

# INDEX

Sour Cocktails.....	3
Bitter Cocktails.....	5
Sweet Cocktails.....	6
Fruity Cocktails.....	7
Other Classic Cocktails.....	8
Non-Alcoholic Cocktails.....	9
Champagner / <i>Champagne</i> .....	10
Wein / <i>Wine</i> .....	11
Gin.....	12
Vodka.....	13
Tequila.....	13
Aperitif & Bitters.....	13
Porto & Sherry.....	14
Cognac & Armagnac.....	14
Brandy.....	15
Fruchtdestillate / <i>Fruit distillates</i> .....	15
Rum.....	15
Blended Whisk(e)y.....	16
Single Malt Whisky.....	17
Grappa.....	18
Liqueurs.....	18
Bier / <i>Beer</i> .....	19
Mineralwasser / <i>Mineral water</i> .....	19
Softdrinks.....	19
Säfte / <i>Juices</i> .....	19
Kaffee & Tee / <i>Coffee &amp; Tea</i> .....	20

# COCKTAILS IN DER BELLEVUE BAR

*- First American Bar in Switzerland -*

Die Kultur um das Mischen von Getränken hat eine lange Geschichte, hauptsächlich gründet ihr Ursprung in der Schifffahrt, als die Marinesoldaten ihre Tagesrationen Gin oder Rum mit Limetten und Honig geniessbarer machten. Später, Mitte des 19. Jahrhunderts, kam mit den ersten Lieferungen von Eis aus Kanada auch die Möglichkeit, die Getränke kühl zuzubereiten.

Mit der Prohibition in den Vereinigten Staaten anfangs des 20. Jahrhunderts kam die Cocktailkultur auch nach Europa. 1913 ging hier in Bern die erste American Bar der Schweiz auf, unsere legendäre BELLEVUE BAR.

Im folgenden Teil finden Sie eine Zusammenstellung von Klassikern, welche sich über Jahrzehnte bewährt haben, teils auch lange vergessen wurden. Gerne nehmen wir Sie mit auf die Reise durch die Geschichte.

Sollten Sie Ihren Lieblingscocktail in unserem Menu nicht finden, bereiten wir Ihnen diesen selbstverständlich nach Möglichkeit gerne zu.

In diesem Sinne:

*Cheers, Santé, Salute, Sláinte, Gesundheit.*

Ihre BELLEVUE BAR

Alle Preise in CHF inkl. MWST / All prices in CHF including VAT

# SOUR COCKTAILS

Sour Cocktails gehören zu den Pionieren der Mix-Kultur. Das Zusammenspiel von Säure und Süsse eignet sich fast immer. Vor dem Essen, um den Gaumen vorzubereiten, nach dem Essen, um die Geschmacksrezeptoren zu regenerieren. Perfekt für die Unentschlossenen.

<b>NEW YORK SOUR</b> – 1880, <i>Chicago, USA</i> Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Rotwein <i>Bourbon, lemon, sugar, egg white, red wine</i>	20
<b>GIN FIZZ</b> – 1887, <i>New Orleans, USA</i> Gin, Zitrone, Zucker, Soda <i>Gin, lemon, sugar, soda</i>	18
<b>GIMLET</b> – 1890's, <i>Royal Navy, UK</i> Gin, Rose's Lime Cordial	18
<b>DAIQUIRI</b> – 1900, <i>J. Cox, Cuba</i> Weisser Rum, Limette, Zucker <i>Light rum, lime, sugar</i>	18
<b>PISCO SOUR</b> – 1904, <i>V. Morris, Lima, Peru</i> Pisco, Limette, Zucker, Eiweiss, Cocktail Bitters <i>Pisco, lime, sugar, egg white, cocktail bitters</i>	18
<b>FRENCH 75</b> – 1915, <i>H. MacEhlon, Paris, France</i> Gin, Zitrone, Zucker, Champagner <i>Gin, lemon, sugar, Champagne</i>	21
<b>AVIATION</b> – 1916, <i>H. Ensslin, New York, USA</i> Gin, Maraschino, Zitrone, Crème de Violette <i>Gin, Maraschino, lemon, Crème de Violette</i>	18

