LOUNGE & BAR

GIARDINO

l'hotel con un po' di più

Cocktail

Champagne Cocktail — 1 dl

Bellini	Champagne, purea di pesca	21.–
Rossini	Champagne, purea di fragola	21.–
Testa Rossa	Champagne, purea di lampone	21.–
Kir Royal	Champagne, crema di cassis	21.–
Piper	Champagne, menta, sciroppo di fiori di sambuco, limone	21.–

Short Drinks

B&B	Brandy, Bénédictine	18.–
Dry Martini	Gin, Martini Dry, Olive	18.–
Gibson	Gin, Martini Dry, Cipollina	18.–
White Spider	Vodka, crema di menta bianca	18.–
Negroni	Gin, Vermuth rosso, Campari	18.–
Americano	Vermuth rosso, Campari	18.–
Black Russian	Vodka, Kahlúa	18.–
Rusty Nail	Scotch Whisky, Drambuie	18.–
Grasshopper	Crema di cacao, crema di menta, panna	18.–
Alexander	Brandy, crema di cacao, crema liquida, noce moscata	18.–
Daiquiri	Bacardi, succo di limone, sciroppo di zucchero	18.–
Manhattan	Canadian Club, Vermuth rosso, Angostura	18.–

Fancy Drinks

Giardino Special	Vodka, Galliano, Campari, succo d'arancia	18.–
Surprise	Gin, Apricot Brandy, Galliano, succo d'ananas, limone	18.–
Piña Colada	Rum, succo d'ananas, crema di noce di cocco	18.–
Copa Cabana	Bacardi, crema di banana, succo d'arancia, limone	18.–
Tequila Sunrise	Tequila, spremuta d'arancia, granatina	18.–
South Side	Vodka, menta fresca, limone, zucchero	18.–
Pimm's No. 1	Pimm's, Ginger Ale	18.–
Caipiriñha	Cachaça, limoni verdi, zucchero di canna	18.–
Mojito	Rum, succo di limoni verdi, gomme, menta, Soda	18.–
Mai Tai	Rum, orzata, granatina, succo di limone	18.–
Sex On The Beach	Vodka, White Peach, cranberry, succo d'ananas	18.–
Mexicano	Gin, White Peach, Amaretto, Fragola Boero, succo d'arancia	18.–
F 40	Vodka, Triple sec, Aperol, Fragola Boero, succo d'arancia	18.–
Royal Flush	Gin, Cointreau, sciroppo di mele, ananas, frutto della passione	18.–

Unusual Drinks

Aphrodite	Limone, curry, Gin, crema di noce di cocco	18.–
Horseshoes	Pompelmo, rosmarino, Gin, Cointreau	18.–
Jaricocoara	Fragola, basilico, limone, Vodka, zucchero	18.–
Ace	Marmellata di mirtilli, timo, Gin, mela	18.–
Devil Dike	Lemon grass Vodka, frutto della passione, peperoncini, Passoa	18.–
Rodeo	Lamponi, zenzero, Gin, limone	18.–

Non Alcoholic Drinks

Summer	Succo d'arancia, Fragola Boero, limone	13.–
Mango Crash	Succo di mango, succo d'arancia, limone	13.–
Coco Joe	Succo d'ananas, crema di noce di cocco, Fragola Boero	13.–
Happy Days	Sciroppo d'anguria, succo di limone, succo d'ananas, mango	13.–

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Champagne

Spumante Italiano — 1 dl

Villa Franciacorta Spumante brut	14.–
Vallombrosa Spumante rosé brut	12.–
Laurent Perrier Champagne brut	19.–
Laurent Perrier Champagne Cuvée rosé brut	24.–

Vino Bianco — 1 dl

Terre Alte, Feliciano Gialdi, Tre Valli 9.80
Merlot vinificato in bianco

Vino Rosso — 1 dl

Arcada, Cantina Pizzorin, Sementina 10.50
Merlot rosso
Se desiderate gustare altri vini sarete naturalmente accontentati.
Über das ausführliche Champagner- und Weinangebot beraten wir Sie gerne.

