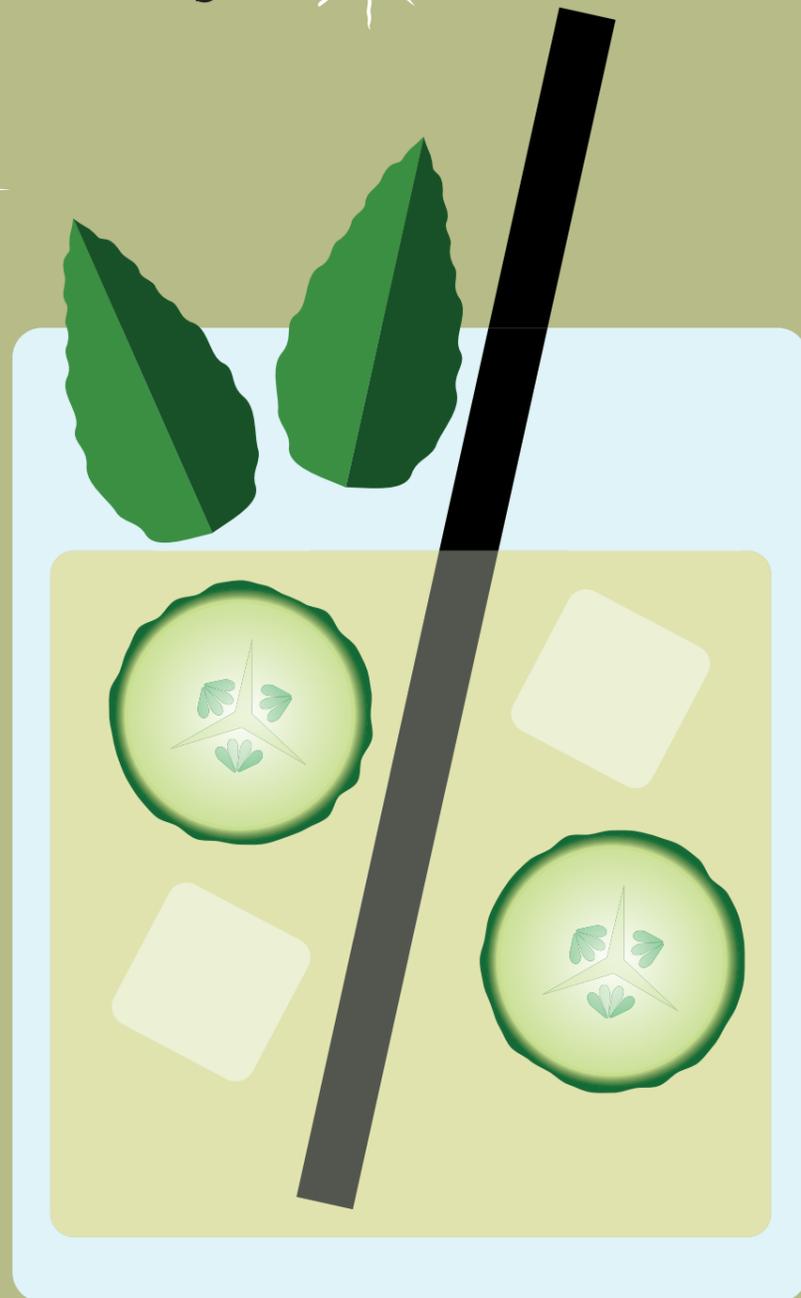
Zutaten

- 2cl Holunderblütensirup
- 15ml Prosecco
- Ein paar Blätter frische Minze
- 1 Limette
- Einen Schuss Mineralwasser
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Ein Weinglas mit Eiswürfeln füllen
2. Minzblätter leicht zwischen den Händen andrücken und ins Glas geben
3. Limettenscheiben hinzufügen
4. Holunderblütensirup hinzufügen
5. Mit Prosecco und Mineralwasser auffüllen
6. Umrühren und nach Belieben mit einem Minzzweig garnieren

Frühling



Gurken-Gin Tonic

Frisch, herb und simple: Der Gurken-Gin Tonic bringt mit seiner Einfachheit neue Leichtigkeit ins Glas. Frisch gekühlte Gurkenscheiben treffen auf klassischen Gin und spritzigen Tonic. Perfekt für die ersten Frühlingstage im Garten oder immer dann, wenn es besonders erfrischend sein darf.

