Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 115 (1989)

Heft: 42

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

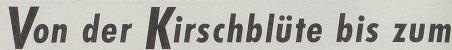
Die besten Schweizer irsch

Rezepte für Geniesser.

Herausgegeben vom Schweizerischen Obstverband in Zusammenarbeit mit dem Verband des Schweizerischen Spirituosengewerbes



Auf der Pirsch zum echten Schweizer Kirsch. Alles über Kirsch und Kirschen Kühle Verführungen Beim Weltmeister zu Gast Herzerwärmendes Kulinarische Höhepunkte Direkt aus dem Schlaraffenland Total in: Flippige Neon-Drinks Unser Exklusiv-Angebot: Original Schweizer Kirsch-Gläser eine ganz klare Sache für Sie!





ir freuen uns ausserordentlich, dass wir Ihnen wieder eine neue Broschüre rund um den Schweizer Kirsch vor Augen führen dürfen. Eine Broschüre für Feinschmecker und Kenner, bei der sich alles ums Essen und Trinken dreht. Mithin zwei der schönsten Dinge, die wir uns vorstellen

Wir servieren Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes einen Inhalt mit Gehalt. Denn wir zeigen Ihnen edlen Schweizer Kirsch von seiner allerbesten Seite. Ausgesuchte Menüs, köstliche Desserts, verführerische Cocktails, unvergleichliche Bowlen, herzerwärmende Hot-Drinks und flippige Neon-Drinks machen unsere Broschüre zu einem Lesevergnügen par excellence. Vor allem auch, weil wir mit dem Weltmeister der Barkeeper, Peter Roth, und der Fernsehköchin Irene Dörig zwei ren Angebot, das preislich unvergleichlich ist.

Also, nehmen Sie sich etwas Zeit, um unsere neue Kirsch-Broschüre mit Musse zu lesen. Sie werden sehen, mit uns ist gut Kirschen essen.

Die uralte Geschichte vom Bienchen.

Wer unter einem blühenden Kirschbaum seinen Tagträumen nachhängt, vergisst darüber leicht, dass die Befruchtung der Kirschblüten gar nicht so einfach ist. Denn die Blüten sind immer auf die Pollen einer anderen Kirschensorte angewiesen. Es braucht also immer zwei verschiedene Kirschbäume, damit aus den zauberhaften Kirschblüten knackige Kirschen werden. Als stolzer Kirschbaumbesitzer achte man deshalb darauf, dass zwei verschiedene Sorten Kirschbäume nicht allzuweit voneinander stehen.

Schliesslich fliegen die fleissigen Bienen mit den Pollen

jedem Garten etwas Besonderes. Jeder Besitzer aber sollte daran denken, dass Kirschbäume sehr kräftig wachsen und viel Platz brauchen. Zudem benötigen sie der Befruchtung wegen einen zweiten Baum in der Nähe. Da ein Süsskirschbaum sich rund 6 Meter weit ausbreitet, zieht man den Baum am günstigsten als Palmette oder Rundkrone hoch. Zur Pflege nur soviel: Gegossen wird nur bei sehr trockenem Sommerwetter, und im Frühjahr düngt man den Boden mit Kompost oder Stallmist. Unmittelbar nach dem Einpflanzen sollte er über zwei gegenständigen Knospen zurückgeschnitten werden. Auf jeden Fall darf man behaupten, dass Kirschbäume auch aus Gründen des Landschaftschutzes zu pflegen und zu erhalten sind.

Kirschen wollen hoch hingus.

Vor allem jene Kirschen, die



Kühle Verführungen für alle,

Kurzportrait eines Weltmeisters.

Natürlich sind wir stolz darauf, dass wir mit Peter Roth den besten unter den besten aller Barkeeper für unsere Broschüre gewinnen konnten. Als versierter Chef der



Peter Roth

weltweit renommierten Kronenhalle-Bar in Zürich hat er sich bei seinen Gästen einen ausgezeichneten Ruf erworben. Zu Recht, denn er mixte sich mit viel Feingefühl und grösster Geschmackssicherheit auf Platz 1 der alle drei Jahre stattfindenden Weltmeisterschaft. Einige Geheimnisse aus seiner Praxis

haben wir ihm entlockt. Viel Vergnügen. Und zum Wohl.