Aperitivi — 4 cl

Campari	23 %	12.–
Carpano Punt e Mes	16 %	12.–
Martini bianco	15 %	12.–
Martini dry	18 %	12.–
Martini rosso	15 %	12.–
Pernod	40 %	12.–
Pastis Ricard	45 %	13.–
Suze	20 %	12.–

Sherry — 5 cl

Tio Pepe	15 %	13.–
Sandeman Medium Dry	15 %	12.–
Harvey's Bristol Cream	17.5 %	1 4 . –

Porto — 4 cl

Offley Porto bianco	19 %	13.–
Presidential Golden White 1952	20 %	29.–
Taylor's 10 Years	20 %	14.–
Graham's 20 Years	20 %	18.–
Taylor's Vintage 1985	20.5 %	35.–

Amari — 4 cl

Cynar	16.5 %	12.–
Ramazzotti	30 %	12.–
Amaro Averna	32 %	12.–
Appenzeller	29 %	12.–
Braulio	21 %	12.–
Fernet Branca	40 %	12.–
Fernet Branca Menta	40 %	12.–

2 cl

Underberg	44 %	12.–

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Aperitivi

Liquori

		4 cl
Benedectine DOM	40 %	12.–
Cointreau	40 %	12.–
Drambuie	40 %	12.–
Grand Marnier	40 %	12.–
Sambuca	42 %	12.–
Amaretto di Saronno	28 %	12.–
Baileys Irish Cream	17 %	12.–
Crema di Menta	25 %	12.–
Kahlúa	26.5 %	12.–
Southern Comfort	37.5 %	12.–
Nocino	30 %	12.–
Limoncello	30 %	12.–

Vodka

		4 cl
Absolut	40 %	13.–
Wyborowa	40 %	13.–
Xellent	40 %	16.–
Grey Goose	40 %	18.–

Gin

		4 cl
Gordon's	37.5 %	13.–
Tanqueray	47.3 %	14.–
Bombay Sapphire	40 %	15.–
Hendrick's	41.4 %	16.–

Rum

		4 cl
Bacardi bianco	37.5 %	13.–
Bacardi 8 años	40 %	15.–
Myers's Rum Planters Punch	40 %	13.–
Havana club 3 años	40 %	13.–
Havana club 7 años	40 %	15.–
J. Bally 12 años	45 %	19.–
Ron Zacapa 23 años	40 %	18.–

Tequila

		4 cl
Patrón Silver	40 %	14.–
Patrón Reposado	40 %	17.–

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Single Malt Whisky

Highland

		4 cl
Glenfiddich 12 Years	40 %	16.–
Glenlivet 12 Years	40 %	16.–
Glenlivet 18 Years	43 %	22.–
The Macallan Fine Oak 12 Years	40 %	18.–
Longmorn 16 Years	48 %	25.–
Glen Grant 1950	40 %	64.–
Highland Park 12 Years	40 %	17.–
Scapa 14 Years	40 %	18.–
Talisker 10 Years	45.8 %	17.–
Dalwhinnie 15 Years	43 %	18.–
Oban 14 Years	43 %	18.–

Islay

		4 cl
Laphroaig 10 Years	40 %	17.–
Lagavulin 16 Years	43 %	18.–
Breath of Islay Cask Strength 12 years	56.1 %	23.–
Bowmore 18 years	43 %	21.–
Ardbeg Corryvreckan Cask Strength	57.1 %	24.–

Lowland

		4 cl
Glenkinchie 10 Years	43 %	17.–
Rosebank	40 %	26.–

Irish

		4 cl
Tullamore Dew	40 %	14.–
Bushmills Malt 10 years	40 %	16.–

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Blended Whisky

Scotch

		4 cl
Johnny Walker Red Label	40 %	14.–
Johnny Walker Black Label 12 Years	40 %	16.–
Chivas Regal 12 Years	40 %	16.–
Ballantine's	40 %	14.–
Ballantine's 12 Years	40 %	16.–
Jet J & B Justerini & Brooks	40 %	21.–