Zutaten

- 5cl Gin
- Tonic Water
- 2-3 Gurkenscheiben
- Eiswürfel
- Ein Minzblatt

Zubereitung

1. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen
2. Gurkenscheiben hinzufügen
3. Gin hinzufügen
4. Mit Tonic auffüllen
5. Mit einem Minzblatt garnieren

Frühling



Rhabarber Spritz

Prickelnd, süß und erfrischend: Der Rhabarber Spritz kombiniert die feine Säure von Rhabarber mit prickelndem Prosecco und einem Hauch von Minze. Ein zarter Rosaton, ein frischer Geschmack - perfekt für die ersten Sonnenstrahlen und den Apéro im Freien.

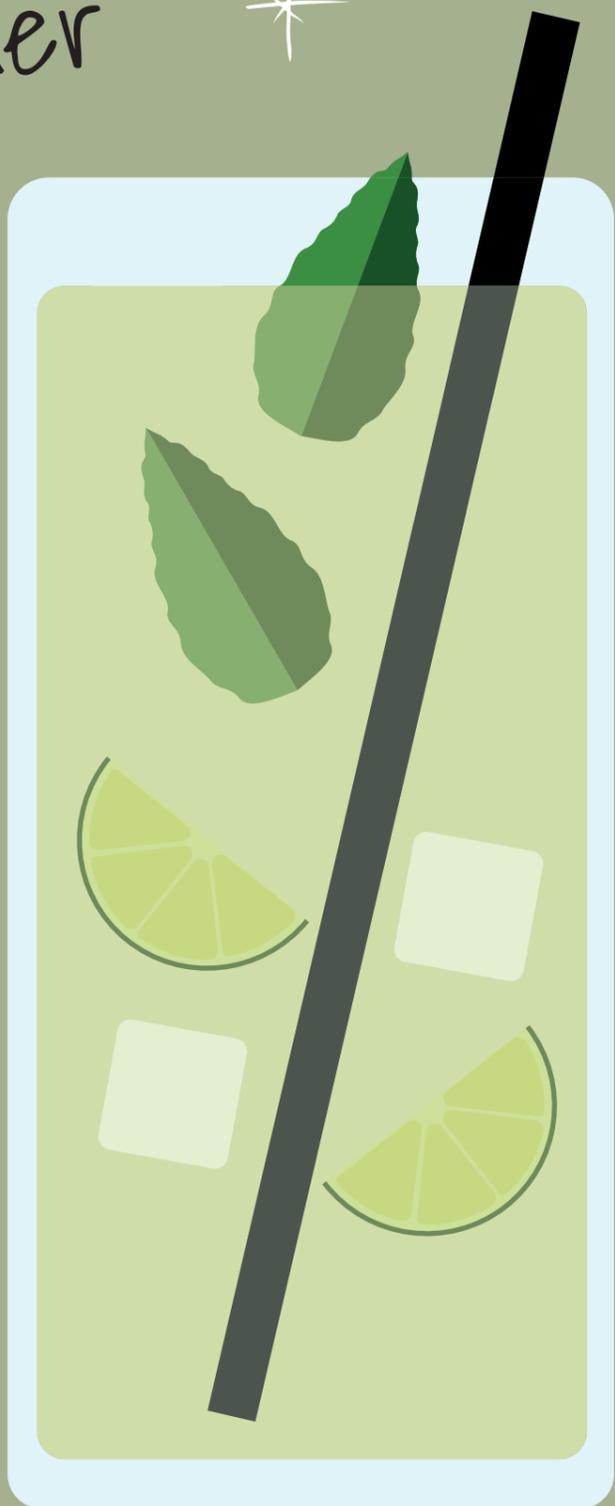
Zutaten

- 4cl Rhabarbersirup
- 6cl Prosecco
- 4cl Mineralwasser
- Ein paar frische Blätter
Minze
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen
2. Rhabarbersirup hinzufügen
3. Prosecco hinzufügen
4. Mit Mineralwasser auffüllen
5. Mit einem Minzblatt garnieren

Sommer



Mojito

Süss, Frisch und minzig: Der Mojito vereint frische Minze, Limettensaft, weisser Rum und sprudelndes Soda zu einem herrlich kühlen Drink. Erfrischend wie eine leichte Brise an einem heissen Tag - perfekt für entspannte Abende und sonnige Stunden im Freien.