Kostbarer Schweizer Kirsch verleiht ganz zweifellos vielen köstlichen Cocktails, Longdrinks oder Bowlen das gewisse Etwas. Dies war für Peter Roth Grund genug, seine Phantasie spielen zu lassen. Mit viel Engagement, Können und

Fingerspitzengefühl hat er für Sie einige neue Drinks kreiert, die aus exzellenten Teilen zu einem harmonischen Ganzen kombiniert wurden. Aber bitte, überzeugen Sie

① Rose

1,5 cl Kirsch 4,5 cl trockener Vermouth 1 TL Himbeersirup

Im Mixglas mit Eis umrühren und durch ein Sieb ins Cocktailglas abgiessen.

② Kirsch Imperial

cl Kirsch cl Pfirsichlikör 8 cl Champagner

Kirsch und Pfirsichlikör in ein gekühltes Champagnerglas giessen und mit gekühltem Champagner auffüllen. Leicht mit dem Löffel mischen und sofort servieren.



mit denen gut Kirschen essen ist.

3 Morgenstern

2 cl Kirsch

2 cl Orangenlikör (z. B. Cointreau)

10 cl Grapefruitsaft

5 cl Bitter Lemon

Eiswürfel

Garnitur: 1 Tranche Karamboli

Kirsch, Orangenlikör und Grapefruitsaft im Shaker oder Mixer mit Eis mischen und in ein Longdrinkglas mit 2–3 Stück Eis abgiessen. Ausgarnieren mit 1 Tranche Karamboli.

4 Dreisprung

3 cl Kirsch 1 cl Zitronensirup 15 cl Ginger Ale 2-3 Stück Eis Garnitur: 1 Kirsche, 1 Zitronen-scheibe, 1 Orangenscheibe und 1 Pfefferminzzweig

Zutaten und Eis in ein Longdrinkglas geben und umrühren. Mit Früchten und Pfefferminzzweig ausgarnieren.

5 Lady Finger

1 cl Kirsch 2,5 cl Gin 2,5 cl Cherry Brandy Eiswürfel

Zutaten mit Eis im Mixglas umrühren und im Cocktailglas servieren.

6 Kirsch & Vermouth

3 cl Kirsch 3 cl roter Vermouth 2-3 Eiswürfel Garnitur: 1 Kirsche

Eis in ein Tumbler-Glas geben, Zutaten darübergiessen und umrühren. Mit einer Kirsche ser-

7 Coco-Banana

cl Kirsch 1,5 cl Bananenlikör

cl Ananassaft

cl Kokosnussmilch

Eiswürfel

Zutaten mit Eis im Mixer oder Shaker gut mischen. Im Longdrinkglas mit 2-3 Stück Eis ser-

® Erdbeer-Bowle

Rezept für 8–10 Personen (18 Gläser à 1,5 dl) 500 g Erdbeeren 1 dl Kirsch 1/2 dl Orangenlikör (z. B. Grand-Marnier) 100 g Zucker I trockener Weisswein 1 Flasche Champagner

Erdbeeren waschen und schneiden. 100 g Zucker mit 1 dl Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Sämtliche Zutaten ausser Champagner in eine Bowlenschüssel geben und für zwei Stunden in den Kühlschrank stel-

Bowlengläser zu ¾ mit Bowle füllen. Mit Champagner aufgiessen und umrühren.



Lohn der Präzision.

Lassen Sie sich Zeit beim Mixen und messen Sie die Mixen immer exakt ab. Es lohnt sich. Denn nur so können Sie sich und Ihre Gäste vollendet verwöhnen. Halten Sie sich auch nen. nunen die der der an den Erfahrungswert der Profis, die maximal 2 Programme die maximal 2 Longdrinks oder 4 Cock-

tails im selben Mixglas, Shaker oder Mixer zube-

Und noch etwas: Longuna noch etwas: Long-drinks werden in der Regel drinks werden in der Regel mit einem Strohhalm ser-mit cabliogalish hat von mir einem Stromaum Serziviert. Schliesslich hat verviert. Schliesslich hat vertührerischer Genuss keine Eile.



