



Ausserrhoder Berggeist Bitter

Alkoholgehalt: 25 % vol.

Gradazione alcolica: 25 % vol.

Alcohol content: 25 % vol.

Der Ausserrhoder Berggeist Bitter wurde aus edlen Alpenkräutern nach einem alten Appenzeller Rezept hergestellt.

BERGGEIST COFFEE

1 Kaffeelöffel Rohrzucker, 4 cl Ausserrhoder Bitter gut umrühren, mit Kaffee bis 1 cm unter den Glasrand aufgiessen, mit geschlagenem Rahm das Glas auffüllen.

L'amaro di erbe di montagna Ausserrhoder è ricavato da nobili erbe alpine e prodotto secondo un'antica ricetta di Appenzell.

BERGGEIST COFFEE (Caffè all'alpina)

Mescolare bene 1 cucchiaino di zucchero di canna e 4 cl di amaro Ausserrhoder, coprire quindi con caffè fino ad un centimetro dal bordo del bicchiere e decorare poi con panna montata.

The Ausserrhoder Berggeist Bitter was made of noble Alpine herbs after an old Appenzell recipe.

BERGGEIST COFFEE

1 coffee spoon of Demerara sugar, 4 cl of Ausserrhoder Bitter thoroughly stirred, fill with 1 cm of coffee up until the bezel, and fill the glass with clouted cream.