

Wine & Dine Argentinien

Samstag, 6. Juni 2009
19.00 Uhr

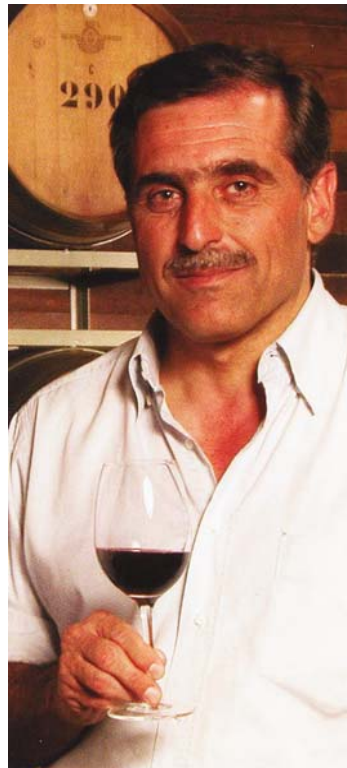
Gasthof Ochsen, Villmergen



Weinpräsentation: Dr. Werner Koblet



Dieter Meier



José Alberto Zucchardi

Weine

Weissweine/Rotwein

Chardonnay 2005, Catena, Mendoza	Fr.	19.00
Torrentes Blanco 2008 Alta Vista, Mendoza	Fr.	10.80

Bio - Rotweine von Dieter Meier, Ojo de Agua

Cabernet Sauvignon 2006, Mendoza	Fr.	11.00
Malbec/Cabernet Sauvignon/Merlot 2007, Mendoza	Fr.	12.00
Cuvée Spéciale 2006, Mendoza Malbec/Merlot/Cabernet Sauvignon	Fr.	17.50

Rotweine

Malbec Broquel 2006, Trapiche, Mendoza	Fr.	18.50
Clos de los Siete 2007 "By Michel Roland" Mendoza Malbec/Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah	Fr.	24.50
Kaiken Ultra Malbec 2006, Montes, Mendoza	Fr.	22.50

Rotweine

Tempranillo Q-Line 2005 Familia Zuccardi/Mendoza	Fr.	22.50
Grand Callia 2005, Bodegas Callia Salentein Family Mendoza Shiraz/Malbec/Merlot/Tannat	Fr.	35.00

Dessertwein

Late Harvest, Semillon 2004, Valentin Bianchi San Rafael, Mendoza (50cl)	Fr.	14.50
---	-----	-------

Menu

Vorspeise

Pangasiusfilet im Weisswein-Kräutersud gegart
an einem Safran-Zitronenschaumsösschen
mit Blätterteigfleuron

Hauptgang

Rindshuft-Roulade mit Gemüse gefüllt
an Aceto Balsamico-Rotweinjus
Tomate mit Aubergine gefüllt
Apfel-Kartoffel Gratin

Vegetarische Alternative

Hausgemachte Quark-Gnocchi
an einer Dörrtomaten-Oliven-Basilikum Pesto mit Pinienkernen

Käse

Bunter Käseteller mit Trauben und Nüssen

Dessert

Bunter Dessertteller mit hausgemachter Mousse au Chocolat,
Parfait, Sorbet und frischen Früchten