Unvergleichliche Hotdrinks für alle,

Gleich vorweg: Unsere Herzenswärmer par excellence eignen sich nicht nur für kalte Tage, sondern für jede Gelegenheit, wenn man sich wieder einmal etwas Gutes gönnen möchte. Beispielsweise als Start für einen romantischen Abend, als Finale eines gelungenen Festes oder einfach als kleine, aber feine Belohnung für zwischendurch. Wir können Ihnen schon jetzt versichern, dass Sie von unseren Kreationen begeistert sein werden. Denn auch bei ihnen hat sich Peter Roth einiges einfallen lassen, das Ihnen bestimmt gefallen wird: heissgeliebte Hotdrinks.

Schweize

1 Café Paris

2 cl Kirsch

2 cl Orangenlikör

TL Zucker

1 Tasse Kaffee

Schlagrahm

Kirsch, Orangenlikör und Zukker im Stielglas anwärmen. Eine Tasse heissen Kaffee dazugeben, umrühren. Eine Haube Schlagrahm aufsetzen. Dekorationsvorschlag: Kaffeebohne aus Schokolade.

2 Café Coco

2 cl Kirsch 2 cl Kokosi cl Kokosnusslikör

1 TL Zucker 1 Tasse Kaffee

Halbgeschlagener Rahm

Angewärmte Zutaten und heissen Kaffee in ein Stielglas giessen und umrühren. Rahm darübergleiten lassen.



die es gerne warm ums Herz haben.

3 Cranberry-Punsch

2,5 cl Kirsch

cl Cranberry-Nektar

10 cl Schwarztee

cl Zitronensaft

TL Zucker

Kirsch, Cranberry-Nektar, Zi-tronensaft und Zucker in einem Teeglas erwärmen. Heissen Tee dazugiessen und umrühren. Dekorationsvorschlag: Zimtstengel.

4 Rigipunsch

4 cl Kirsch 2 cl Zitronensaft

2 TL Honig Garnitur: 1 Tranche Zitrone

Zutaten im Teeglas erhitzen und auffüllen mit heissem Wasser, umrühren. Mit einer Tranche Zitrone servieren.

5 Aladins Wundertrank

2 cl Kirsch

1 cl brauner Rum

2 TL Zucker

1 rohes Ei

10 cl Milch

Garnitur: 1 Tranche Orange und Muskatnuss

Zutaten im Mixer mischen. In einem Stielglas erwärmen. Etwas Muskatnuss über das fertige Getränk geben und mit einer Tranche Orange dekorie-

6 Skiwasser Avec

2 cl Kirsch

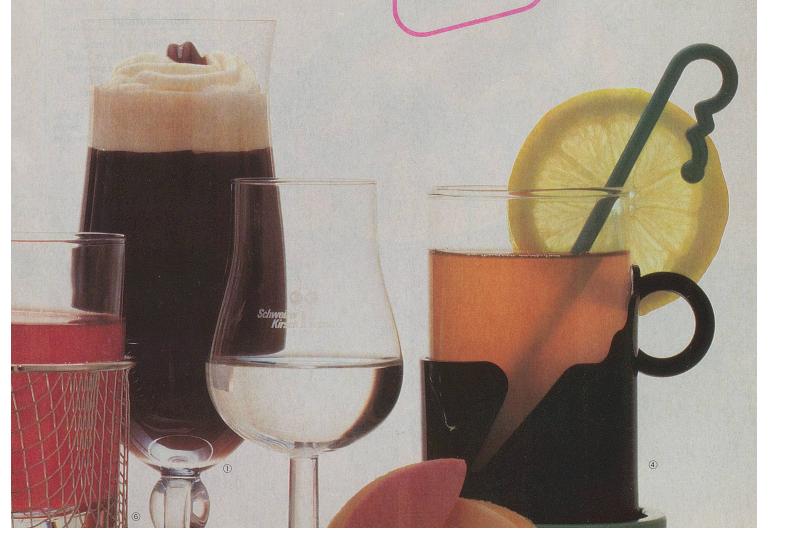
2 cl Himbeersirup 2 cl Zitronensaft

Im Teeglas erwärmen, mit heissem Wasser auffüllen und umrühren.



