

BITTER

CHARAKTERSTARK UND VOLLER TIEFE

Die Bitter-Linie der Goba nach altem, traditionellem Rezept. Ob Inner- oder Ausserrhoden sein Rezept bleibt ein Stück Geschichte.

Alpsteinbitter (28% Vol.)

Herb, erdig, mit einer Note Bitterschokolade, schmeckt unser Alpstein Bitter nach Bergfeuer und Sternennacht, nach Hochmoor und Alpenweide. Die monatelange Lagerung im Holzfass gibt ihm Zeit, seinen ganz eigenen Charakter behutsam zu entfalten und sich mit der Kraft der Eiche zu verbinden.

- Sehr gut pur auf Eis, mit Zitronenzeste
- 4 cl mit Appenzell Mineral laut
- 4 cl mit Goba Cola

Sennar (18% Vol.)

Der Sennar ist fruchtig und leicht - harmonisch wie die Appenzeller Voralpenlandschaft. Entwickelt wurde er vom Drogisten Hans-Rudolf Früh im Appenzeller Mittelland. Er nutzte dabei sein Wissen über Kräuter als Naturheilmittel, das in Appenzell seit Urzeiten gepflegt und weitergegeben wird.

- Sehr gut pur auf Eis, mit Zitronenzeste
- 4 cl mit Appenzell Mineral laut
- 4 cl mit Flauder Yolo
- 4 cl mit Fruchtsaft aufgespritzt

Sennbitter

2 cl Sennar (18% Vol.)

2 cl Alpsteinbitter (28% Vol.)

6 cl Goba Orange

Serviert mit Eis und Orangenzeste

Die Vermählung zwischen Inner- und Ausserrhoder.



AMICERO

INGWER TRIFFT AUF ORANGE

So klingend wie der Name ist auch das herzhaftes Geschmackserlebnis von Ingwer, gepaart mit Orangen- und Zitronen-Noten.

Servierempfehlungen

- Sehr gut pur auf Eis mit einer Limette
- 6 cl mit heissem Wasser aufgiessen
- 4 cl mit Appenzell Mineral laut (1:4 oder 1:5)
- 2 cl in eine Stange Bier geben
- 4 cl mit Prosecco und Appenzell Mineral laut
- 2-4 cl Amicero mit 150 cl Goba Cola aufspritzen
- Kürbissuppen oder Rüebliisolate verfeinern
- Grün- oder Minztee mit Amicero verfeinern
- 1 Teil Amicero mit 3 Teile Vodka
- 4 cl Amicero mit 2cl Rum und Heisswasser

Autumn Breeze

Rezept von Hasi Ott von der Rütli Bar, Brunnen

4 cl Gin 27 von Appenzeller Alpenbitter
2 cl Amicero
2 cl Passionsfruchtsirup
6 cl Passionsfruchtsaft Meli
Mit Johannisbeeren und Minze verzieren

Alle Zutaten mit Eis shaken. 4 cl roten Traubensaft über einen Löffel auf den Drink laufen lassen – so bekommt man einen zweifarbigen Drink.

Rezept von «Barman» André vom Hof Weissbad

6 cl Amicero aufgespritzt
½ frische Limette
2 Blätter Basilikum
10 cl Schweppes Tonic

Amicero Tonic / Gencero

4 cl Amicero
15 cl Flauder Gents Tonic
ein Schuss Limettensaft

Amicero Zitrus Tango

2 cl Amicero
1 cl Zitronensaft
20 cl Goba Grape
20 cl Gents Tonic Water

1 Blutorangenscheibe, getrocknet
1 Zweig Thymian

Amicero Mojito

Limetten, geachtelt
2 Stiele Minze
3 cl Amicero
Crushed Eis
6 cl Appenzell Mineral, laut
2 Minzblätter

1. Limette und Minze in ein Glas geben und mit dem Amicero übergiessen. Mit einem Stössel andrücken, bis Limettensaft ausgetreten ist.
2. Crushed Ice dazugeben und alles umrühren.
3. Aufspritzen mit Appenzell Mineral laut und verzieren.