<b>THE BEE'S KNEES</b> – 1920's, USA	18
Gin, Zitrone, Honig, Eiweiss	
<i>Gin, lemon, honey, egg white</i>	
<b>WHITE LADY</b> – 1929, H. MacEhrlone, Paris, France	18
Gin, Cointreau, Zitrone, Eiweiss	
<i>Gin, Cointreau, lemon, egg white</i>	
<b>ORIGINAL COSMOPOLITAN</b> – 1934, USA	18
Gin, Cointreau, Zitrone, Himbeer	
<i>Gin, Cointreau, lemon, raspberry</i>	
<b>BROWN DERBY</b> – mid-1930's, Los Angeles, USA	18
Bourbon, Grapefruit, Zitrone, Honig	
<i>Bourbon, grapefruit, lemon, honey</i>	
<b>OLD CUBAN</b> – 2002, A. Saunders, New York, USA	21
Dunkler Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Champagner	
<i>Dark rum, lime, sugar, peppermint, Champagne</i>	
<b>GIN BASIL SMASH</b> – 2007, J. Meyer, Hamburg, Germany	18
Gin, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Basilikum	
<i>Gin, lemon, sugar, egg white, basil</i>	
<b>PAPER PLANE</b> – 2007, S. Ross, Chicago, USA	18
Bourbon, Aperol, Ramazotti, Zitrone	
<i>Bourbon, Aperol, Ramazotti, lemon</i>	

# BITTER COCKTAILS

Ähnlich wie bei Sours eignen sich Cocktails mit Bitterstoffen perfekt vor dem Essen, da sie appetitanregend wirken. Die bittere Note wird hier immer mit einer leichten Süsse ausbalanciert, weshalb die Cocktails auch nach dem Essen munden.

Bitter Cocktails – die Lieblingssparte eines jeden Bartenders.

- NEGRONI** – 1919, *F. Scarselli, Florence, Italy* 18  
Gin, Campari, roter Wermut  
*Gin, Campari, sweet vermouth*
- HANKY PANKY** – 1920, *A. Coleman, London, UK* 18  
Gin, roter Wermut, Fernet Branca  
*Gin, sweet vermouth, Fernet Branca*
- BOULEVARDIER** – 1927, *H. MacEhlon, Paris, France* 18  
Bourbon, Campari, roter Wermut  
*Bourbon, Campari, sweet vermouth*
- CREOLE COCKTAIL No.2** – 1930, *H. Craddock, London, UK* 18  
Bourbon, roter Wermut, Amer Picon, Bénédictine  
*Bourbon, sweet vermouth, Amer Picon, Bénédictine*
- NEGRONI SBAGLIATO** – 1972, *M. Stocchetto, Milano, Italy* 18  
Campari, roter Wermut, Prosecco  
*Campari, sweet vermouth, Prosecco*
- CONTESSA** – 2000's, *J. Gertsen, Boston, USA* 18  
Gin, Aperol, Noilly Prat  
*Gin, Aperol, dry vermouth*

# SWEET COCKTAILS

Sweet Cocktails, oder auch After-Dinner-Cocktails, eignen sich im Allgemeinen nach dem Essen, um das Menu abzurunden. Die eher kräftigen, auf Spirituosen basierenden Cocktails hinterlassen mit ihrem süßlichen Grundton einen rundum zufriedenen Gaumen. Perfekt zu Zigarren oder Schokolade.