Perfekt serviert.

Gerade bei den Hotdrinks
ist ein perfekter Kervice
ist ein perfekter Wichtigkeit
von grösster Wichtigkeit
Heisse Getränke werden
Heisse Gutränke werden
duf einem Unterteller mit
auf einem Papierserviette
Löffel und Papierserviette
Löffel und Zwar unmitserviert. Und zwar unmittelbar nach der Zubereiserviert. Und zwar unmit-telbar nach der Zuberei-telbar nach der Zuberei-tung. Nur so bleiben Sie köstlich heiss. Und nur so entfalten Und nur so entfalten ihr «herzerwärmendes ihr «herzerwärmend. Aroma» optimal.



Bei unseren Menü-Vorschlägen läuft jedem Gourmet das Wasser im Munde zusammen. Denn sie bestechen samt und sonders durch Raffinesse, Eigenständigkeit und Inspiration. Sie sind ein herrlicher Beweis dafür, dass Schweizer Qualitätskirsch in der Feinschmeckerküche einen Vorzugsplatz verdient. Ob ein währschafter Hörnliauflauf, eine gratinierte Seezungenrolle, ein Avocado-Raclette oder Pouletbrüstchen an Ingwersauce - Sie werden Biss für Biss spüren, wie sehr ein bisschen Kirsch ein Essen verfeinert. Guten Appetit.

Teller für Teller ein Bestseller. Von Irene Dörig.

Die bekannte und beliebte «Fernsehköchin» Irene Dörig hat aus ihrem reichen Erfahrungsschatz einige Menüs und



Irene Dörig

Desserts herausgepickt, die auch den verwöhntesten Gaumen erfreuen. Vorschläge, die Sie ohne grossen Aufwand selber nachkochen können und die Ihnen höchste Komplimente bringen werden.

Entscheiden Sie selbst, welches Menü Sie wann Ihren Gästen servieren wollen. Die Besitzerin

der erfolgreichen Kochschule «Irene's Cuisine» in Friedlisberg ist für Sie mit viel Liebe und Sorgfalt an den Herd gestanden. Die Ergebnisse sagen mehr als viele Worte. Von A bis Z excellent.

Wie Sie mit Kirsch

① Avocado-Raclette

1-2 essreife Avocados · 4 frisch gekochte Kartoffeln · 4 EL Weisswein · Salz, Pfeffer aus der Mühle · 200 g Raclettekäse · 4 EL Kirsch 4 EL Weisswein · 4 EL Rahm · EL grüne Pfefferkörner 4 Specktranchen · 1 Gratinplatte mit Butter ausgestrichen

Zubereitung: Die Avocados und Kartoffeln schälen. Die Avocados halbieren, den Kern herauslösen, dann in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides in die Gratinplatte schichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse an der Röstiraffel reiben und mit den restlichen Zutaten mischen. Die Käsemischung auf die Avocados- und Kartoffelscheiben verteilen und die Specktranchen darauflegen. Den Avocado-Gratin in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 250 Grad 15 Minuten gratinieren.

Gratinierte Seezungenrolle mit Crevetten

8 Seezungenfilets ca. 60 g · Salz, Pfeffer aus der Mühle · etwas Zitronensaft · 100 a Crevetten · 2 dl Hummersuppe (Dose) · 2 dl Voll-rahm · 2–3 EL Kirsch · 2 EL geriebener Parmesan · 1 ausgebutterte Gratinplatte

Zubereitung: Die Seezungenfilets würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Fischfilets einrollen, darauf achten, dass die Hautseite innen ist. In die ausgebutterte Gratinplatte setzen. Die Crevetten darüberstreuen. Für die Sauce die Hummersuppe mit dem Rahm und dem Kirsch mischen und über die Seezungenrollen verteilen. Mit wenig Parmesan bestreuen. Im vorgewärmten Backofen bei 200 Grad während etwa 15 Minuten gratinieren.

