DRINKS.

The Seventh Sense Bitter Kronenhalle Orange Blossom 10cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701482
Alcool	48.3%
Contenu	10cl
Pays	Suisse
Région	Ettingen
Embouteilleur	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marque	The Seventh Sense
Type	Cocktail Bitter
L'usage	pour le raffinement d’une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Arôme floral.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	avec l'arôme de la fleur d'orange
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

De l'extérieur, le restaurant Kronenhalle de Zurich n’est pas très spectaculaire: un bloc de maisons aux murs gris au milieu de la ville, directement sur la rue, au-dessus duquel sont suspendus des câbles électriques et des lignes de tramway. Un trottoir étroit, pas de place pour s'asseoir dehors et bavarder. Seul le lettrage doré au-dessus des fenêtres et des portes pourrait indiquer qu'un bar légendaire attend

les visiteurs curieux. Ouvert en 1924, la Kronenhalle est un lieu de rencontre célèbre pour les artistes et les connaisseurs. L'intérieur est entièrement en bois et on peut admirer différentes peintures. Pas étonnant que des personnalités, telles que Pablo Picasso, Yves Saint Laurent, Andy Warhol, Günter Grass, Max Frisch et Friedrich Dürrenmatt soient venus ici. Michael Schneider de The Seventh Sense a également visité le bar et a participé à une conversation stimulante avec le patron du Bar Christian Heiss. Il en est résulté un nouveau Cocktail-Bitter à l'arôme de fleurs d'oranger, utilisé quotidiennement dans la Kronenhalle.