



Wine & Dine

Restaurant zur Linde
Büttikon

Samstag, 5. Juni 2010
19.00 Uhr



Gastreferent
Willi Frei



Weine

Sauvignon blanc 2009 Neil Ellis Stellenbosch (Apéritif auf der Terrasse)	17.80

Chenin blanc 2008 Springfontein Jil's Dune Western Cape	24.00

Chardonnay Barrique 2007 Eikendal Stellenbosch	21.50

Tinta Barocca 2007 Allesverloren Swartland	17.40
Kallista 2004 Vriesenhof Stellenbosch Cabernet/Cabernet Franc/Merlot	20.80
Cabernet Sauvignon 2006 Thelema, Stellenbosch	32.00

Pinotage Reserve 2009 Beyerskloof King of Pinotage Beyers Trutter, Stellenbosch	25.00
Fusion V 2006 De Toren Stellenbosch De Toren Private Cellar	49.80

Chenin Blanc Kia-Ora Late Harvest 2006 Kanu Stellenbosch (37 cl)	23.80



Menu

Thunfischtartar an einem Papayasalat
aromatisiert mit Arganöl

Tomatensuppe mit Basilikumrahm

Mildes Chicken Tandoori
serviert auf Erdnussbuttersauce
mit Gemüse und Reis

Rohmilchkäse Auswahl mit Radieschensalat
und Balsamico

Zweierlei Duett von Schokoladenmousse und Mango