Zutaten

- 6cl Weisser Rum
- 2TL brauner Zucker
- Ein paar Blätter frische Minze
- 1 Limette
- Einen Schuss Mineralwasser
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Limettenstücke und Zucker in ein grosses Glas geben und leicht zerdrücken
2. Minzblätter leicht andrücken und hinzufügen
3. Glas mit Eiswürfeln füllen
4. Rum hinzufügen
5. Mit Mineralwasser auffüllen
6. Umrühren und mit einem Minzweig garnieren

Sommer



Aperol Spritz

Bitter, elegant und spritzig: Der Aperol Spritz ist mit seiner leuchtend orangen Farbe, der sanften Bitterkeit und dem prickelnden Prosecco der Inbegriff des Dolce Vita. Erfrischend, stilvoll und perfekt für den Aperitivo-Moment an einem warmen Sommerabend.

Zutaten

- 6cl Prosecco
- 4cl Aperol
- 2cl Mineralwasser
- Eiswürfel
- 1 Orangenscheibe zur Garnitur

Zubereitung

1. Ein Weinglas mit Eiswürfeln füllen
2. Prosecco hinzufügen
3. Aperol hinzufügen
4. Mit Mineralwasser auffüllen
5. Umrühren und mit einer Orangenscheibe garnieren

Sommer



Pina Colada

Cremig, süß und exotisch: Die Pina Colada vereint cremige Kokosnuss, süsse Ananas und weissen Rum zu einem tropischen Klassiker. Sanft, exotisch und voller karibischer Leichtigkeit - perfekt für entspannte Momente und Sehnsucht nach Sonne, Strand und Palmen.

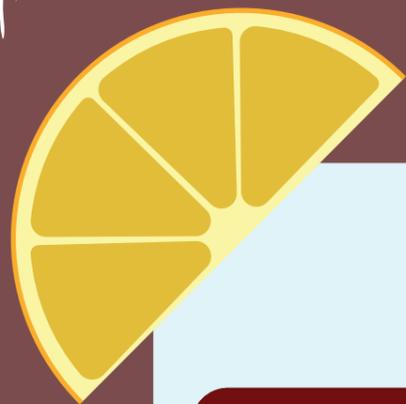
Zutaten

- 5cl weisser Rum
- 3cl Kokossirup
- 5cl Ananassaft
- 2cl Sahne
- Eiswürfel
- 1 Ananasscheibe

Zubereitung

1. Shaker mit Eiswürfel füllen
2. Rum hinzufügen
3. Kokossirup hinzufügen
4. Ananassaft hinzufügen
5. Sahne hinzufügen
6. Kräftig shaken
7. In ein Glas mit Eis füllen
8. Mit einer Ananasscheibe dekorieren

Herbst



Old Fashioned

Kräftig, klassisch und elegant: Der Old Fashioned vereint kräftigen Whiskey, etwas Zucker, einen Hauch von Bitterkeit und die leichte Säure einer Orange. Ein ehrlicher Klassiker - perfekt für ruhige Abende, klare Gedanken und stilvolle Gespräche.

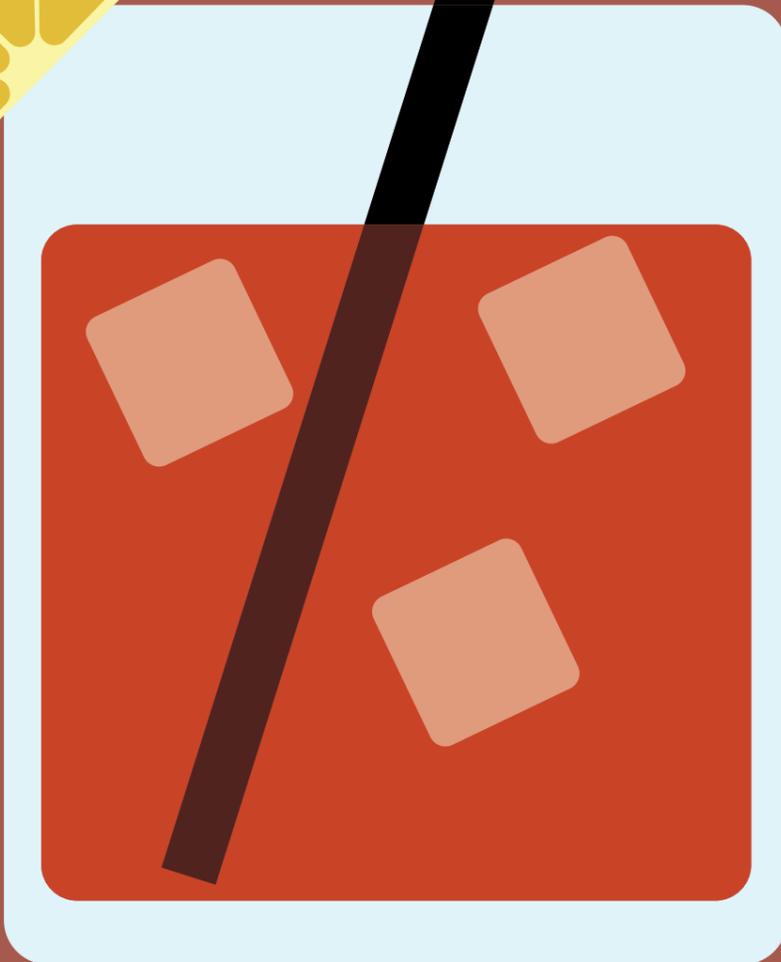
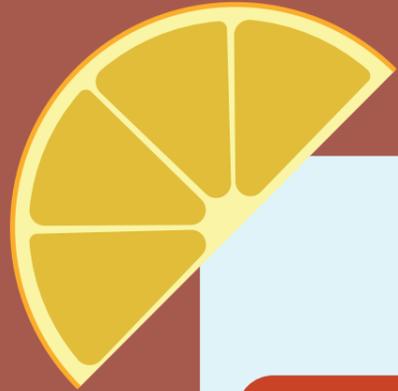
Zutaten