Tip: Die Seezungenfilets können auch durch andere Fische ersetzt werden, wie z.B. Flun-



traumhafte kulinarische Höhepunkte setzen.

und gut abtropfen lassen. Die Äpfel schälen und in Würfel oder feine Scheiben schneiden. Abgetropfte Hörnli, Apfelwürfel, Schinken, ¾ vom Reibkäse sowie die Nüsse mischen und in einer gut gebutterten Auflaufform verteilen.

Guss

2 Eier · 1½ dl Milch, evtl. Sauerrahm · 100 g Quark · Salz, Pfeffer, Muskat · 5 EL Kirsch · 3 EL Reibkäse · einige Butterflöckli

Zubereitung Guss: Eier, Milch und Quark verklopfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann den Kirsch zufügen. Den Guss in der Gratinplatte verteilen, mit dem restlichen Reibkäse bestreuen und mit einigen Butterflocken belegen. Den Hörnligratin im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad während 30–40 Minuten backen.

Tip: Statt Hörnli können auch Teigwarenreste oder Spätzli für den Auflauf verwendet werden. – Statt Äpfel Birnen nehmen. – Statt Schinken Fleischkäse verwenden.

Baked Potatoes mit « Kirsch und Gorgonzolamousse

4 sehr grosse Kartoffeln · 1 kg Meersalz · Kirsch

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen. Das Salz auf ein Backblech verteilen und die Kartoffeln darauflegen. Im Backofen bei 200 Grad während ca. 80 Minuten weichgaren.

Gorgonzolamousse

100 g Gorgonzola ·
50 g Rahmquark · 50 g Mascarpone · 1 TL Senf ·
1 EL Kirsch · Pfeffer aus der
Mühle · Schnittlauch, Petersilie,
Basilikum, fein geschnitten

Zubereitung Gorgonzolamousse: Gorgonzola mit Quark und Mascarpone fein mixen, dann Senf, Kirsch und Pfeffer beigeben. Die cremige Masse in eine kleine Schüssel geben und mit den Kräutern bestreuen.

Fertigstellung: Die Kartoffeln aufschneiden und leicht zusammendrücken. Vor den Gästen etwas Kirsch in die Kartoffeln giessen. Mit der Käsecrème servieren.

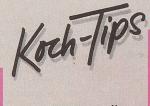
© Pouletbrüstchen an Ingwersauce

4 Poulet- oder Perlhuhnbrüstchen · Salz, Pfeffer aus der Mühle · 30 g Butter · ½ dl Weisswein · 1 dl kräftige Geflügelbrühe · 1 dl Vollrahm · wenig Zitronensaft · 1 TL frisch geriebener Ingwer · 2 EL Kirsch · 30 g Tafelbutter

Garnitur

4 Birnenschnitze · 4 Aprikosen · 1 EL Butter

Zubereitung: Die Pouletbrüstchen ohne Haut würzen und in Butter rosa braten. Mit Folie bedeckt in den warmen Ofen legen. Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen. Geflügelbrühe und Rahm beifügen und die Sauce mit frisch geriebenem Ingwer und wenig Zitronensaft aroma-tisieren. Die Sauce wenig reduzieren und zuletzt mit Kirsch und Tafelbutter binden. Abschmekken. Birnenschnitze und Aprikosenhälften in Butter erhitzen. Das Pouletfleisch tranchieren, auf der Sauce anrichten und mit den Früchten garnieren.



Das Auge isst mit.

Kein Zweifel, häufig kommt der Appetit erst, wenn der Appetit erst, wenn ein schön arrangierman ein schön auf augen hat. tes Essen vor Augen hat. es Inso unbedingt ein der Sie auch Und vergessen Sie auch Und vergessen Sie auch Und vergessen Sie auch und vergessen Sie auch incht, dass weniger oft nicht, dass weniger Sie mehr ist. Überladen Sie den Teller nicht. Ihre Gäste danken es Ihnen, indem sie danken es Ihnen, oder gar gerne ein zweites oder gerne ein zweites oder und verzugen.





Als wär's ein Stück aus



dem Schlaraffenland.

