

IF $\frac{3}{4}$ OF YOUR DRINK
IS THE MIXER,
MIX WITH THE BEST



GIN & TONIC MENU



ullrich.ch/fever-tree



FeverTreeSwitzerland



FEVER-TREE



FEVER-TREE

1. CHOOSE A GIN

GIN

NGINIOUS! SUMMER GIN DRY GIN 42%

Heidelbeeren, Pfirsiche, Jasminblüten, frische Limetten, weißer Pfeffer und Rhabarber
mit Mediterranean Tonic *1 16.–

MISTRAL ROSÉ GIN 40%

Provenzalische Kräuter, Zitrusfrüchte und Minze
mit Premium Indian Tonic *1 16.–

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN 40%

Zitrus, Iriswurzel, Angelika. Mit Mandeln und Lakritze
mit Mediterranean Tonic *1 15.–

BROCKMANS PREMIUM GIN INTENSELY SMOOTH 40%

Brombeeren, Blaubeeren, Zimtkassie und Orangenschalen
mit Premium Indian Tonic *1 17.–

CHASE PINK GRAPEFRUIT & POMELO GIN 40%

Pink Grapefruit, Zitrus und Wacholder
mit Mediterranean Tonic *1 17.–

GIN ROKU 43%

Kirschblüte, Grüntee, Yuzu und Sansho-Pfeffer
mit Premium Indian Tonic *1 16.–

LONDON MULE 40%

Bombay Sapphire mit Gurke und Limette
mit Ginger Beer *2 16.–



FEVER-TREE

2. ADD A MIXER

MIXERS

FEVER-TREE PREMIUM INDIAN TONIC *1

Feinperlige Kohlensäure kitzelt die verstecktesten Aromen aus jedem Gin. Langanhaltende Bitternote durch natürliches Chinin. Das Aroma wird durch Bitterorangenöl und Zitrone abgerundet.

FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC *1

Durch einen reduzierten Chiningehalt weniger herb. Rosmarin und Thymian sorgen für ein mediterranes Aroma und einen Hauch «Dolce Vita» im Glas. Perfekt für New Western Gins.

FEVER-TREE SICILIAN BITTER LEMON *1

Der leichte und erfrischende Zitrusgeschmack mit subtiler Bitternote ist sizilianischen Zitronen, frischem Wasser und natürlichem Chinin zu verdanken.

FEVER-TREE PREMIUM GINGER BEER *2

Die natürliche Fermentierung gepresster Ingwerwurzeln sorgt für den typisch scharfen Abgang. Die perfekte Grundlage für Cocktails wie London Buck, Moscow Mule oder Gunner.

FEVER-TREE PREMIUM GINGER ALE

Zarte Zitrusaromen kombiniert mit den ätherischen Ölen dreier Ingwersorten sorgen für einen weichen und leichten Mixer.



FEVER-TREE