

Hochzeits Unterlagen



Vielen Dank, dass Sie unser Haus für Ihren bevorstehenden Anlass in die engere Wahl mit einbeziehen. Wir freuen uns, Ihnen dafür unsere Dokumentation zu unterbreiten.

Das Seehotel Delphin am schönen und idyllischen Hallwilersee ist seit 1927 im Besitze der Familie Fischer, die es bereits in der vierten Generation führt. Dem Restaurationsbetrieb ist zusätzlich eine eigene Fischerei angegliedert. Dies macht uns zum Treffpunkt am See für Frisch-Fisch-Liebhaber. Besonders stolz sind wir auf die hohe Auszeichnung

„Goldener Fisch - Ausgezeichnete Fischküche“,
welche uns verliehen worden ist, und allerbeste
Fisch-Küche verspricht.



Unsere Küche legt Wert auf zeitgemäß bekömmlich-leichte Gerichte. Wir beraten Sie gerne mit aktuell-saisonalen Angeboten. Wir sind auch bereit, auf persönliche Wünsche einzugehen und Ihnen Ihr individuelles Menu zusammenzustellen. Diese Vorschläge richten sich an Gesellschaften ab zehn Personen. Aus servicetechnischen Gründen bitten wir Sie, sich auf **ein Menu** zu einigen.

Bitte bestellen Sie Ihr Menu und die Getränke frühzeitig (zwei Wochen vor dem Anlass), damit wir die benötigten Produkte in optimaler Qualität einkaufen können.

Tischordnung und Tischkarten

Unser Panorama Saal ist mit runden Tischen für 8 Personen mit einem Durchmesser von 1.6 Meter ausgestattet. Je nach Art und Weise des Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung. Bringen Sie uns bitte die Tischkarten (nach Tischen sortiert) einen Tag vor dem Fest vorbei; mit Hilfe des Tischplanes werden wir diese am Hochzeitstag verteilen.

Gästezahl

Bei Änderung der Personenzahl sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich für die mindest Rechnungsstellung.



Hussen

Weisse Stoffüberzüge für die Stühle stellen wir Ihnen gerne nach Verfügbarkeit zur Verfügung. Für die Reinigung, Miete und Bereitstellung berechnen wir Fr. 8.50 pro Stuhl.

Menukarten

Gerne drucken wir Ihnen Menukarten, welche vom Hause offeriert sind.

Saalmiete

Grundsätzlich berechnen wir keine Saalmieten.

Im **Panoramasaal** verrechnen wir jedoch in der Bankett-Hochsaison am **Samstagabend** von **Mai bis September** einen Mindestumsatz (ohne Hotel) von:

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Panoramasaal | Mindestumsatz Fr. 5000.— |
| Panoramasaal mit 1 Teil | Mindestumsatz Fr. 6500.— |
| Panoramasaal mit 2 Teilen | Mindestumsatz Fr. 8000.— |

Kinder

Für Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte. Darin können die kleinen Gäste am Tag des Anlasses ihr eigenes Menu aussuchen. Bei Kindern unter 12 Jahren besteht die Möglichkeit ein halbes Menu zu bestellen.

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass gemütlich geniessen können. Bitte nehmen Sie die Reservation frühzeitig vor.

Blumen

Die Blumendekorationen bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unseren Floristen. Verrechnung gemäß Angaben des Floristen plus Mehrwertsteuer und Transport. Natürlich können Sie die Blumen auch selber mitbringen.



Feuerwerk

Feuerwerke sind Bewilligungspflichtig und werden grundsätzlich auf und am See nicht bewilligt. Auch das Steigen Lassen von Himmelslaternen ist in Meisterschwanden nicht mehr erlaubt.

Musik

bis spätestens um 02.00 Uhr

Verlängerung

Polizeistunde im Kanton Aargau 24.00 Uhr

| | | |
|--|--------------------------------------|------------|
| Bei Verlängerung | bis 1.00 Uhr, verrechnen wir | Fr. 180.-- |
| | bis maximal 2.00 Uhr, verrechnen wir | Fr. 360.-- |
| (Abrechnung jede $\frac{1}{4}$ Stunde) | | |

Parkplätze

Für unsere Gäste stehen 150 PW und 3 Car Parkplätze gratis zur Verfügung.

Rechnung

Sie können den Anlass anschliessend bar vor Ort bezahlen oder gerne senden wir Ihnen eine Rechnung (zahlbar rein netto innert 20 Tagen). Bei Banketten akzeptieren wir **keine Kreditkarten**. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Annullierungskosten

nach definitiver Buchung Fr. 1000.-- (Tausend) innerhalb von 6 Monaten vor stattfinden des Anlasses.



Anreise



Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Von Wohlen AG oder Lenzburg fahren Sie mit dem Bus bis Meisterschwanden Delphinweg oder Schulhaus. Von dort folgen Sie dem Weg bis an den See.

Anreise mit dem Auto

A1 Zürich - Bern: Ausfahrt Lenzburg, Richtung Wohlen über Villmergen > Sarmenstorf > Fahrwangen nach Meisterschwanden, dem Wegweiser folgen.

Das Delphin befindet sich in der Mitte des Dorfes am See gelegen.

