



Whisky & Dine

10. November 2018

Aperitif-Häppchen an der Lago Bar & Lounge
Gold Bee & Ginger Ale

Mit Whisky und Honig marinierte Lachs-rosen
Süß-sauer eingelegter Hokaido Kürbis und Kräuter-Sponge
Pikante Trüffel-Sepia-Crème und Yuzu-Gel
Langatun Port Finish 2012/2018 49.12%
Langatun Distillery Aarwangen

Rosa gebratene Entenbrust mit Ahorn-Sirup
Süßkartoffelpurée und Federkohl-Chips
Spey Chairman`s Choice 40%
The Speyside Distillery Highland

Hausgeräuchertes Kalbsentrecôte mit Whisky-Schokoladen-Jus
Polenta-Nocken im Randenmantel, Rosenkohl und Pinienkerne
Old Bear 2012/2018 ca. 60%
Langatun Distillery Aarwangen

Gebrannte Crème mit Bittermandel-Aromen
Cranberry-Ingwer-Kompott und Chili-Yoghurt-Glace
Bunnahabhain 1990 / 26y 46%
Islay Wemyss

Kaffee & Friandise
Benriach 2007 / 11y 53% Oloroso Sherry Matured
Speyside Hart Bothers