Amicero mit farbenfrohem Früchtezauber Bowle

1 Apfel, in Scheiben geschnitten
1 Blutorange, in Scheiben geschnitten
1 Granatapfel, Kerne
7 cl Amicero
80 cl Appenzell Mineral laut
25 cl Apfelsaft, klar

Früchte in Scheiben schneiden, in ein Gefäss füllen. Amicero, Appenzell Mineral und Apfelsaft beifügen. Rühren und kaltstellen. Mit Prosecco aufgiessen.

Amicero Glühgin

25 cl Apfelsaft, klar
8 cl Amicero
6 - 8 cl Gin
Orangenscheibe

Alle Zutaten in einen Topf geben und ziehen lassen.

Heisser Amicero mit Wein

1 Teil Amicero
3-4 Teile trockener Weisswein
Eine Prise Zimt oder Zimtstange
Nach Belieben ein paar Scheiben Orangen begeben
Alles erhitzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

MANZONI

BEERENGLUT MIT JOHANISBEEREN

Ganz ohne Alkohol betören die herben Bitternoten von Johannisbeeren und Granatapfel und hinterlassen einen wahrlich vollen Beeren-Geschmack am Gaumen.

Servierempfehlungen

- Sehr gut pur auf Eis
- 4 cl mit Appenzell Mineral laut oder Flauder Original
- 4 cl mit Orangensaft gespritzt
- 4 cl mit Flauder Gents Tonic gespritzt
- 6 cl mit heissem Wasser aufgiessen

Beerenglut mit Manzoni (heiss)

20 cl Manzoni (oder mehr, nach eigenem Gusto)
20 cl Goba Orange
20 cl heisses Wasser
1 kleine Zimtstange
1 Kardamomkapsel, angedrückt
2 Orangenscheiben

Alle Zutaten in einer Pfanne erwärmen und etwa 15-20 Minuten erhitzen. Danach mit einer Orangenscheibe verzieren und servieren.

Manzoni Milano

4 cl Campari
4 cl Manzoni
8 cl Prosecco
5-6 Minzblätter

Beeren Bowle mit Manzoni

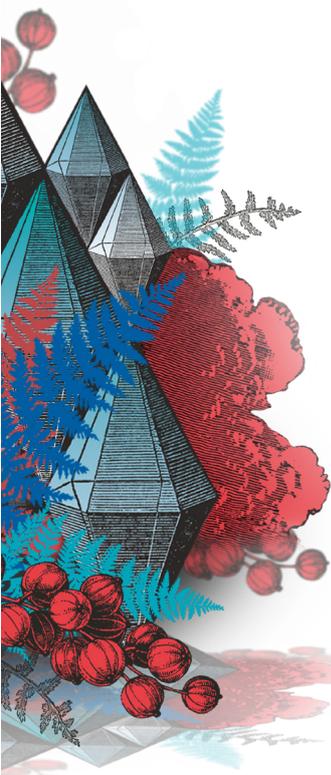
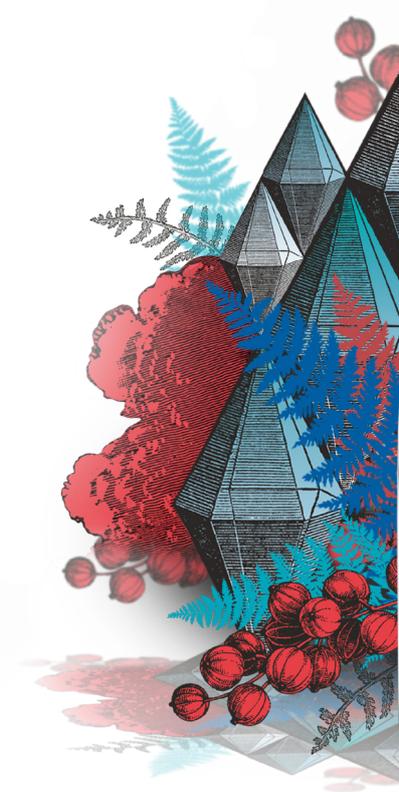
30 cl Manzoni
150 cl Flauder Original
400 g Beeren-Mischung beigegeben
2 Stiele Minze

Alles in einem grossen Bowlen-Glas mischen und mit Flauder Original aufgiessen.