United States

		4 cl
Jack Daniel's 7 Years	40 %	15.–
Four Roses	40 %	14.–
Jim Beam	40 %	14.–

Canadian

		4 cl
Canadian Club	40 %	14.–
Canadian Crown Royal	40 %	17.–

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Digestivi

Distillati di Frutta

		2 cl
Roter Williams Birnenbrand, Kössler	43 %	16.–
Marillenbrand, Tinnauer	47.5 %	17.–
Waldhimbeerbrand, Hochmair	45 %	19.–
Vogelbeerbrand, Selection Erber	45 %	21.–
Wildkirsch, Fassbind	43 %	19.–
Walderdbeeren, Fassbind	43 %	19.–
Vieille Williams, Gunzwiler	40 %	15.–
Berner Rosenapfel, Gunzwiler	40 %	15.–
Vieille Prune, Gunzwiler	40 %	15.–

Grappa

		2 cl
Tignanello	42 %	15.–
Moscato, Poli	40 %	16.–
Torcolato, Poli	40 %	16.–
Picolit, Nonino	50 %	23.–
Chardonnay, Delea	42 %	13.–
Vecchio Rovere, Delea	43 %	13.–
Carezza d'Autunno, Delea	45 %	14.–
Filo di Seta, Delea	43 %	14.–
Roccanivo, Berta	45 %	19.–
Bric del Gaian, Berta	45 %	19.–
TreSoliTre, Berta	45 %	19.–
Magia, Distillato d'uva, Berta	45 %	23.–
Sito Moresco, Gaja	42 %	15.–

Cognac – Brandy

		2 cl
Davidoff Extra	43 %	22.–
Martell Cordon Bleu	40 %	24.–
Arzente, Poli	40 %	17.–
Remy Martin VSOP	40 %	14.–
Remy Martin Louis XIII	40 %	86.–
Hennessy Fine de Cognac	40 %	14.–
Hennessy Private Reserve	40 %	29.–
Hennessy Paradis	40 %	38.–
Vecchia Romagna	38 %	13.–
Carlos I	38 %	14.–

Armagnac

		2 cl
Labiette Castille 1977	40 %	24.–
Laberdolive 1964	44 %	39.–
Ferte de Partenay 1928	40 %	58.–

Calvados

		2 cl
Château du breuil 15 Years	41 %	17.–
Coeur de Lion 1978	42 %	26.–
Comte Louis de Lauriston 1956	42 %	36.–

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Birre & Softdrinks

Birre

König Pilsener Premium	spina	2 dl	6.–
König Pilsener Premium	spina	3 dl	7.50
König Pilsener Premium		3.3 dl	8.50
Calanda Meisterbräu		3 dl	8.–
Heineken		3.3 dl	8.50
Erdinger Weissbier		3.3 dl	8.50
Paulaner Hefe Weissbier		5 dl	10.50
Guinness		3.3 dl	8.50
Clausthaler		3.3 dl	7.50

Minerali – Bibite

San Pellegrino	5 dl	8.–
Acqua Panna San Pellegrino naturale	5 dl	8.–
Perrier	3.3 dl	7.–
Evian, Acqua naturale	5 dl	8.–
Valser/Valser naturale	5 dl	8.–
Valser/Valser naturale	7.5 dl	9.50
Coca Cola	3.3 dl	6.–
Coca Cola light	3.3 dl	6.–
Coca Cola zero	3.3 dl	6.–
Fanta	3.3 dl	6.–
Sprite	3.3 dl	6.–
Gazosa Limone	3.5 dl	6.–
Aranciata Amara San Pellegrino	2 dl	5.50
Rivella rossa/blu/verde	3.3 dl	6.–
Red Bull	2.5 dl	6.–
Schweppes Tonic Water	2 dl	6.–
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	6.–
Schweppes Ginger Ale	2 dl	6.–
Sanbitter rosso	1 dl	8.–
Tè freddo, Eistee	2 dl	6.–