Es ist uns ein Vergnügen, Ihr Fest im Seehotel Delphin mitzugestalten. Wir freuen uns, Sie zur Besprechung Ihres Anlasses im Delphin zu empfangen, und Ihre Gäste am Hallwilersee begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

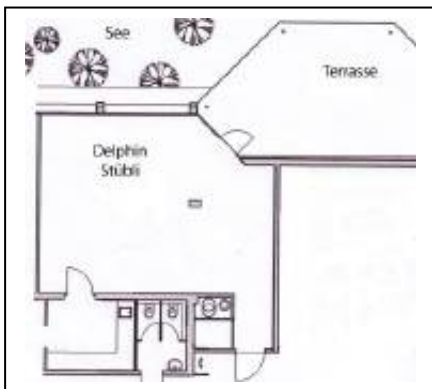
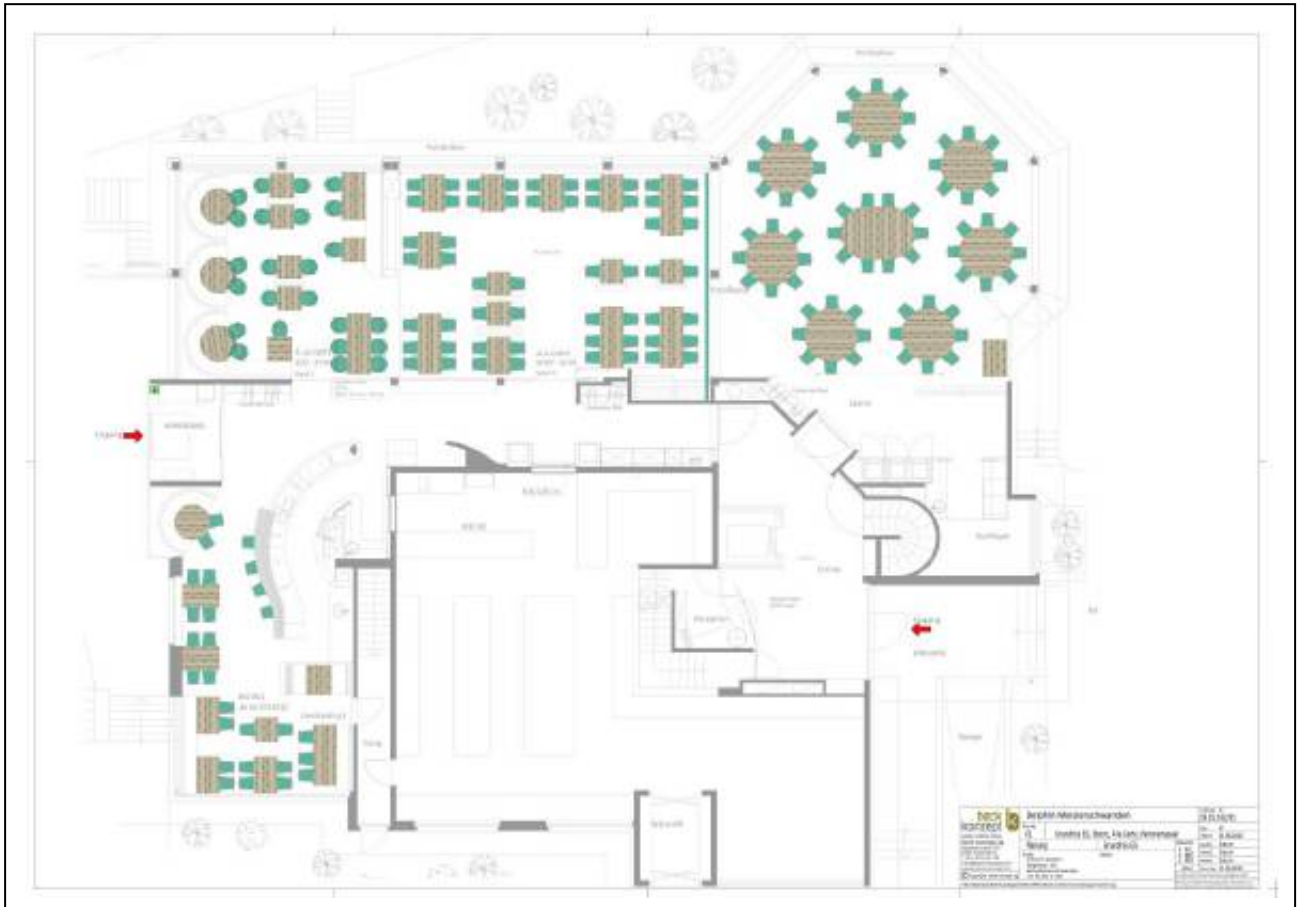
Mit freundlichen Grüßen



Familie Fischer



Räumlichkeiten



Säle Seehotel Delphin

| Raum | Personen | O Tische | Personen |
|-------------------------------------|-----------|----------|----------|
| Restaurant | 80 | | Personen |
| Panorama Saal | 40 - 80 | bis 66 | Personen |
| Panorama Saal + 1 Teil | 80 - 100 | bis 82 | Personen |
| Panorama Saal + 2 Teile | 100 - 120 | bis 98 | Personen |
| Ganzer Speisesaal und Panorama Saal | bis 180 | | Personen |
| Kleiner Saal | 30 - 42 | | Personen |
| Delphin Stübli | 20 - 36 | | Personen |
| Bistro | 36 | | Personen |