Cranberry Bowle mit Manzoni

20 cl Manzoni
100 g Cranberry
80 cl Appenzell Mineral laut
50 cl Tonic Water
Crushed Eis
2 Spritzer Limettensaft

Für eine beschwingte Variante Tonic durch Prosecco ersetzen



CHICO

BITTER-SÜSSER APÉRO-GENUSS

Alkoholfreier Aperitif mit der Wurzelkraft des Chicorées und einem Hauch von Ingwer. Die feine Chicorée Wurzel, die mit einer bitteren, doch gleichzeitig süssen Note überzeugt.

Servierempfehlungen

- Sehr gut pur auf Eis
- 6 cl mit heissem Wasser aufgiessen
- 4 cl mit Appenzell Mineral laut (1:4 oder 1:5)
- 4 cl mit Prosecco und Appenzell Mineral laut
- 4 cl mit Flauder Gents aufgespritzt

Favorit von Büro Sequenz

6 cl Chico
3 cl Rose's Lime Juice Cordial
10 cl Tonic Water

Mit Appenzell Mineral laut aufspritzen und mit Minze und Zitrone dekorieren.

Chicolada

4 cl Chico
3 cl Ananassaft
6 cl Gents Tonic Water

50 g Ananas, in Stücke geschnitten
1 Stiele Minze
½ Limette, in Stücke

Chico Yolo

4 cl Chico
8-10 cl Flauder Yolo

Chico Birnen Twister

2 cl Chico
2.5 cl Birnensaft
2 ml Zitronensaft
10 cl Gents Tonic Water

1 Birnenscheibe, getrocknet
1 Zweig Rosmarin

Heisser Chico mit Apfel

3 cl Chico
1 cl Apfelsaft
1 Spritzer Zitronensaft
10 cl Wasser, heiss

Hot Chicorée

Rezept von Hasi Ott von der Rütli Bar, Brunnen

3 cl Chico
Heisser Cranberrysaft
Sternanis und Orangenscheibe

Chico in einem Kaffeefertig-Glas mit Cranberrysaft auffüllen. Sternanis und Orangenscheibe verzieren.



SÄNTIS TONIC

HERB, ERFRISCHEND, EINZIGARTIG

Chinarinde und heimische Hopfen- und Enzianwurzeln verleihen ihm seine Bitterkeit. Der dezent-erfrischende Zitrusgeschmack perlt am Gaumen und lässt die Gedanken auf den Säntis schweifen.

Servierempfehlungen

- Sehr gut pur auf Eis
- 4 cl mit Appenzell Mineral laut und Flauder Original
- 4 cl mit Charisma gespritzt
- 4 cl mit Appenzell Mineral laut gespritzt
- 4 cl mit Flauder Original laut gespritzt
- 6 cl mit heissem Wasser aufgiessen

Säntis Tonic Swing

2 cl Säntis Tonic
1 Spritzer Limettensaft
8 cl Flauder Iisfee
4 cl Gents Tonic Water

1 Limette, Schnitz
1 Zweig Thai Basilikum



LIKÖR

RAFFINIERT KOMBINIERT

Fein abgestimmte Liköre, die mit aromatischer Tiefe und harmonischer Balance begeistern.
Für jeden Geschmack der passende Drink, der sowohl Gaumen als auch Sinne verführt.