Succhi

Succo d'arancia fresco, Orangensaft frisch gepresst	2 dl	8.–
Succo di pompelmo fresco, Grapefruitsaft frisch gepresst	2 dl	8.–
Succo d'ananas, Ananassaft	2 dl	6.–
Succo di pomodoro, Tomatensaft	2 dl	6.–
Succo di cranberry, Cranberrysaft	2 dl	6.–
Grapillon rosso	2 dl	6.–
Succo di mele, Apfelsaft	3 dl	6.–

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Caffè & Tè

Caffè

Espresso, Ristretto	5.–
Espresso doppio	7.50
Caffè crema	5.50
Cappuccino	6.–
Latte macchiato	6.–
Caffè corretto	9.–
Cioccolata fredda / calda	6.–
Ovomaltina fredda / calda	6.–
Latte freddo / caldo	5.–

Tè e Infusioni

Tè Nero – Schwarzer Tee Porzione 9.50
Splendid Darjeeling – Bannockburn First Flush
Blue Moon – Earl Grey mit Malvenblüten
Big Apple – Feinster Assam mit Rooibos und Sandelholz
Darjeeling entkoffeiniert

Tè Verde – Grüner Tee Porzione 9.50
Superior Japan Sencha – Makinohara
Imperial China Jasmin – Chung Hao
Green Forest – Grüntee mit Catuaba, Limone und Orange

Tè Bianco – Weisser Tee Porzione 9.50
Golden Pai Mu Tan
Tara – Feiner Weisser Tee mit Tulsi

Rooibos – Rooibos Porzione 9.50
Red Ginger – Rooibos Limone mit Ingwer und Catuaba
Latin Power – Rooibos mit Mate, Mango und Pflaume

Infuso d'Erbe – Kräuter Tee Porzione 9.50
Venus – Apfelminze mit Verveine und Thymian
Kamillenblüten mit Orange und Honig
Pfefferminze im ganzen Blatt
Verveine im ganzen Blatt

Esclusivamente al Giardino – Exclusiv im Giardino Porzione 9.50
Profumo del Giardino – Tessiner Kräuter mit Früchten

Liebe Tee Geniesser!
Erleben Sie mit den exklusiven Spezialitäten der Firma Wellmondo die moderne Tee-Kultur.
Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, bringen wir Ihnen gerne eine Aromen Karte an den Tisch.

Cari amanti del tè!
Le esclusive specialità della ditta Wellmondo offrono un'esperienza unica nell'ambito della moderna cultura del tè. Per facilitare la scelta saremo lieti di portare una carta degli aromi al tavolo.

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Piccolezze

Insalate a foglie con pomodori datterino e olive taggiasca 14.–
Bunte Blattsalate mit Datterino Tomaten und Taggiasca Oliven
Feuilles de salades aux tomates datterino et olives taggiasca
Leaf salads with datterino tomatoes and taggiasca olives

Melone con prosciutto di Parma, insalata di rucola e parmigiano 23.–
Honigmelone mit Parmaschinken, Rucola Salat und Parmesan
Melon au jambon de Parme, salade de rucola et parmesan
Melon with Parma ham, rucola salad and parmesan

Caesar salad con crostini, lardo, parmigiano e gamberoni saltati 29.–
Caesar salad mit Croutons, Speck, Parmesan und gebratenen Riesenkrevetten
Caesar salad aux croûtons, lard, parmesan et crevettes géantes sautées
Caesar salad with croutons, bacon, parmesan and sautéed king prawns

Tartara di filetto di manzo con pane tostato della valle Maggia 34.–
Tatar vom Rinderfilet mit geröstetem Maggiabrot
Tartare de filet de bœuf au pain grillé de la vallée Maggia
Tatar of beef fillet with toasted Maggia valley bread

Panini

Panino Caprese con mozzarella, pomodori e pesto di basilico 16.–
Panino Caprese mit Büffel Mozzarella, Tomaten und Basilikum Pesto
Panino Caprese à la mozzarella, tomates et pistou de basilic
Panino Caprese with mozzarella, tomatoes and basil pesto