<b>WHISKEY OLD FASHIONED</b> – 1862, J. Thomas, USA	20
Bourbon, Zucker, Angostura <i>Bourbon, sugar, Angostura</i>	
<b>SAZERAC</b> – 1873, L. Lamothe, New Orleans, USA	18
Cognac, Bourbon, Zucker, Absinth, Peychaud's Bitter <i>Cognac, Bourbon, sugar, Absinthe, Peychaud's Bitter</i>	
<b>MARTINEZ</b> – 1887, J. Thomas, USA	18
Gin, roter Wermut, Maraschino <i>Gin, sweet vermouth, Maraschino</i>	
<b>STINGER</b> – 1890, New York, USA	18
Cognac, Crème de Menthe	
<b>RUSTY NAIL</b> – 1937, F. Benniman, Birmingham, UK	18
Scotch, Drambuie	
<b>B&amp;B</b> – 1937, New York, USA	20
Brandy, Bénédictine	
<b>GOD FATHER</b> – 1970, Disaronno, Italy	18
Bourbon, Amaretto	
<b>PAPILLON</b> – 1998, F. Federico, Bern, Switzerland, <i>Winner 1998 Cocktail Championship</i>	18
Scotch Whiskey, Napoleon Mandarin, Bailey's Irish Cream	

# FRUITY COCKTAILS

Fruchtige Cocktails, welche allerdings nicht vom Fruchtsaft dominiert werden, sondern perfekt mit den jeweiligen Spirituosen harmonisieren.

Passend für eine Erfrischung zwischendurch.

- SINGAPORE SLING** – 1915, *N.T. Boon, Singapore* 20  
Gin, Cherry Heering, Bénédictine, Cointreau, Zitrone, Ananas  
*Gin, Cherry Heering, Bénédictine, Cointreau, lemon, pineapple*
- CLOVER CLUB** – 1917, *Philadelphia, USA* 18  
Gin, Zitrone, Himbeer, Eiweiss  
*Gin, lemon, raspberry, egg white*
- HURRICANE** – 1940's, *P. O'Brien, New Orleans, USA* 18  
Heller und dunkler Rum, Zitrone, Passionsfrucht  
*Light and dark rum, lemon, passion fruit*
- MAI TAI** – 1944, *V. Bergeron, San Francisco, USA* 18  
Heller und dunkler Rum, Limette, Cointreau, Orgeat  
*Light and dark rum, lime, Cointreau, Orgeat*
- GOLDEN CADILLAC** – 1952, *F. Klein, El Dorado, USA* 18  
Orange, Vanille, Cacao blanc, Rahm  
*Orange, vanilla, cacao blanc, cream*
- FRENCH MARTINI** – 1980's, *K. McNally, New York, USA* 18  
Vodka, Ananas, Brombeerlikör  
*Vodka, pineapple, blackberry liqueur*
- BRAMBLE** – 1984, *D. Bradsell, London, UK* 18  
Gin, Zitrone, Crème de Mûre, Eiweiss  
*Gin, lemon, Crème de Mûre, egg white*

## OTHER CLASSIC COCKTAILS

<b>MANHATTAN</b> – 17.04.1846, 8:15 am, J. Welby, Maryland, USA Rye, roter Wermut, Angostura <i>Rye, sweet vermouth, Angostura</i>	20
<b>THE CHAMPAGNE COCKTAIL</b> – 1862, J. Thomas, USA Cognac, Zucker, Angostura, Champagner <i>Cognac, sugar, Angostura, Champagne</i>	21
<b>BIJOU</b> – 1900, H. Johnson, USA Gin, Chartreuse verte, roter Wermut, Orange Bitters <i>Gin, Chartreuse verte, sweet vermouth, Orange Bitters</i>	20
<b>DRY MARTINI</b> – 1911, M. di Taggia, New York, USA Gin, Noilly Prat, Olive oder Zitronenzeste <i>Gin, Noilly Prat, olive or lemon twist</i>	18
<b>THE LAST WORD</b> – 1920's, Detroit, USA Gin, Chartreuse verte, Limette, Maraschino <i>Gin, Chartreuse verte, lime, Maraschino</i>	18
<b>REMEMBER THE MAINE</b> – 1933, C.H. Baker, Cuba Bourbon, roter Wermut, Cherry Heering, Absinth <i>Bourbon, sweet vermouth, Cherry Heering, Absinthe</i>	22
<b>VIEUX CARRÉ</b> – 1930's, W. Bergeron, New Orleans, USA Bourbon, Cognac, roter Wermut, Bénédictine, Angostura <i>Bourbon, Cognac, sweet vermouth, Bénédictine, Angostura</i>	20



# NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Der Begriff "Mocktail" (vom englischen "to mock", sich über etwas lustig machen) wird diesen Eigenkreationen nicht gerecht. Sie werden mit genauso viel Leidenschaft und auserwählten Zutaten ausgetüftelt und zubereitet.