Sonnenschein

4 cl Nr. 4 Eier Cognac
6-8 cl Goba Orange oder Orangensaft

Frauentraum

2 cl No. 4 Eier Cognac
2 cl No. 12 Aprikose
6-8 cl Goba Orange

Gletscherwasser

4 cl No. 11 Kiwi
6-8 cl Goba Grape
Mit Pfefferminz- oder Melissenblätter verzieren

Tovellia

4 cl No. 7 Erdbeer
6-8 cl Goba Grape

Goba Libre

4 cl No. 77 Flaudergold
6-8 cl Goba Cola
Mit Pfefferminze verzieren

Apricot Frizz

2.5 cl No. 12 Aprikose
Saft von ½ Zitrone
Saft von ½ Orange
Mit Appenzell Mineral leise aufgiessen

Fromme Helene

2 cl No. 4 Eier Cognac
3 cl No. 1 Crème de Kirsch
Crushed Ice

Japonaise

1 cl Grenadine
2.5 cl No. 4 Eier Cognac
1.5 cl No. 1 Crème de Kirsch
Mit Appenzell Mineral leise aufgiessen

Waldzauber

1.5 cl No. 7 Erdbeer
1 cl Gin
2.5 cl Brombeerlikör

Feenhaft

4 cl No. 11 Kiwi
4-6 cl Flauder Original

Sennenyuchzer

4 cl Sennar
4-6 cl Flauder Yolo

Willi

4 cl No. 14 Williams
4-6 cl Flauder Original

Goldmoment

2-3 cl Likör No. 5 Goldwasser
2-3 cl Likör No. 7 Erdbeer
2 cl Vodka
Mit Flauder Original oder Tonic aufgiessen

Himmelreich

2 cl No. 5 Goldwasser
2 cl No. 21 Obacht
Mit Goba Grape aufgiessen

Kafig

3 cl No. 2 Göttertrank
3 cl No. 51 Huskafi
Mit Orangen- oder Ananassaft aufgiessen
evtl. Rahm begeben

Wow

3 cl No. 21 Obacht
2 cl Gin
Mit Grapefruitsaft aufgiessen

Cremig

3 cl No. 4 Eier Cognac
3 cl No. 1 Crème de Kirsch
Mit Orangensaft aufgiessen

Nuss-Liebi Drink

3 cl Ewigi Liebi Sirup
1 cl No. 22 Frümsner Baumnuss
Mit heissem Wasser aufgiessen

Rubinia

4 cl No. 7 Erdbeer
4-6 cl Flauder Gents Tonic

Flauder Sour

8 cl No. 7 Erdbeer
4 cl Flauder Sirup
1 Eiweiss
4 cl Appenzell Mineral still
1 Handvoll Eiswürfel, crushed

2-4 Erdbeeren
Mintzblätter



BOWLEN

GENÜSSLICH GÄSTE EMPFANGEN

Fruchtige Bowlen, die erfrischenden Genuss und gesellige Momente perfekt verbinden – aufgespritzt mit Köstlichkeiten aus unserer Mineralquelle und Manufaktur für ein harmonisches Geschmackserlebnis.

Liköre mit Prosecco gespritzt

Folgende Liköre können mit Prosecco oder Weisswein gespritzt werden (4 cl Likör mit 8 cl Prosecco/Weisswein)

- No. 7 Erdbeer
- No. 11 Kiwi
- No. 12 Aprikose
- No. 77 Flauder Gold

Tausendsassa Bowle

25 cl Tausendsassa Sirup
75 cl Prosecco
6 Flaschen Flauder Gents Tonic
150 cl Appenzell Mineral laut

4 Limetten
4 Zitronen
nach Belieben Thymianzweige, frisch
nach Belieben Minze oder Pfefferminze, frisch

Flauber Holder Bowle

100 cl Flauber Holder
50 cl Süssmost
Zitronensaft, Spritzer
Apfelstückchen
Verschiedene Beeren, frisch

Alle Zutaten in einem grossen Krug mischen, mit frischen Beeren dekorieren und auf Eis servieren.