Seehotel Delphin, Delphinstrasse 26, 5616 Meisterschwanden

www.hotel-delphin.ch, info@hotel-delphin.ch

Zimmerpreise 2022

Doppelzimmer mit Seesicht Fr. 200.00
Doppelzimmer ohne Seesicht Fr. 180.00
pro Zimmer und Tag

Einzelzimmer mit Seesicht Fr. 160.00
Einzelzimmer ohne Seesicht Fr. 130.00
pro Zimmer und Tag

- Die Preise verstehen sich inklusive Frühstück und Mehrwertsteuer.
- Wir verfügen im Ganzen über 14 Doppel- und 1 Einzelzimmer
- Alle Zimmer sind mit Dusche/WC, Telefon und Fernseher ausgestattet.
- In allen Zimmern besteht **Rauchverbot** und **Haustierverbot**.
- Die drei Zimmer im Nebengebäude „Fischerhof“ besitzen einen Balkon mit Seesicht
- In allen Hotelzimmern im Hause empfangen Sie unsere drahtlose Internetverbindung. (Wireless LAN)
- Frühstück servieren wir Ihnen von 07.00 bis 10.00 Uhr.
Sonntags von 8.00 bis 10.00 Uhr.
- **Hochzeits-Zimmer** Bei einer Hochzeitsgesellschaft (ab 40 Personen) offerieren wir auf Wunsch dem Brautpaar die Übernachtung in einem unserer schönen Zimmer.



Mai bis September durchgehend geöffnet
Oktober bis April Montag Ruhetag

Apérovorschläge

| | | |
|---|----------|---------------------------------|
| Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli | Fr. 2.60 | pro Person oder nach Aufwand |
| Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à 1/4 Toastbrot (Salamí, Schinken, Rohschinken und Käse) | Fr. 7.80 | pro Portion |
| Melonen/Rohschinkenspiessli | Fr. 2.50 | pro Stück |
| Käsespiessli mit Trauben | Fr. 2.40 | pro Stück |
| Grissini im Rohschinkenmantel | Fr. 2.10 | pro Stück |
| Crosstini mit eingelegtem Gemüse und Mozzarella überbacken | Fr. 3.20 | pro Stück |
| Crosstini gefüllt mit Poulet-Champignons Duxelles | Fr. 3.20 | pro Stück |
| Fetakäse im Rindscarpaccio-Mantel | Fr. 3.30 | pro Stück |

Unsere Spezialitäten mit Pariser Brot

| | | |
|--|----------|-------------|
| Parisette mit geräuchertem Felchenfilet | Fr. 2.90 | pro Stück |
| Parisette mit Rauchfischmousse | Fr. 2.80 | pro Stück |
| Parisette mit Rauchlachs | Fr. 3.00 | pro Stück |
| Parisette mit Tartar | Fr. 3.20 | pro Stück |
| Parisette mit Frischkäse | Fr. 2.20 | pro Stück |
| Parisette mit Knoblauch (Chnoblíbro)) | Fr. 1.50 | pro Stück |
| Parisette mit Salamí | Fr. 2.30 | pro Stück |
| Parisette mit Rohschinken | Fr. 2.70 | pro Stück |
| Mini Schinkengipfeli | Fr. 1.80 | pro Stück |
| Kleine Frühlingsrollen | Fr. 3.00 | pro Stück |
| Riesencrevetten Spiessli in Kräutermarinade | Fr. 3.40 | pro Stück |
| Poulet Satay Spiessli mit Sweet Chilly Sauce | Fr. 2.60 | pro Stück |
| Tempura Gemüsestengel (im Teig gebacken) | Fr. 8.50 | pro Portion |

Party Brot Fr. 23.70 pro Brot

Ganzes Baguette Brot belegt und in kleine Sandwiches
geschnitten (9 Stück pro Brot)
Einheitliche Füllung nach Wunsch mit Schinken, Käse,
Salamí, Rohschinken, Camembert, Thon oder Ei

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

Festliche Menuvorschläge 2022

Menu 1 Fr. 81.50

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing



Kraftbrühe Diablotins



Balchenfilets gebacken

Sauce Remoulade und Salzkartoffeln



Schweinsfilet "Jägerart"

mit frischen Waldpilzen und Speckstreifen

Gemüseauswahl

Hausgemachte Spätzli



Parfaitteller mit verschiedenen Früchten



Friandises

Menu 2 Fr. 85.50

Tomatensalat mit Mozzarella



Original-Mulligatawny Suppe

Eine leichte Geflügelsuppe mit Curry und
Gewürzkräutern



Eglifilets in Butter gebraten

mit Bananen und Salzkartoffeln



Ganzes Schweinsfilet im Teig

Rosmarinjus

Gemüseauswahl

Florentinerkartoffeln



Sorbetteller mit frischen Früchten



Friandises

Menu 3 Fr. 86.50

Gemischter Salat



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Balchenfilet in Butter gebraten

Salzkartoffeln



Rosa gebratenes Roastbeef (Entrecôte)