Panino con verdure grigliate e formaggio di capra 17.–
Panino mit grilliertem Gemüse und Ziegenkäse
Panino aux légumes grillés et fromage de chèvre
Panino with grilled vegetables and goat cheese

Panino con prosciutto crudo ticinese, rucola e parmigiano 18.–
Panino mit Tessiner Rohschinken, Rucola und Parmesan
Panino au jambon cru tessinois, rucola et parmesan
Panino with Ticino raw ham, rucola and parmesan

Club Sandwich con pollastrello arrosto, uovo, pancetta affumicata, e patate fritte 32.–
Club Sandwich mit gebratener Maispoularde, Ei, Speck und Kartoffel Wedges
Club Sandwich à la poularde de maïs rôtie, œuf, lard et pommes de terre frites
Club Sandwich with roasted sweet corn chicken, egg, bacon and potato wedges

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Dalla Cucina

Zuppa

Crema di pomodori con olio d'oliva e basilico 13.–
Tomaten Cremesuppe mit Olivenöl und Basilikum
Crème de tomates à l'huile d'olive et basilic
Tomato cream soup with olive oil and basil

Minestrone ligure con verdure di stagione 13.–
Ligurische Minestrone mit Gemüse der Saison
Minestrone ligurien aux légumes de saison
Ligurian Minestrone with seasonal vegetables

Pasta e Risotto

Spaghettini con la scelta di diversi salse: Bolognese, Napoli o Pesto 24.–
Spaghettini mit Bolognese-, Napoli- oder Pestosauce
Spaghettini à la sauce bolonaise, napoli ou pistou
Spaghettini with Bolognese, Napoli or Pesto sauce

Risotto allo zafferano e frutti di mare 38.–
Safran Risotto mit Meeresfrüchten
Risotto au safran et fruits de mer
Risotto with saffron and sea food

Piatti Principali

Pesce del mercato 45.–
Frischer Fisch vom Markt
Poissons selon arrivage
Fresh fish from the market

Paillard di vitello alla griglia con burro al limone 38.–
Grilliertes Paillard vom Kalb mit Zitronenbutter
Paillard de veau grillé au beurre de citronné
Grilled veal paillard with lemon butter

Filetto di manzo in padella su jus al porto 48.–
Gebratenes Rinderfilet auf Portwein Jus
Filet de bœuf rôti sur jus au porto
Roasted beef fillet on port wine jus

Petto di pollastrello arrosto alle erbe 41.–
Gebratene Maispoularden Brust mit Kräutern
Poularde de maïs rôtie aux fines herbes
Sautéed sweet corn chicken breast with herbss

Con i piatti principali vi serviamo i contorni del giorno o una ricca insalata.
Zu den Hauptgängen servieren wir Ihnen gerne die Tagesbeilagen oder eine Auswahl von verschiedenen Salaten.

Formaggio

Variazione di formaggi del Ticino e d'Italia 28.–
Die besten Käse aus dem Tessin und Italien
Sélection de fromages tessinois et italiens
Variation of Ticino and Italian cheese

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Dolci e Frutta

„Diversi gelati e sorbetti" una pallina – Kugel 4.–
Eis oder Sorbet nach Ihrer Wahl
Glace ou sorbet à votre choix
Ice cream or sorbet of your choice

„Caffé gelato „Giardino" 12.–
Giardino Eiskaffee
Café glacé Giardino
Ice coffee Giardino

Spumone al cioccolato bicolore 16.–
Zweifarbiges Schokoladen Mousse
Mousse au chocolat noir et blanc
Two coloured chocolate mousse

Sorbetto con frutta esotica 16.–
Sorbet mit exotischen Früchten
Sorbet aux fruits exotiques
Sorbet with tropical fruits

„Panna cotta" con frutti di bosco 15.–
Panna cotta mit Beeren
Panna cotta aux baies des bois
Panna cotta with wild berries

„Coppa Giardino" 13.–
Sorbetto al mango, lampone e limone con frutta fresca e panna montata
Mango-, Himbeer- und Zitronen Sorbet mit frischen Früchten und Rahm
Sorbet à la mangue, framboise et citron aux fruits frais et crème fouettée
Mango, raspberry and lemon sorbet with fresh fruit and whipped cream

Le torte fatte in casa al pezzo – Stück 7.–
Auswahl an hausgemachten Kuchen
Assortiment de gâteau maison
Choice of home made cake

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

«Die Zigarre...»