<b>FIZZ ALPS</b> – <i>Mattoni Mocktail Finalist Tallinn 2015</i>	14
Zitrone, Kräutereistee, Honig, Apfel, Eiweiss, Soda	
<i>Lemon, herbal iced tea, honey, apple, egg white, soda</i>	
<b>TROPICAL ELDERFLOWER</b>	14
Ananas, Holunder, Zitrone	
<i>Pineapple, elderflower, lemon</i>	
<b>RED SOMBRERO</b>	14
Orange, Zitrone, Ananas, Grenadine, Ginger Ale	
<i>Orange, lemon, pineapple, Grenadine, Ginger Ale</i>	
<b>SHIRLEY TEMPLE</b>	14
Ginger Ale, Limonade, Grenadine	
<i>Ginger Ale, lemonade, Grenadine</i>	
<b>PINK FLAMINGO</b>	14
Pink Grapefruit, Zitrone, Tonic	
<i>Pink grapefruit, Lemon, Tonic Water</i>	
<b>OLD FASHIONED LEMONADE</b>	9
Zitrone, Zucker, Soda	
<i>Lemon, sugar, soda</i>	

## CHAMPAGNE

Domaine Jeeper Grand Réserve – <i>Blanc de Blanc</i>	10 cl	17
	75 cl	105
Moët & Chandon Brut Impérial	20 cl	40
	37.5 cl	69
	75 cl	125
Veuve Clicquot Carte Jaune	75 cl	120
Louis Roederer Brut Premier	37.5 cl	95
	75 cl	155
Krug Grande Cuvée	37.5 cl	240
	75cl	450

## ROSÉ CHAMPAGNE

Domaine Jeeper Premium Grand Rosé	10 cl	23
	75 cl	135
Moët & Chandon Brut Rosé Imperial	20 cl	52
	75 cl	160

## PROSECCO

Casa Farive Brut	10 cl	15
------------------	-------	----

## WEISSWEIN

Chasselas de Fichillien – Chasselas <i>Cru de L'Hôpital - Vully -Schweiz</i>	10 cl	13
Pinot Bianco – <i>Pinot Bianco</i> <i>Elena Walch, Tramin, Alto Adige – Italien</i>	10 cl	11
Chardonnay Domaine Frôté – <i>Chardonnay</i> <i>Familie Frôté, La Neuveville - Schweiz</i>	10 cl	19
Assemblage Blanc Prestige – <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i> <i>Le Petit Château, Môtier Vully, Freiburg - Schweiz</i>	10 cl	12
Château la Mascaronne Blanc – <i>Vermentino, Sémillon</i> <i>Château La Mascaronne, Côte de Provence – Frankreich</i>	10 cl	11

## ROSÉWEIN

Château La Mascarone Rosé – <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i> <i>Château La Mascaronne, Côte de Provence – Frankreich</i>	10 cl	10
---	-------	----

## ROTWEIN

Twanner – <i>Pinot Noir</i> <i>Weingut Krebs, Twann Bielersee - Schweiz</i>	10 cl	10
Chianti Classico DOCG – <i>Sangiovese</i> <i>Casa Brancaia- Radda in Chianti -Italien</i>	10 cl	13
Humagne Rouge Noble Cépages – <i>Humagne Rouge</i> <i>Charles Bonvin &amp; Fils, Sion - Schweiz</i>	10 cl	12
Les Pagodes de Cos – <i>Cabernet, Merlot, Petit Verdot</i> <i>AC Saint-Estèphe, Frankreich</i>	10 cl	21
Château la Mascaronne Rouge – <i>Syrah, Mourvèdre</i> <i>Château La Mascaronne, Côte de Provence – Frankreich</i>	10 cl	12