Sauce Bearnaise

Gemüseauswahl

Röstikroketten



Parfait Glacé Grand Marnier

mit Gewürzorange



Friandises

Menu 4 Fr. 85.50

Gemischter Salat



Kraftbrühe mit Sherry



Salmtranche pochiert an Dillsauce

Trockenreis



Lammnierstück "Provençale"

Lauchgemüse

Kartoffelgratin



Himbeermousse im Blätterteigkissen

mit Vanillesauce und Beeren



Friandises



Menu 5 Fr. 96.50

Tomatensalat mit Basilikum



Kraftbrühe Madrilène



Zanderfilet pochiert "Zugerart"
an Weissweinsauce mit frischen Kräutern

Trockenreis



Kalbssteak (Kein Nachservice mit Fleisch)

mit Steinpilzrahmsauce

Gemüseauswahl

dazu im Meersalz und Rosmarin

gebratene Quetschkartoffeln



Luftiges Schokoladenmousse



Friandises

Menu 6 Fr. 95.50

Avocadosalat mit Lauch



Kraftbrühe Royal



Balchenfilet "Hans von Hallwyl"
gerollt pochiert mit Champignonfüllung
an einer leichten Weissweinsauce

Trockenreis



Rindsfilet „Tournedos“ (Kein Nachservice mit Fleisch)

mit Speck unwickelt an Pfefferrahmsauce

Gemüseauswahl

Feine Nudeln



Apfelsorbet mit Calvados



Friandises

Menu 7 Fr. 95.50

Geräuchertes Balchenfilet

vom Hallwilersee

mit Meerrettichschaum



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Pilzragoût auf Blätterteigkissen



Ganzer Kalbsbraten glaciert

vom Nierstück

an Calvadosrahmsauce

Gemüseauswahl

Bratkartoffeln



Himbeer-Tiramisu



Friandises

Menu 8 Fr. 96.50

Knackiger Saisonsalat

an französischem Dressing



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Eglifilets in Butter gebraten

mit Mandelscheiben

Salzkartoffeln



Rindsfilet "Wellington"

mit Speck unwickelt im Blätterteigmantel

Sauce Bearnaise

Gemüseauswahl

Gratinierte Griessnocken

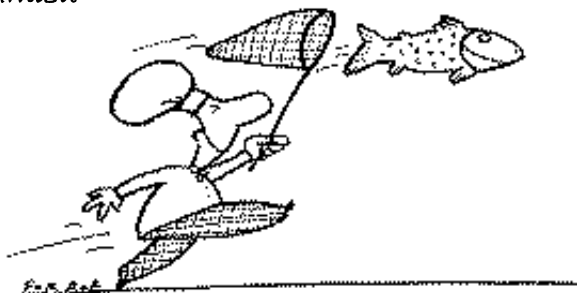


Ganze Vacherin Glace Torte

mit Früchten und Rahm garniert



Friandises



Menu 9 Fr. 79.50

Bunter Saisonsalat mit Sprossen, Kernen und Nüssen an Himbeer-Mango Dressing



Karotten-Jungwersuppe mit Orangenschaum



Pochiertes Zanderfilet
auf kleinem Gartengemüse
an Weissweinsauce mit Safran
Wildreismischung



Perlhuhn Brust (Kein Nachservice mit Fleisch)

am Knochen gebraten
mit Pommerysenfsauce
Gemüseauswahl

Feine Nudeln



Vanille-Lebkuchen Parfait mit Haselnusslikör



Friandises

Menu 10 Fr. 91.50

Gazpacho "Andaluz"

Kalte, rassige spanische Gemüsesuppe



Duo vom Rauchlachs und Rauchbale mit
Waldorfsalat und Meerrettichschaum



Balchenfilets gedämpft „Pak Choi“

Auf chinesischem Senfkohlbeet

mit Süss-saurersauce

Gedämpftem Reis



Schweinsfilet an Pilzrahmsauce

Frisches Gartengemüse

Röstikroketten



Luftiges Schokoladenmousse



Friandises

Menu 11 Fr. 106.50

Mediterraner Taboulésalat mit warmen
Provençale-Crevetten an Balsamicodressing



Hausgemachte Ruccolanudeln

an Tomatensauce mit Gin



Balchenfilet pochiert auf Lauchbeet

an Buttersrahmsauce

Salzkartoffeln



Kalbsfiletmedaillon an Honigsauce

Frisches Gartengemüse

Röstikroketten



Pfannkuchen gefüllt mit Äpfeln und Rosinen

auf warmer vanillesauce



Friandises

Menu 12 Fr. 89.50

Chicorésalat mit Zitrusfrüchte Filets und

Pistazien an Orangendressing



Marinierter Gravedlachs mit leichter Senfsauce
und kleinem Sprossensalat



Balchenfilets gebraten im Sesammantel

an Honig-Verjussauce mit Korianderkartoffeln



Teriaki-Ente (Kein Nachservice mit Fleisch)

