



Wine & Dine

„Weine der Kreuzfahrt“

Restaurant Linde Büttikon

Samstag, 15. Juni 2013

Apéro ab 19.00 Uhr

Beginn 19.30 Uhr



Präsentation
Bruno Schmid

Weine



Apéro

Lacryma Christi Bianco del Vesuvio DOC Vinosia, 2011 12. —



Weisswein

Poggio ai Ginepri Bianco IGT Tenuta Argentiera, 2010 22. —
Macia Batle Blanc de Blancs Mallorca, 2011 21.50
Sauvignon Blanc Fransola Torres Penedès DO, 2011 26.80



Rotwein

Poggio ai Gineperi Rosso IGT Tenuta Argentiera, 2010 22.00
Macia Batle Crianza Spezialedition Rolf Knie, 2006 29.00
Salmos Torres Priorato DO, 2010 28.50



Rotwein

Argentiera Superiore Bolgheri DOC, 2004 55.—
(92 Parker Punkte)
Taurasi DOCG Vinosia Campania, 2008 26.50
Vigna Marziacanalè Vinosia Campania DOC, 2007 32.—
(92 Parker Punkte)



Dessertwein

Floralis Moscatel Oro Torres 50 cl 15.50
(Süßer Dessertwein)

Menu

Apéro Gebäck Chips und Nüssli



Auberginen-Tomatenröllchen an Jamón de pata negra
aus dem Hinterland Mallorcas
überbacken mit Manchego Käse



Pasta mit Tapenade von wilden Bergoliven aus Neapel,
Sardellenfilets und sonnengetrockneten Tomaten



Geschmorte Rindshuft in Sauce Bordelaise mit gefüllten
Zucchini und Sommertrüffel-Kartoffelpüree



Päpstliches Zimtparfait mit Kirschenkompott aus dem Piemont