- 6cl Bourbon Whiskey
- 1 Zuckerwürfel
- Ein paar Tropfen Wasser
- Grosser Eiswürfel
- 1 Orangenscheibe

Zubereitung

1. Zuckerwürfel in ein Glas legen
2. Ein paar Tropfen Wasser dazufügen und verrühren bis sich der Zuckerwürfel auflöst
3. Eiswürfel hinzufügen
4. Whiskey dazugiessen und umrühren
5. Mit Orangenscheibe garnieren

Herbst



Negroni

Stark, bitter und elegant: Der Negroni kombiniert Gin, roten Wermut und Campari zu einem kraftvollen Drink. Mit seiner markant herben Note und seiner leuchtend roten Farbe ist er perfekt für lange, gemütliche Herbstabende.

Zutaten

- 3cl Gin
- 3cl Campari
- 3cl roter, süsser Wermut
- Eiswürfel
- 1 Orangenscheibe

Zubereitung

1. Ein Glas mit Eis füllen
2. Gin hinzufügen
3. Campari hinzufügen
4. Wermut hinzufügen
5. Gut umrühren
6. Mit einer Orangenscheibe garnieren

Herbst



Apple Mule

Frisch, würzig und belebend: Beim Apple Mule trifft Apfelsaft auf würzigen Ingwer und erfrischenden Limettensaft, kombiniert mit Wodka für die perfekte Balance. Mit seiner knackigen Frische und der feinen Schärfe ist er der perfekte Drink für gesellige Momente.