Mit Soja und Reiswein marinierte Entenbrust

gebraten

Asiatisches Gemüse

Gedämpftem Reis



Himbeer-Tiramisu



Friandises

Menu 13 Fr. 104.50

Geräuchertes Balchenfilet
vom Hallwilersee
mit Meerrettichschaum



Klare Ochsenschwanzsuppe



Weissweinsrisotto mit Pilzen
verfeinert mit Belper Knolle



Deux Filets "Delphin" (Kein Nachservice mit Fleisch)

Rinds- und Kalbsfilet

Kräuterbutter und Steinpilzrahmsauce

Gemüseauswahl

Röstikroketten



Rotweinzwetschen mit Lächerliglace



Friandises

Menu 14 Fr. 108.50

(ab 30 Pers., Bestellung 1 Monat im voraus)

Gourmet Teller
mit Pastete, Terrine, Crevetten,
Rauchlachs und Rauchfelchen



Klare Ochsenschwanzsuppe



Eglifilets in Butter gebraten
mit Mandelscheiben

Salzkartoffeln



Kalbskrone am Stück gebraten
mit Steinpilzrahmsauce

Gemüseauswahl

Röstikroketten



Dessert Karussell

mit vielen kleinen Köstlichkeiten wie

Mousse, Sorbet, Patisserie und Früchten



Friandises

Natürlich können Sie aus den einzelnen Menukomponenten
auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

Wenn nicht anders erwähnt, sind die Menus mit Nachservice beim Hauptgang Fleisch.

Preisänderungen vorbehalten



Buffetvorschläge 2022

Kaltes Vorspeisen Buffet

Salatauswahl mit verschiedenen Saucen
Geräucherte Balchen und Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Rauchlachs
Crevetten Salat
Kalte Platte mit Salami, Rohschinken und Bündnerfleisch
Saftige Melonenschnitze
Verschiedene Antipasti Gemüse
Rindfleischcarpaccio
Verschiedene Terrinen und Hauspasteten mit Sauce Cumberland

Fr. 29.00 pro Person

Dessert Buffet

Verschiedene Eissorten und Sorbets
Hausgemachtes Früchte-Parfait
Frischer Fruchtsalat
Feine Rouladen
Crèmeschnitten und Eclairé
Früchtebavaroise
Karamelköpflí
Verschiedene kleine Mini-Pâtisseries
Schokoladenmousse

Fr. 21.00 pro Person

mit Käseauswahl Fr. 25.00 pro Person

Die Buffetvorschläge gelten ab 40 Personen, welche mindestens verrechnet werden.
Die Buffets sind reichhaltig aus garniert und können je nach Saison von der angegebenen Auswahl abweichen.



WEINKARTE

FLASCHENWEINE WEISS

SCHWEIZ

Aargau

| | | |
|--|-----|-------|
| Müller –Thurgau „Viola“, Weinbau Hartmann, Remigen | Fr. | 42.50 |
| Chardonnay „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen | Fr. | 47.50 |
| Muscat Olivér „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen | Fr. | 47.50 |
| Sauvignon blanc „Abt Hironymus“, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch | Fr. | 49.50 |
| Pinot gris „Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Huwiler, Aesch | Fr. | 49.50 |

Bielersee

| | | |
|---|-----|-------|
| Ligerzer AOC „Kirchwein“, Giauque Weinbau, Ligerz | Fr. | 41.50 |
|---|-----|-------|

Waadt

| | | | |
|--|-----------|-----|-------|
| „Château de Vinzel“ AOC, Obrist, Vevey | Grand Cru | Fr. | 42.50 |
| Saint-Saphorin AOC „Les Fosses“, Rogivue, Chexbres | | Fr. | 46.50 |
| Epesses AOC „Les Tourelles“, Puidoux | | Fr. | 45.50 |
| Dézaley "Les Embleyres", Rogivue, Chexbres | Grand Cru | Fr. | 50.50 |
| Chardonne "Cure d'Attalens", Obrist, Vevey | | Fr. | 46.50 |
| Aigle "Les Murailles", H. Badoux, Aigle | | Fr. | 48.50 |
| Yvorne "Clos du Rocher", Obrist, Vevey | Grand Cru | Fr. | 54.50 |

Wallis und Tessin

| | | | |
|--|------|-----|-------|
| Petite Arvine du Valais "Julius", Fam. Pierre-Alain Mathier | 2020 | Fr. | 54.50 |
| Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch | 2019 | Fr. | 52.50 |
| <small>Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris</small> | | | |
| Ticino bianco di Merlot DOC „Chiar di luna“ Cuvée special, Delea, Losone | 2020 | Fr. | 45.50 |

FRANKREICH

Loire/Bourgogne

| | | | |
|---|------|-----|-------|
| Pouilly Fumé, Baron Patrick de Ladoucette Sauvignon blanc | 2018 | Fr. | 72.50 |
| Sancerre „Les Panseillots“, S. Fargette, Guillerault | 2020 | Fr. | 52.50 |
| Givry, Remoissenet père & fils, Cote d'or | 2017 | Fr. | 54.50 |

ITALIEN

| | | | |
|---|------|-----|-------|
| Langhe Arneis DOC, Villa Carena, San Giorgio Monferrato, Piemonte | 2019 | Fr. | 47.50 |
| Lugana DOC Massoni, Azienda S. Cristina, Peschiera del Garda | 2020 | Fr. | 51.50 |