② Kastanien-Tirami-Su

Crème

3 Eigelb · 40 g Zucker · 200 g Kastanienpüree · 150 g Mascarpone · 2 Eiweiss · 20 g

Zubereitung Crème: Das Eigelb mit dem Zucker gut schaumig rühren. Das Kastanienpüree sowie den Mascarpone beigeben und kurz mitrühren. Das Eiweiss steif schlagen, den Zucker beigeben und solange weiterrühren, bis die Masse ganz fest ist. Die Kastanien feinschneiden und unter die Crème geben. Den Eischnee locker unter die Kastaniencrème ziehen. Die Crème kurz kaltstellen.

Sirup

1 Tasse Espresso · 1/2 dl Kirsch · 4 EL Kastaniensirup von kandierten Kastanien

Zubereitung Sirup: Espresso mit Kirsch und Kastaniensirup mischen.

1 Biskuit oder 1 Paket Löffelbiskuits

Garnitur

Schokoladenpulver

Fertigstellung: Eine Gratinplatte mit einer Lage zurechtgeschnittener Biskuits oder Löffelbiskuits auslegen. Mit Sirup beträufeln. Die Hälfte der Kastaniencrème daraufgeben und wieder eine Lage Biskuits darüberlegen. Wiederum mit Sirup beträufeln. Die restliche Kastaniencrème darüber verteilen und die Form kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenpulver bestäuben und mit kandierten Kastanien garnie-

Karamelisierte Apfelterrine

50 g Zucker · 1 Terrineform

Zubereitung: Den Zucker karamelbraun rösten, in die Terrinegiessen und durch Schwenken der Form verteilen.

3-4 Äpfel · etwas Zitronensaft · 30 g Butter · Zucker nach Belieben · 1-2 EL Sultaninen · 4 EL Kirsch

Zubereitung: Die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit wenig Zitronensaft mischen. Die Apfelscheiben in Butter kurz andämpfen. Den Zucker beigeben, dann erkalten lassen. Die Sultaninen im Kirsch einweichen.

4 Eier

Zubereitung: Die Eier verquirlen, dann die Apfelscheiben und die marinierten Sultaninen dazugeben und alles sehr gut mischen. Die Apfelmasse in die vorbereitete Terrineform geben und diese im heissen Wasserbad im Ofen bei 160 Grad ca. 50 Minuten pochieren.

Zubereitung Sauce: Den Zuk-ker karamelbraun rösten, die Nüsse beigeben, alles gut vermengen, dann den Rahm zufügen. Die Sauce auf ganz kleinem Feuer ziehen lassen, bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat. Die Apfelterrine in Scheiben schneiden und mit der Baumnussauce servieren.

Tip: Kleine Timbalförmchen verwenden!

4 Zwetschgentorte

150 g Zucker- oder Kuchenteig · 6 EL Zwetschgenkonfi-

Zubereitung: Den Teig 3 mm dick auswallen und auf den mit Backpapier ausgelegten Springformboden legen (keinen Rand machen). Stupfen, dann die Konfitüre darauf verteilen.

Füllung
100 g Weggli · 1,5 dl Milch ·
60 g Zucker · 100 g geriebene
Haselnüsse · 20 g geschmolzene Butter · 3 Eigelb ·
½ dl Kirsch · 1 TL Zimtpulver ·
3 Eiweiss · 20 g Zucker ·
500 a Zucker 500 g Zwetschgen

Zubereitung Füllung: Das Weggli in feine Würfel schneiden, die Milch beigeben und einweichen. Zucker, Nüsse, Butter, Eigelb, Kirsch und Zimt dazu rühren und gut mischen. Das Eiweiss steif schlagen, den Zuk-ker beigeben und kurz mitrühren. Dann unter die Masse heben und diese auf dem Teig verteilen. Glattstreichen, dann die halbierten Zwetschgen darauflegen. Den Kuchen im 200 Grad heissen Backofen 30 Minuten backen. In Rechtecke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.



Wie man das Beste aus feinsten Früchten macht.

Verwenden Sie immer auserlesene und frische Früchte. Nur so entfalten sie ihr unvergleichliches Aroma, damit Ihr Dessert zum aussergewöhnlichen Schlusspunkt eines ungewöhnlichen Essens wird. Wenn Sie Früchte mit verschiedenen Aromen verwenden, sollten Sie sie immer einige Zeit marinieren lassen. Gerade bei den Früchten lohnt es sich nicht, am falschen Ort zu nicht, am Taischeil 31 23 sparen, Hier hat einfach Sparen, Hier hat einfach Qualität Priorität.