«...verlangt uns Respekt ab. Sie ist für alle Sinne gemacht, für den totalen Genuss, die Nase, den Gaumen, die Finger, die Augen. Eine gute Zigarre verspricht eine durch und durch genussvolle Erfahrung»

Zino Davidoff

Cuba

Cohiba

Siglo 1, Très Petit Corona 15.–
Das reiche und leicht würzige Aroma beschert Ihnen ein beeindruckendes Geschmackserlebnis. Dieses Format eignet sich auch zum Aperitif.

Siglo 2, Petit Corona 19.50
Der dichte, leicht würzige und durch holzige Noten unterstrichene Geschmack, lässt ihr einen exklusiven Zug zukommen, der sie unbestreitbar den Charakter-Zigarren zuweist.

Montecristo

Montecristo No. 4, Petit Corona 13.–
Eine Zigarre, sehr dezent und blumig, die zu jeder Tageszeit genossen werden kann.

Romeo Y Julieta

No. 2, Petit Corona 10.–
Wegen ihrer Reichhaltigkeit sehr geschätzt, nicht nur unter Kenner.

Partagas

Sèrie No. 4, Robusto 17.–
Feinwürzig mit reichhaltigen Aromen, es fehlt ihr weder an Eleganz noch an Kraft.

Pro Softgetränk als Supplement berechnen wir CHF 5.–
Per i softdrinks supplemento verranno calcolati CHF 5.–
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e inclusi d'iva
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Davidoff

Davidoff No. 2, Panatela 22.50
Kenner schätzen diese elegante und aromatische Zigarre.

Ambassadrice, Senoritas 12.–
Angenehm und klassisch im Duft, mit blumigen Waldaromen. Sehr gleichmässiger Brand und daher absolut geeignet für Einsteiger.

Davidoff 2000, Corona 16.50
Harmonische Aromen mit einem feinen und würzigen Brand.

Entreacto, Short Corona 12.–
Eine mittelkräftige Zigarre, mit sehr reichen und cremigen Aromen.

Short Perfecto 18.50
Raffiniert im Format, speziell im Genuss.

Millenium Blend, Robusto 24.–
Sehr gehaltvoll, mit überwältigendem und konstantem Genuss.

Griffin's

Robusto 14.–
Eine Zigarre, die etwas Zeit benötigt um ihre charaktervollen und intensiven Aromen zu entfalten. Sie wird es Ihnen danken!

AVO

Classic No. 9, Corona 14.–
Hervorragend gerollte Zigarre mit ausgewogenem und starkem Geschmack. Von Beginn an entfaltet sie reiche Aromen, welche gegen Ende an Intensität zunehmen.

Zino Classic

No. 7, Petit Panatela 10.–
Eine kräftige Zigarre mit erdigen Aromen. Im Gaumen überzeugt sie mit einer süssen Würze.

Zino Platinum

Shorty, Petit Corona 15.–
Ein exklusiver Genuss! Vollaromatisch, dennoch erstaunlich mild im Rauch.

Grand Master, Robusto 22.–
Eine perfekt verarbeitete Zigarre aus feinsten dominikanischen und peruanischen Tabaken mit elegantem und dichtem Geschmack.