USA und NEUSEELAND

| | | | |
|---|------|-----|-------|
| Chardonnay „Riverstone“, Jerry Lohr Winery Paso Robles, USA | 2019 | Fr. | 49.50 |
| Sauvignon blanc "Hunter's", Marlborough, Neuseeland | 2020 | Fr. | 54.50 |

FLASCHENWEINE ROSÉ

| | | |
|---|-----|-------|
| Pinot Noir Rosé „Abt Ambros“, Weingut Klosterhof, Aesch | Fr. | 50.50 |
| Oeil de Perdrix „Château d’Auvernier“, Neuenburg | Fr. | 47.50 |
| Blanc de noir „Sommerhalder“, Weinbau Hartmann, Remigen | Fr. | 44.50 |

FLASCHENWEINE ROT

SCHWEIZ

Aargau/Ostschweiz

| | | |
|---|------|-----------|
| Pinot Noir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen | Fr. | 44.50 |
| Garanoir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen | Fr. | 47.50 |
| Merlot „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen | 2020 | Fr. 51.50 |
| Cuvée „Barrique „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen <small>Diolinoir, Merlot und Malbec</small> | 2019 | Fr. 56.50 |
| Cuvée Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch | 2019 | Fr. 54.50 |
| Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch | 2020 | Fr. 54.50 |
| Cuvée „Unicus“, Weinbau Hartmann, Remigen <small>Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder</small> | 2018 | Fr. 59.50 |

| | | |
|--|-----|-------|
| Maienfelder Blauburgunder, Weingut Komminoth Maienfeld | Fr. | 49.50 |
|--|-----|-------|

Waadt

| | | |
|--|-----|-------|
| Saint-Saphorin AOC „Pierres Neyres“, Rogivue, Chexbres | Fr. | 47.50 |
|--|-----|-------|

Wallis

| | | |
|--|------|-----------|
| Syrah du Valais Barrique, „Julius“, Fam. Pierre-Alain Mathier | 2017 | Fr. 58.50 |
| „Cuvée Madame Rosmarie“, Adrian Mathier, Salgesch <small>Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon</small> | 2018 | Fr. 52.50 |

Tessin

| | | |
|--|------|-----------|
| Merlot Barrique „Carato“, Angelo Delea, Losone | 2017 | Fr. 69.50 |
|--|------|-----------|

ITALIEN

| | | |
|--|-------------------------|-----------|
| Nero d’Avola, „Moranera“, Terre di Santa Maria, Sizilien | 2017 | Fr. 49.50 |
| Cabernet Sauvignon/Merlot, „Yantra“, Tenuta dei Sette Cieli, Toscana | 2018 | Fr. 51.50 |
| Villa Carena „Barbera“, San Giorgio Monferrato, Piemonte | 2017 | Fr. 45.50 |
| Varvèra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana | 3 bicchieri 2018 | Fr. 69.50 |
| Corvina Veronese „Regolo Ripasso Rosso“, Sartori, Veronese | 2016/17 | Fr. 46.50 |
| Amarone della Valpolicella Classico, Cantine Lenotti, Bardolino | 2016 | Fr. 70.50 |
| Brunello di Montalcino, Tenuta Pietranera, Toscana | 2015 | Fr. 79.50 |

AUSTRALIEN und USA

| | | |
|---|---------|-----------|
| Shiraz/Cabernet „Koonunga Hill“, Penfolds, Barossa/S. Australien | 2016 | Fr. 46.50 |
| Shiraz „McLarent Vale“, Kangarilla Road, South Australia | 2017 | Fr. 51.50 |
| Cabernet Sauvignon William Randell, Barossa, Thorn Clarke, Australien | 2016 | Fr. 81.50 |
| Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA | 2016/18 | Fr. 54.50 |

FLASCHENWEINE ROT

FRANKREICH

Burgund

| | | |
|--|------|-----------|
| Savigny-les-Beaune 1 er Cru Tollot-Beaut | 2016 | Fr. 81.50 |
|--|------|-----------|

Bordeaux

| | | |
|--|------|-----------|
| Saint Emilion Château La Bonnelle Grand Cru AOC | 2015 | Fr. 66.50 |
|--|------|-----------|

| | | |
|---|------|-----------|
| Côtes de Bordeaux Château Lafitte AC | 2016 | Fr. 63.50 |
|---|------|-----------|

| | | |
|---|------|-----------|
| Margaux Château Paveil-de-Luze cru bourgeois AOC | 2016 | Fr. 68.50 |
|---|------|-----------|

| | | |
|--|---------|------------|
| St-Julien Château Talbot, 4ème Cru classé | 2016/18 | Fr. 126.50 |
|--|---------|------------|

SPANIEN

| | | |
|--|------|-----------|
| Raiza, Rioja Crianza, Aldeanueva de Ebro | 2017 | Fr. 48.50 |
|--|------|-----------|

| | | |
|--|------|-----------|
| Figuro 12 Crianza, Garcia Figuro, Ribera del Duero | 2017 | Fr. 55.50 |
|--|------|-----------|

| | | |
|--|------|-----------|
| Vinas Elias Mora, Bodegas Elias Mora, Toro | 2017 | Fr. 50.50 |
|--|------|-----------|

| | | |
|---|------|-----------|
| Finca Rio Negro, Vino de la Tierra de Castilla, Cogolludo | 2014 | Fr. 58.50 |
|---|------|-----------|

| | | |
|---|------|-----------|
| Algil Toro, Bodegas y Vinedos Algil, Valladolid | 2018 | Fr. 56.50 |
|---|------|-----------|

