

Wine & Dine

Syrah oder Shiraz?

Ein Star rund um den Globus

Gasthaus Linde Büttikon

Samstag, 16. Juni 2018

Apéro ab 18:30 Uhr

Beginn 19:00 Uhr



Degustationsleitung

Werner Müller



Shiraz Rosé Callia Alta / Vale de Tullum / 2015 (ARG) **13.40**



Fläscher Syrah / Hansruedi Adank / 2015 (CH) **45.00**

Château Saint Cosme / Côte Rôtie / 2013 (FR) **58.00**

Tandem Syrah / Alain Graillot / 2014 (MA) **24.90**



Numina Shiraz / Bodegas Salenstein / 2015 (ARG) **33.50**

Shiraz Boom Boom / Charles Smith / 2015 (USA) **22.00**

Classic Dry / Vasse Felix / 2014 (AUS) **16.90**



Shiraz Paarl WO / Glen Carlou / 2010 (SA) **21.90**

Syrah Antica / Domain Cornulus Valais AOC / 2015 (CH) **25.00**

Syrah Reserva Alto los toros / Elqui / 2014 (CL) **36.80**



Paladin Syrah / Veneto / 2015 (IT) **12.90**

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Menu

Avocado-Hummersalat mit Mango und Sesamstange

Büffeltatar mit einer leichten Trüffelnote
und Ziegenkäse überbacken mit Brioche

Risotto mit Eierschwämmli

Entenbrust auf Aprikosenchutney an Cognacsauce
und Kartoffel-Gemüse-Tarte

Kirschen Tiramisu mit Schokoladenmousse
oder
Dreierlei Käse aus dem Veneto mit altem Balsamico