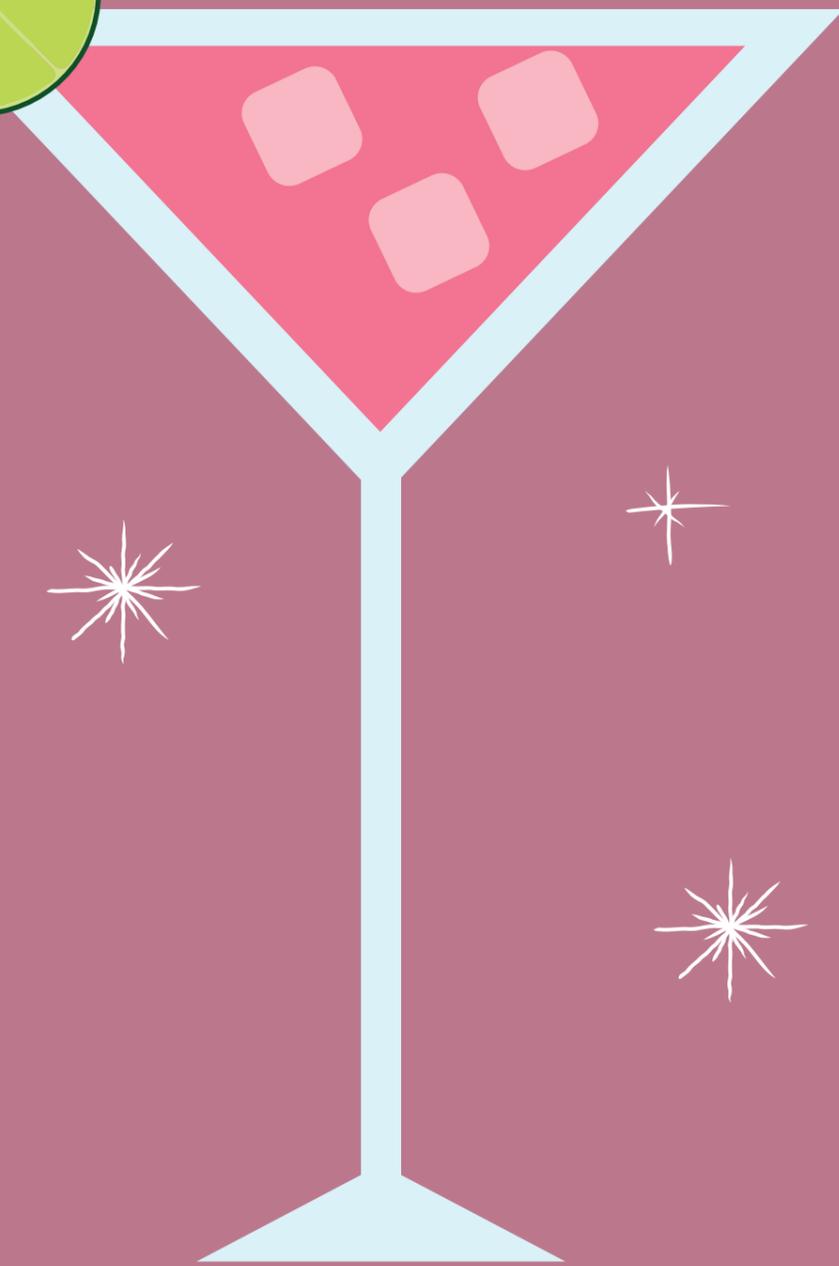
Zutaten

- 5cl Wodka
- 10cl Naturtrüber Apfelsaft
- 8cl Ginger Beer
- 2cl Frischer Limettensaft
- Eiswürfel
- 1 Limettenscheibe

Zubereitung

1. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen
2. Wodka hinzufügen
3. Apfelsaft hinzufügen
4. Limettensaft hinzufügen
5. Mit Ginger Beer auffüllen
6. Umrühren und mit einer Limettenscheibe garnieren

Winter



Cosmopolitan

Erfrischend, fruchtig und elegant: Der Cosmopolitan verbindet Wodka, Cranberrysaft, Limette und einen Schuss Orangenlikör zu einem charmanten Mix voller Frische. Mit seinem ausgewogenen Geschmack ist es der perfekte Begleiter für elegante Abende.

Zutaten

- 4cl Wodka
- 2cl Orangenlikör
- 2cl Cranberrysaft
- 1cl frischer Limettensaft
- Eiswürfel
- 1 Limettenscheibe

Zubereitung

1. Ein Weinglas mit Eiswürfeln füllen
2. Wodka hinzufügen
3. Orangenlikör hinzufügen
4. Cranberrysaft hinzufügen
5. Mit Limettensaft auffüllen
6. Umrühren und mit einer Limettenscheibe garnieren

Espresso Martini

Kraftvoll, samtig und aromatisch: Der Espresso Martini verbindet kräftigen Espresso mit Wodka und einem Hauch Kaffeelikör zu einem intensiven Erlebnis. Mit seinem reichhaltigen Aroma und der belebenden Wirkung ist er der perfekte Drink für späte Winterabende.



Zutaten

- 4cl Wodka
- 2cl Kaffeelikör
- 2cl Espresso (abgekühlt)
- 1cl Zuckersirup
- Eiswürfel
- 3 Kaffeebohnen

Zubereitung

1. Eiswürfel in einen Shaker geben
2. Wodka hinzufügen
3. Kaffeelikör hinzufügen
4. Espresso hinzufügen
5. Zuckersirup hinzufügen
6. Kräftig shaken und in ein Cocktailglas umfüllen
7. Mit 3 Kaffeebohnen garnieren

Winter



Hot Toddy

Warm, würzig und wohltuend: Der Hot Toddy vereint heißen Whiskey, Honig und Zitrone zu einem harmonisch wärmenden Erlebnis. Mit seiner sanften Süsse ist er der perfekte Begleiter für cozy Abende mit Freunden.

Zutaten

- 4cl Whiskey
- 1EL Honig
- 2cl frischer Zitronensaft
- 150ml heisses Wasser
- 1 Zitronenscheibe

Zubereitung

1. Honig und Zitronensaft in ein Tasse geben
2. Mit heissem Wasser aufgiessen
3. Umrühren, bis sich der Honig löst
4. Whiskey dazugeben
5. Umrühren und mit einer Zitronenscheibe garnieren