Smaragd Bowle

25 cl No. 11 Kiwi
100 cl Goba Grape
4 cl Limettensaft
20 cl Gents Tonic Water
20 cl Appenzell Mineral laut
Crushed Eis

2 Kiwis
1 Stiel Minze

Alle Zutaten in einer grossen Bowle-Glasschüssel mischen, mit Kiwi und Eis servieren. Auch das Drink möglich.

Zitronen – Gurken – Bowle

20 cl Frisch Fröhlich Sirup
1 Gurke
2 Zitronen
1 Limette
Pfefferminzblätter und/oder Zitronenmelisse
10 cl Gin
1 TL Zitronensaft

75 cl Prosecco
150 cl Appenzell Mineral laut

Gurke, Zitronen und Limette ungeschält in dünne Scheiben schneiden und in Schüssel geben. Pfefferminzblätter, Gin und Sirup beifügen und 3-4 Stunden ziehen lassen. Mit Prosecco und Mineral aufspritzen.

Schmunzel Minz Bowle

25 cl Schmunzel Minz Sirup
2 Zitronen, Saft
3 Limetten, Saft
75 cl Prosecco
250 cl Appenzell Mineral laut

2 Bio-Zitronen, klein geschnitten
3 Bio-Limetten, klein geschnitten
4 Birnen, klein geschnitten
nach Belieben Zitronenmelisse- oder Minzblätter, frisch

Birnen, Zitronen und Limetten klein schneiden und gleich mit dem Saft bedecken. Zusammen mit den restlichen Zutaten in ein passendes Gefäss geben. Etwa eine Stunde kühl stellen.



SIRUP / PUNSCH

GENUSSVOLL ABRUNDEN

So bunt und vielseitig wie wir selbst – unsere Sirupe und Punschcreations bringen Farbe und Geschmack ins Glas. Ob erfrischend leicht oder aromatisch intensiv – mit oder ohne Alkohol.

Sirupe mit Prosecco gespritzt

- Flauder Sirup – mit frischer Minze garniert
- Tausendsassa Sirup – mit frischer Minze garniert
- Wonder Sirup – mit Himbeere oder Rosenblatt

Alle unserer Sirupe können auch heiss als Punsch genossen werden.

Gwonder Fizz

8 cl Wonder Sirup
1 Grapefruit, Saft und Schnitz
2 Fläschli Flauder Gents Tonic

Etwas Rosa Pfefferkörner
2 Zweige Thymian

Je 4 cl Wonder Sirup in zwei Gläser geben. Eiswürfel dazugeben. Die Grapefruit halbieren, aus der einen Hälfte den Saft auspressen, die andere Hälfte in Schnitze schneiden. Saft in zwei Gläser verteilen. Mit Flauder Gents auffüllen. Rosa Pfeffer begeben, Thymian und mit einem Schnitz Grapefruit abrunden.

Frisch Fröhlich Spritz

8 cl Frisch Fröhlich Sirup
3 Fläschli Flauder Gents Tonic
50 cl Appenzell Mineral laut
Etwas Thymian
4 Zitronen, Scheiben

Flauder Punsch

150 cl Flauder Original
6 Kardamom-Kapseln, aufgebrochen
1 Zimtstange
1 TL schwarze Pfefferkörner
2 EL Koriandersamen
15 Gewürznelken
1 Bio-Zitronen, Schale mit dem Sparschäler in breite Streifen abgezogen

Alles erhitzen, einmal aufkochen. Vom Feuer ziehen, zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb giessen, Flüssigkeit zum Servieren nochmals kurz erhitzen. Mit einer Zimtstange zum Umrühren in Punschgläsern servieren.

Amour fou

3 cl Wonder Sirup
1 cl Orangensaft
2 cl in
20 cl Prosecco

1 Kardamomkapsel, aufgebrochen
1 Orangenzeste
Rosenblätter