## GIN

	Vol.	4 cl
Matte Gin – <i>Bern, Switzerland</i>	42.0	19
Bisbino – <i>Switzerland</i>	40.0	19
Breil Pur – <i>Switzerland</i>	45.0	17
Turicum – <i>Switzerland</i>	41.5	17
Elephant – <i>Germany</i>	45.0	17
Monkey 47 – <i>Germany</i>	47.0	19
Bombay Sapphire – <i>England</i>	40.0	13
Oxley Cold Distilled – <i>England</i>	41.5	19
Portobello Road N°171 – <i>England</i>	42.0	16
Tanqueray No. Ten – <i>England</i>	47.3	15
Botanist – <i>Scotland</i>	46.0	15
Hendrick's – <i>Scotland</i>	41.4	15
Gin Mare – <i>Spain</i>	42.0	17
Leopold's – <i>USA</i>	40.0	17
Ungava – <i>Canada</i>	43.0	17

## AND TONIC

20 cl 6

Gent's Tonic – *Switzerland*

*Eher trocken, Lakritz, Enzian, herbe Bitterkeit mit frischem Zitronenaroma*

Fever-Tree Mediterranean – *UK*

*Fruchtiger Geschmack mit einer leichten Note von Bitterorangen und Thymian*

Indi Tonic – *Spain*

*Akzente von Sevilla-Orange, Kaffirlimette, Kardamom, mit dezent trockener Note*

## VODKA

	Vol.	4 cl
Xellent – <i>Switzerland</i>	40.0	13
Absolut – <i>Sweden</i>	40.0	13
Russian Standard – <i>Russia</i>	40.0	13
Belvedere – <i>Poland</i>	40.0	16
Grey Goose – <i>France</i>	40.0	16

## TEQUILA

Patron Silver	40.0	20
Patron añejo	40.0	29

## APERITIFS & BITTERS

Appenzeller	29.0	9
Averna Amaro	32.0	9
Ramazzotti	30.0	9
Campari	23.0	9
Cynar	17.0	9
Fernet Branca	40.0	11
Martini bianco / rosso	15.0	11
Ricard	45.0	11
Pastis 51	45.0	11

## PORTO & SHERRY

	Vol.	4 cl
Ferreira branco – <i>white</i>	20.0	11
Quinta de la rosa 10 years	20.0	14
Taylor’s Chip dry – <i>white</i>	20.0	11
Taylor’s 10 years	20.0	13
Taylor’s 20 years	20.0	18
Taylor’s 30 years	20.0	32
Tio Pepe extra dry	15.0	11
Sandeman medium dry	15.0	11
Harvey’s Bristol Cream	18.0	11

## COGNAC & ARMAGNAC

Rémy Martin XO	40.0	42
Rémy Martin Louis XIII	40.0	280
Hennessy XO	40.0	33
Hennessy Paradis Extra	40.0	88
Ferté de Partenay 1990	40.0	24
Ferté de Partenay 1944	40.0	160
Laberdolive Sables Fauves, Bas-Armagnac	42.0	28

## BRANDY

	Vol.	4 cl
Carlos I	38.0	19
Vecchia Romagna	38.0	19

## GUNZWILER EAUX DE VIE

Berner Rosenapfel barrique	40.0	22
Vieille Prune barrique	40.0	18
Vieille Williams barrique	40.0	18

## RUM

Bacardi Silver / Black	38.0	13
Dictador 20 years	40.0	24
El Dorado 15 years	43.0	24
English Harbour 10 years	40.0	24
Havana Club Añejo Especial	40.0	13
Pyrat XO reserve	40.0	24
Zacapa 23 Solera	40.0	20

## RARE RUM

Appleton Estate Joy 25 years	45.0	42
Clément Vintage 1976	44.0	56
Diplomatico Ambassador Selection	47.0	39
Havana Club Tributo 2017	40.0	52
Havana Club Union Cohiba	40.0	56
Zacapa Royal Solera Gran Reserve	40.0	48

