



SWISS® COCKTAILS

— Kollektion 1889 —



MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR À MARTIGNY



# WILLIAMINE® Mojito

In einem Mojitoglas

4 Limettenviertel

1 Spritzer Zuckerrohrsirup Morand

Zerdrücken

Einige Minzblätter

Glas zu  $\frac{3}{4}$  mit Crushed Ice füllen

4 cl Williamine® Morand

Mit Ginger Ale und Crushed Ice auffüllen

Mit Minzblättern garnieren



# WILLIAMINE® Tropicale

In einem Shaker

Mit Eiswürfeln auffüllen

3 cl d'ouce de® Williamine® Morand

2 cl Likör Williamine® Morand

5 cl Ananassaft

Saft einer halben Limette

1 cl Zuckerrohrsirup Morand

Shaken und in ein Martiniglas filtern



## COSMORAND

In einem Shaker  
Mit Eiswürfeln auffüllen  
3 cl Douce de<sup>®</sup> Abricot Morand  
2 cl Triple Sec Morand  
2 Limettenscheiben  
5 cl Cranberrysaft  
Shaken und in ein Martiniglas filtern  
Mit orangenrinde garnieren



## ROYAL Framboise

In einem Shaker  
2 Ingwerscheiben und 4 Himbeeren zerdrücken  
Saft einer halben Zitrone dazugeben  
Mit Eiswürfeln auffüllen  
2 cl Eau-de-Vie Framboise Morand  
1 cl Himbeerlikör Morand  
1 cl reiner Himbeersirup Morand  
Shaken  
Alles in einen Tumbler umgiessen  
Mit Champagner auffüllen  
Mit Zitronenrinde und 1 Himbeere garnieren



# HIERBA® Old Fashioned

In einem Old-Fashioned-Glas

1 Zuckerwürfel

1 grosses Stück Zitronenrinde

1 Spritzer Angostura

Zerdrücken bis der Zucker aufgelöst ist

Mit Eiswürfeln auffüllen

5 cl Hierba® du Valais Morand

Mit Sprudelwasser auffüllen

Mit Zitronenrinde garnieren



# CAMPARINHA Framboise

In einem Mojitoglas

4 Limettenviertel

1 cl reiner Himbeersirup Morand

Zerdrücken

Crushed Ice dazugeben

3 cl Eau-de-Vie Framboise Morand

2 cl Himbeerlikör Morand

Mit Sprudelwasser auffüllen

Mit 1 Himbeere garnieren





MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR À MARTIGNY



LOUIS MORAND & CIE SA  
MARTIGNY – SUISSE

T +41 27 722 20 36

F +41 27 722 75 30

WWW.MORAND.CH