Eine farbenfrohe Palette



herrlich bunter Neon-Drinks.

② Japonais (pink)

1,5 cl Kirsch cl Eiercognac 1,5 cl Grenadine-Sirup Mineralwasser 2-3 Stück Eis

Eis, Kirsch, Eiercognac und Sirup in ein Tumbler-Glas geben. Mit etwas kaltem Mineralwasser aufspritzen und umrühren.

Green grass of home (grün)

1 cl Kirsch

1 cl Curação Blue

2 cl Aprikosen-Nektar

6 cl Champagner

Kirsch und Curação Blue ins Champagnerglas giessen, auffüllen mit gekühltem Nektar und Champagner. Mit einem Löffel kurz umrühren. Dekorationsvorschlag: Erdbeere und Pfeffer-

Blue Star (blau)

1,5 cl Kirsch 1,5 cl Wodka

1,5 cl Curação Blue ,5 cl Grapefruitsaft

Eiswürfel

Zutaten im Shaker mit etwas Eis gut schütteln und durch ein Sieb ins Cocktailglas abgiessen.

§ Yellow (gelb)

4 cl Kirsch

2 cl Citronelle-Sirup

(Zitronensirup) 14 cl Zitronenlimonade

2-3 Stück Eis

Eis und Zutaten in ein Longdrinkglas geben und umrühren. Mit Strohhalm servieren.

® Red Cherry (rot)

2,5 cl Kirsch

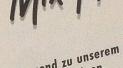
2,5 cl trockener Vermouth

cl Cassis-Likör

Eiswürfel

Garnitur: farbige Kirschen

Zutaten im Mixglas mit Eis aufrühren und durch ein Sieb ins gekühlte Cocktailglas abgiessen. Mit Kirschen garnieren.



Passend zu unserem bunten Reigen.

Noch besser schmecken Noch besser schmecken unsere Neon-Drinks, wenn unsere Neon-Drinks, wenn Sie dazu einige Kleinigkei-Sie dazu einige Kleinigkei-Zum Beispiel en servieren. Zum Beispiel Crudités aus Karotten, Crudités aus Karotten, Stangensellerie, Gurken und Chicoréeblättern, ond Chicoreeblattern,
Pommes Chips, Canapés
mit frischem Gemüse,
Trockenfleisch oder als
Trockenfleisch Uberraschung
modische Überraschung Popcorn in verschiedenen Neonfarben.



Aufgebot zum

Sie haben die Qual der Wahl. Denn hervorragend sind sie alle – unsere Kirschmarken. Nur aromatische, gesunde und vollständig ausgereifte Kirschen werden für Schweizer Kirsch verwendet. Liebe und Sorgfalt bei der Ernte, voll-



Top-Angebot.

endete Brennkunst sowie lange Lagerungs- und Reifezeiten garantieren ein Naturereignis, das es wirklich in sich hat. Dank einem Bouquet, das weitherum seinesgleichen sucht. Schweizer Kirsch, wie er nicht besser sein könnte.



6 Original Schweizer Kirsch-Gläser für nur Fr. 18.50.





(Anzahl) Sechserpackungen Original Schweizer Kirsch-Gläser zum Preis von je Fr. 18.50 (+ Fr. 2.50 Versandkostenanteil pro Sechserpak-

Name

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Coupon auf Postkarte kleben und einsenden an: Aktion Schweizer Kirsch-Glas Churfirstenstrasse 54 N L

9500 Wil 1

- Ihre Original Schweizer Kirsch-Gläser erhalten Sie in einer bruchsicheren Verpackung.
- Senden Sie bitte kein Geld. Den Einzahlungsschein senden wir Ihnen zusammen mit den Gläsern.
- Auslieferung solange Vorrat.
- Bestell-Coupon auf eine Postkarte kleben und einsenden an:

Aktion Schweizer Kirsch-Glas Churfirstenstrasse 54 9500 Wil 1