



Foto beigestellt

Liquid Kitchen & Guest-Bartender in der Baltho Bar

Die moderne Bar im Zürcher Niederdorf hat zwei neue Kategorien auf der Karte und lädt Gast-Bartender ein.

11. Oktober 2017



Gleich drei Erneuerungen erwarten die Besucher der «Baltho Küche & Bar»: Es gibt zwei neue Kategorien auf der Karte und einmal im Monat wird ein Guest-Bartender eingeladen. In der Kategorie «Bartender's Choice» befinden sich jeweils vier ausgewählte Monats-Spirituosen, aus denen man sich individuelle Cocktails mixen lassen kann. Der Gast wählt einfach eine der vier Spirituosen aus und erklärt dem Bartender, wie er seine Cocktails mag – süß, fruchtig, herb oder kräftig – und daraus wird ein passender Cocktail gemixt.

Die zweite Kategorie umfasst Cocktails aus der «Liquid Kitchen». Dort werden Cocktails im Sous-vide-Verfahren hergestellt: Alle Zutaten bis auf die Hauptspirituose werden gemischt und mit der Sous-vide-Technik bei 52 Grad erhitzt. Nach Abkühlung wird die Infusion in eine Flasche abgefüllt. Bei der Bestellung wird die Hauptspirituose mit der Infusion gemixt. Dank dieser Technik sind die Aromen noch intensiver.



Ob süß, fruchtig, herb oder kräftig – hier werden die Cocktail-Wünsche der Gäste erfüllt.

Foto beige stellt

Ebenfalls neu sind die Cocktailnights mit Guest-Bartendern, deren Auftakt Andy Walch am 19. Oktober macht. Walch wird Cocktails aus Premium Rum Zacapa 23, Tanqueray 10 Gin sowie dem Bulleit Bourbon mixen. Am 2. November ist Michael Kampmann von der «Cinchona Bar» zu Gast. Er wird seine beliebten Highball-Cocktails zubereiten. Die Gäste der Cocktailnights werden auf der Webseite der Bar bekannt gegeben. Zudem findet nach wie vor einmal im Monat ein Barkurs mit dem Chef de Bar Luis Estrada statt.

Baltho Küche & Bar

Marktgasse 17

8001 Zürich

www.balthokuechebar.ch