## BLENDED WHISK(E)Y

	Vol.	4 cl
<i>Switzerland</i>		
Old Bear Langatun	40.0	21
Old Deer Langatun	40.0	21
<i>Scotland</i>		
Ballantine's	40.0	13
Chivas Regal 12 years	40.0	15
Johnnie Walker Red Label	40.0	13
Johnnie Walker Black Label	40.0	15
Johnnie Walker Blue Label	40.0	39
<i>Ireland</i>		
Jameson	40.0	13
<i>USA</i>		
Wild Turkey 81	40.5	13
Jack Daniel's	40.0	13
Knob Creek Straight Rye	50.0	21
<i>Canada</i>		
Canadian Club	40.0	13
<i>Japan</i>		
Yamazakura Fine Blended	40.0	21



# SINGLE MALT WHISKY

## PART I

	Vol.	4 cl
<i>Switzerland</i>		
Swiss Highland Classic	46.0	32
<i>Speyside</i>		
Cragganmore 12 years	40.0	17
Glenfarclas 15 years	46.0	23
Glenfiddich 12 years	40.0	15
Glenlivet 12 years	40.0	17
Glenrothes Sherry Cask	40.0	21
<i>Islay</i>		
As We Get It	61.0	23
Ardbeg 10 years	46.0	19
Lagavulin 16 years	43.0	21
Laphroaig 18years	48.0	32
<i>Isle of Skye</i>		
Talisker 10 years	46.0	17
<i>Isle of Arran</i>		
Arran Single Malt 10 years	46.0	19

# SINGLE MALT WHISKY

## PART II

	Vol.	4 cl
<i>Highlands</i>		
Balvenie Carribean Cask 14 years	43.0	23
Glenmorangie 10 years	40.0	19
Oban 14 years	43.0	19
<i>Japan</i>		
Akashi Single Malt	46.0	28
<i>India</i>		
Amrut Single Malt	46.0	19

## GRAPPA

Berta Elisi	43.0	15
Moscato Nonino	45.0	13
Sassicaia Poli	40.0	34

## LIQUEURS

Amaretto Disaronno	28.0	11
Ingwerer	24.0	11
Bailey's Irish Cream	17.0	11
Sambuca Molinari	40.0	11
Grand Marnier	40.0	11

## BIER

Bière à la Pression	25 cl	7
Belle Petite Blonde	10 cl	3.50
Bärner Müntschi – unfiltriert	33 cl	8
Bärni Spezial dunkel	33 cl	8
Erdinger Weissbier	33 cl	8
Calanda Senza – alkoholfrei	33 cl	7

## MINERALWASSER

Valser Prickelnd / Still	33 cl	7
San Pellegrino / Acqua Panna	50 cl	7

## SOFTDRINKS

Apfelsaft – Hochstamm Premium	33 cl	8
Coca-Cola / Coke Zero / Coke Light	33 cl	7
Sprite	33 cl	7
Rivella Rot	33 cl	7
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon	20 cl	7
Ginger Beer Fever Tree	20 cl	7
Sanbittèr	10 cl	6.50
Chinotto	20 cl	7

## SÄFTE

Passionsfrucht, Grapefruit, Ananas, Cranberry, Tomaten, Pfirsich	20 cl	7
Orangensaft frisch gepresst	20 cl	8

## KAFFEE & TEE

Espresso		6
Doppelter Espresso		8
Cappuccino, Café au lait		8
Latte Macchiato		8
Café Mélange		8
Caffè Corretto – <i>mit Grappa</i>		9
Portion Tee		9
Fragen Sie nach unserer umfangreichen Teekarte.		
Ovomaltine – <i>heiss oder kalt</i>		6
Chocolat Mélange		8
Chocolat Chaud Grand Cru Sprüngli 70%		8
mit Schuss		12
<i>Grand Marnier / Mandarine Napoléon / Johnnie Walker / Havana Club</i>		