

Whisky & Fine Dine

1.

Amuse bouche & Old Fashioned Cocktail (Morven)

One bite

Tatar | Schottisches Weiderind | Pumpernickel | Sellerie
Orkney Lachs | Orange | Fenchel
Wachtel | Feige | Sternanis
Sauerteigbrot

2.

No. 204 - Madeira cask finish

Entenleber | Baumkuchen | Granny Smith Apfel

3.

Small batch release No. 375

Ravioli | Trüffel | Ricotta | Beurre Blanc | Kräuter

4.

Aurora

Handgeschöpfte Jakobsmuschel | Mandarine | Kartoffel | gebackene Kalbswurst

5.

No. 458 - Lightly peated PX Sherry Butts

Mit Zigarrentabak geräuchertes Bison-Entrecôte
Ximénez Sherry-Fond | Vanille | Wacholder | Schwarzwurzel

6.

10 years Highland Single Malt

Crémail | fermentierter Knoblauch

7.

Christmas 2023

Crème Brûlée | Madagascar Vanille | Orange | Sternanis

8.

Gessner 2nd edition Swiss exclusive

Schokolade 63% von Guido Gobino