Das Anschneiden

Handgefertigte Zigarren werden an den Enden, dem so genannten Kopf, geöffnet. Grundsätzlich gibt es drei Möglichkeiten eine Zigarre anzuschneiden, den Schnitt mit dem Cutter, den V-Schnitt und die Bohrung. Der V-Schnitt hat den Nachteil, dass er keinen gleichmäßigen Zug ermöglicht. Nachteil der Bohrung kann sein, dass die Einlage dabei zusammengedrückt wird und den Durchzug des Rauches stört. Die Verwendung eines Cutters, auch Guillotine genannt, kann als sinnvollste Lösung angesehen werden. Dabei ist darauf zu achten, dass nicht der ganze Kopf abgeschnitten wird, die Klinge scharf ist und der Schnitt zügig durchgeführt wird.

Das Anzünden

Das Anzünden ist ein Vorgang, der große Präzision erfordert.
Erster Schritt: Die Zigarre muss gut im Mund sitzen. Weder darf sie von einem Mundwinkel zum anderen rutschen, noch sich zwischen den Zähnen um die eigene Achse drehen. Sie ist fest so zwischen die Lippen zu schieben, dass sie mit dem Kiefer einen rechten Winkel bildet.
Zweiter Schritt: Die ausgewählte Wärmequelle – Gasfeuerzeug, Streichhölzer oder das glühende Ende eines Holzstückes – wird zum Zigarrenende geführt. Die Flamme muss groß genug sein, denn nur so wird eine gleichmäßige Verteilung der Glut auf der ganzen Oberfläche des Zigarrenendes erreicht. Sie darf mit der Zigarre nicht in Berührung kommen, da eine Schwärzung die Folge wäre.
Dritter Schritt: Das eigentliche Anzünden. Nachdem man die Zigarre etwa einen Zentimeter von der Wärmequelle entfernt, mehrmals gedreht hat, macht man zwei langsame, tiefe Züge um sie zum Glühen zu bringen. Manche Raucher ziehen es vor, dass Zigarrenende zunächst zu erhitzen und dann auf die Glut zu blasen. Diese Technik ist nicht mit dem Erwärmen des Deckblattes zu verwechseln, das im 19. Jahrhundert seine Berechtigung hatte, als es noch mit einem geruchsintensiven Gummi befestigt war, der durch das Erhitzen aufgelöst wurde.

Wie Rauchen?

Am besten schmecken Zigarren, wenn sie langsam geraucht werden. Geschmack und Aroma werden vom Rauch getragen und vom Gaumen langsam aufgenommen. Behalten Sie den Rauch einfach einige Augenblicke im Mund und genießen Sie das Aroma der Tabake (bitte niemals inhalieren). Die Asche einer Zigarre, ca. 3–4 cm, sollte nicht abgeklopft, sondern nur sanft abgedreht werden. Die meisten Zigarren verändern ihren Geschmack, je mehr sich die Zigarre verkürzt. Wenn sie im letzten Drittel heißer, stärker und säuerlicher wird, sollte man sie beiseite legen. Drücken Sie Ihre Zigarre nicht aus, lassen Sie sie einfach ausgehen.

Asche…

… oder die Kunst, sie abzuklopfen.
Es gehört irgendwie zum guten Stil, dass man die Asche nicht am Zigarrenende belässt. Im Gegensatz zu einem weit verbreiteten Vorurteil, dass der Asche eine Verbesserung des Zigarrenbrandes unterstellt, ist sie zu nichts nutze.
Es ist daher angebracht, sie mit einer leichten Neigung der Zigarre in den Aschenbecher zu befördern.

Die Banderole

Sie sollten den Zigarrenring nicht sofort entfernen, da er möglicherweise mit ein wenig Klebstoff am Deckblatt befestigt ist. Warten Sie, bis sich die Zigarre beim Rauchen etwas erwärmt hat und der Kleber dadurch etwas aufgeweicht ist. Vor dem Anzünden muss am Kopf der Zigarre eine Öffnung geschaffen werden. Es ist wohl eine Frage der eigenen Einstellung, ob überhaupt diese Bandarole entfernt werden soll. Wir persönlich lassen die Bandarole an der Zigarre, denn auch bei sehr vorsichtigem Umgang kann es passieren, dass das Deckblatt beschädigt wird, und ist es das wirklich wert?