HALBE FLASCHEN (SCHÖPPLI) 37.5 CL

Weiss

| | | | |
|--|-------|---------|-----------|
| Aigle "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle | 20 cl | Flasche | Fr. 14.50 |
|--|-------|---------|-----------|

| | | | |
|--|-------|---------|-----------|
| Aigle "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle | 35 cl | Flasche | Fr. 26.50 |
|--|-------|---------|-----------|

| | | | |
|--|--|----------|-----------|
| Saint-Saphorin AOC "Les Fosses", Rogivue, Chexbres | | Terravin | Fr. 26.50 |
|--|--|----------|-----------|

| | | | |
|---|--|------|-----------|
| Cuvée "Madame Rosmarie" weiss, Adrian Mathier, Salgesch | | 2019 | Fr. 29.50 |
|---|--|------|-----------|

| | | | |
|---|--------------------|------|-----------|
| Château Guiraud, Sauternes 1er cru classé | Dessertwein | 2014 | Fr. 49.50 |
|---|--------------------|------|-----------|

| | | | |
|---|--------------------|------|-----------|
| Vasse Felix „Cane cut“, West Australien | Dessertwein | 2016 | Fr. 41.50 |
|---|--------------------|------|-----------|

Rot

| | | | |
|--|---------|---------|-----------|
| Aigle rouge "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle | 20.0 cl | Flasche | Fr. 14.50 |
|--|---------|---------|-----------|

| | | | |
|--|--|------|-----------|
| Merlot Barrique "Carato", Angelo Delea, Losone | | 2017 | Fr. 32.50 |
|--|--|------|-----------|

| | | | |
|--|--|--|-----------|
| Saint-Saphorin rouge AOC "Pierres Neyres", Rogivue, Chexbres | | | Fr. 26.50 |
|--|--|--|-----------|

| | | | |
|---|--|------|-----------|
| Cuvée "Madame Rosmarie" rot, Adrian Mathier, Salgesch | | 2019 | Fr. 29.50 |
|---|--|------|-----------|

| | | | |
|---------------------------------------|--|------|-----------|
| Villa Antinori Rosso, Toscana Italien | | 2018 | Fr. 29.50 |
|---------------------------------------|--|------|-----------|

| | | | |
|--|--------------------|------|-----------|
| Varvèra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana | 3 bicchieri | 2018 | Fr. 39.50 |
|--|--------------------|------|-----------|

| | | | |
|---|--|------|-----------|
| Amarone "Storico" DOCG, della Valpolicella, Villa di Illasi | | 2014 | Fr. 35.50 |
|---|--|------|-----------|

| | | | |
|---|--|------|-----------|
| "Das Phantom", Weingut Kirnbauer, Burgenland, Oesterreich | | 2018 | Fr. 38.50 |
|---|--|------|-----------|

Rosé

| | | | |
|---|--|--|-----------|
| Oeil de Perdrix "Château d'Auvernier, Neuenburg | | | Fr. 27.50 |
|---|--|--|-----------|

CHAMPAGNER

| | | |
|-----------------------------------|----------------|-----------|
| Laurent-Perrier brut | | Fr. 79.50 |
| Cupli Laurent-Perrier brut | 1.0 dl | Fr. 14.00 |
| Cupli Kir Royal | 1.0 dl | Fr. 14.50 |
| Prosecco dry DOC „Paladin“ | | Fr. 46.50 |
| Prosecco di Valdobbiadene | 2.0 dl Flasche | Fr. 16.50 |

OFFENE WEINE

| <u>Weiss</u> | ¼ Liter | ½ Liter |
|---|----------------------|----------------|
| Riesling-Sylvaner "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach | Fr. 12.50 | Fr. 22.50 |
| „Schafiser“ Bielersee AOC , Giauque Weinbau, Ligerz | Fr. 12.50 | Fr. 23.50 |
| Epresses, Jean-Luc Blondel-Duboux, Cully | Fr. 14.00 | Fr. 26.50 |
| Vinzel „Fischerwein“, Société Vinicole de Perroy | Fr. 12.50 | Fr. 22.50 |
| Chardonnay „Brestenberger“ Familie Lindenmann, Seengen | „mit Korkverschluss“ | Fr. 30.50 |
| Sauvignon-blanc, Weinbau Hartmann, Remigen | | Fr. 30.50 |
| Pinot gris „ Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Huwiler, Aesch | | Fr. 34.50 |
| <u>Rot</u> | | |
| Pinot Noir "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach | Fr. 13.00 | Fr. 24.50 |
| Chablais district d'Aigle AOC, Obrist, Vevey | Fr. 13.00 | Fr. 24.50 |
| Barbera & Cabernet Sauvignon „Tindaro“ DOC 2018 Tenute Neirano, Monferrato, Italien | „mit Korkverschluss“ | Fr. 30.50 |
| Hospices de Salquenen 2019 Adrian Mathier, Salgesch | „mit Korkverschluss“ | Fr. 32.50 |
| Sommerhalder Spätlese Villnachern 2018 Weinbau Hartmann, Remigen | „mit Korkverschluss“ | Fr. 32.50 |
| Brestenberger Cuvée „Barrique“ 2019, Familie Lindenmann Diolinoir, Merlot und Malbec | „mit Korkverschluss“ | Fr. 33.50 |
| <u>Rosé</u> | | |
| Dôle blanche AOC, Oskar Mathier-Oggier, VS | Fr. 13.00 | Fr. 24.50 |
| Rosé de Gamay, Obrist, Vevey | Fr. 12.50 | Fr. 22.50 |

