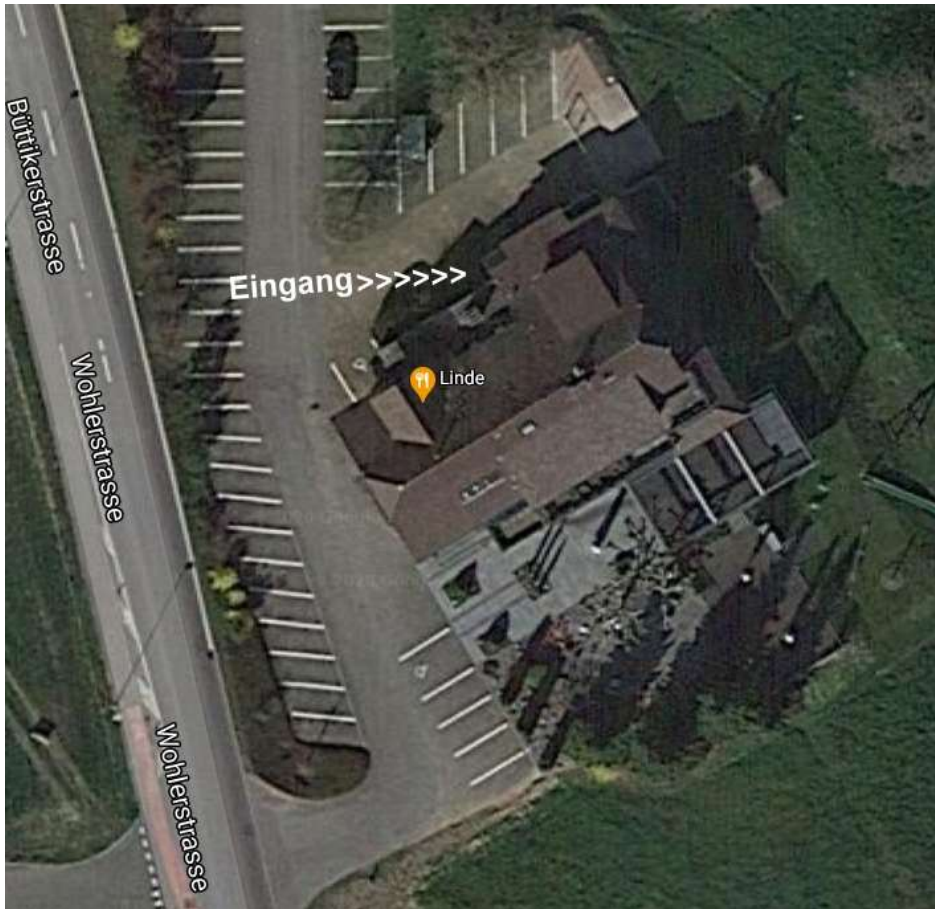


Situationsplan Linde Büttikon Eingang:



## Premium Wine & Dine Die Top 10 der Tempranillo



6. November 2020

Präsentation:  
Lidwina Weh & Urs Schürmann



# Menü



## 1. Gang

Hirschtrockenfleisch Carpaccio  
mit Zwetschgenkompott, Rucola und Manchegokäse

## 2. Gang

Spanische Kartoffelsuppe mit Mandeln und Chorizo

## 3. Gang

Pata Negra Schweinshalssteak am Stück im Smoker gegart  
mit Schmorgemüse und Tortilla

## 4. Gang

Crema Catalan mit Mandelkuchen *oder*  
Manchego und La Retorta mit Feigenragout und Mandeln

# Weine



## Serie 1

Gran Reserva 890 Bodegas La Rioja Alta, Rioja	2005
Reserva Especial Hacienda Monasterio, Ribera del Duero	2013
Gran Reserva Bodegas Arzuaga Navarro, Ribera del Duero	2009

## Serie 2

Cirsion Bodegas Roda, Rioja	2017
Viña el Pisón Bodegas y Viñedos Artadi, Rioja	2012
Muga Torre Bodegas Muga, Rioja	2016

## Serie 3

Pingus Dominio de Pingus, Ribera del Duero	2016
Unico Gran Reserva Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero	2009

## Serie 4

Aalto PS Bodegas Aalto, Ribera del Duero	2017
El Titan Bodega Dominio del Bendito, Toro	2017