

VA
BE
NE

Kultur trifft Kulinarik

WHISKY & DINE

Samstag, 25. Mai 2019, 18.30 Uhr

Der Malt-whisky.ch Shop of Chur von Markus Thöni wurde im vergangenen Jahr zum Besten Whisky Shop der Schweiz gekürt. Dies kommt nicht von ungefähr – Markus Thöni hat sich in den letzten 24 Jahren eine Perle aufgebaut. In seinem Keller finden sich neben Raritäten viele eigene Fassabfüllungen. Bereits zum zweiten Mal paaren wir seine besten Whiskys mit den kulinarischen Genüssen von Jürg Stauffer. Fünf Gänge, fünf Whiskys – ein Erlebnis der Extraklasse, nicht nur Whisky Liebhaber!

CHF 149.00 pro Person inkl. Apero, Whisky, Mineral und Kaffee.

Reservation unter 081 258 78 02.

restaurant-vabene.ch

echt besser

Whisky and Dine

am Samstag den 25. Mai 2019

*

Knuspriger Chicken-Dog « Black'n White»
mit Mais-Bohnensalat an Whiskyvinaigrette im Kartoffelnest
Curryschaum

Fettercairn Shop Bottling 1988, 26y, Cask Strength, 54.4° , ex Bourbon Single Cask

**

Spargelcremsuppe und Frischkäsemousse
mit knuspriger Rohschinken-Bärlauchzigarre

Mortlach Shop-Bottling 1998, 15y, Cask Strength, 56.7° , ex Bourbon Single Cask

Himbeer-Zitronensorbet

Glen Keith 1991, 26y, CaskStrength, 46.2° ex Bourbon Cask

Duo vom Rind mit Filet und Pulled Beef
an Whisky-Pfefferjus und Barbequesauce
Mais-Kartoffelmuffin mit Sauercreme
Glasierte Gemüsewürfel

Linkwood Shop Bottling 1997, 19y, Cask Strength, 56.3° , ex Bourbon Single Cask

Trio von Schokolade
mit Mousse, Parfait und Tartufo
auf Whisky-Gelee mit Erdbeeren

Arran Shop Bottling 1996, 21y, CaskStrength, 54.1° ex Sherry Cask

Bei Interesse bitte Reservation direkt unter
Telefon 081 258 78 02 Restaurant Va Bene.
www.restaurant-vabene.ch
info@restaurant-vabene.ch

Freue mich auf Euch!
Markus Thöni