GETRÄNKEKARTE

MINERALWASSER

| | | |
|----------------------------------|--------|-------|
| Eptinger still und légère | 33 cl | 4.90 |
| Eptinger still und légère | 50 cl | 6.10 |
| Eptinger still und légère | 100 cl | 10.50 |
| Leitungswasser <i>Spende WWF</i> | 50 cl | 2.50 |

SÜSSGETRÄNKE

Flaschen

| | | |
|------------------------|-------|------|
| Coca Cola zero | 33 cl | 4.90 |
| Rivella blau | 33 cl | 4.90 |
| Schweppes Tonic | 20 cl | 4.90 |
| Schweppes Bitter Lemon | 20 cl | 4.90 |
| Schweppes Gingerale | 20 cl | 4.90 |

Offenausshank

Sprite, Fanta, Coca-Cola,
Rivella rot und Fusetea

| Glas | | | Karaffen | |
|------|------|------|----------|------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 2.5 dl | 5 dl |
| 3.90 | 4.30 | 5.70 | 4.30 | 6.10 |

FRUCHTSÄFTE

| | | |
|----------------------|-------|------|
| Süssmost (Apfelsaft) | 30 cl | 5.10 |
| Apfel-Schorle | 30 cl | 4.90 |
| Apfelwein trüb | 50 cl | 5.80 |
| Apfelwein klar | 50 cl | 5.80 |
| Orangensaft | 20 cl | 5.10 |
| Tomatensaft | 20 cl | 5.10 |
| Traubensaft rot | 20 cl | 5.10 |

HEISSE GETRÄNKE

| | |
|----------------------------|------|
| Kaffee | 4.40 |
| Kaffee Koffeinfrei | 4.40 |
| Espresso | 4.40 |
| Doppelter Espresso | 5.80 |
| Cappuccino | 5.00 |
| Latte Macchiato/Chai Latte | 5.00 |
| Schale | 4.60 |
| Tee | 4.40 |

Verlangen Sie nach unserer Teekarte

| | | |
|--------------------|----------|------|
| Ovomaltine/Caotina | 2 dl | 4.60 |
| Tee Rum | 4 cl Rum | 8.40 |

LONG DRINKS

| | |
|--------------|-------|
| Gin Tonic | 13.50 |
| Bacardi Cola | 13.50 |
| Vodka Orange | 13.50 |
| Whiskey Cola | 13.50 |

BIERE

| | | |
|--------------------------|-------|------|
| Lager offen | 20 cl | 4.10 |
| Lager offen | 30 cl | 4.50 |
| Lager offen | 50 cl | 5.90 |
| Alkoholfrei Feldschl. | 33 cl | 4.90 |
| Alkoholfrei Feldschl. | 50 cl | 5.70 |
| Alkoholfrei Weizenfrisch | 33 cl | 5.00 |
| Schneiders Weisse | 50 cl | 7.10 |
| Bügelbier | 50 cl | 6.30 |

SPEZIAL KAFFEE

| | |
|-----------------------|-------|
| Kaffee Träsch Luz | 6.00 |
| Kaffee Zwetschgen Luz | 6.00 |
| Seeman's Café | 6.00 |
| Fischerkaffee | 10.50 |
| Irish Coffee | 10.50 |
| Kaffee Marnissimo | 10.50 |
| Coretto Grappa | 7.50 |
| Kaffee GT | 6.00 |
| Schümli Pflümli | 8.50 |

APERITIFS 4 cl

| | Vol % | |
|-----------------------------|-------|------|
| Campari | 23 | 7.00 |
| Cynar | 16.5 | 7.00 |
| Vermuth weiss (Martini) | | 7.00 |
| Vermuth rot (Martini) | | 7.00 |
| Pernod, Pastis, Ricard 2 cl | 45 | 7.00 |
| Portwein rot | 20 | 7.00 |
| Sherry Tio Pepe (dry) | | 7.00 |
| Sherry medium dry | | 7.00 |
| Aperol Spritz (Prosecco) | 1 dl | 9.50 |
| Hugo (Prosecco) | 1 dl | 9.50 |
| Alkoholfrei | | |
| Crodino und Sanbitter | 10 cl | 5.80 |

SCHNÄPSE 2 cl

| | Vol % | |
|---------------------------|-------|------|
| Kirsch | 37.5 | 6.70 |
| Kräuter | 37.5 | 5.90 |
| Pflümli | 41 | 5.90 |
| Zwetschgen | 41 | 5.90 |
| Williamine Morand | 43 | 7.00 |
| Cointreau | 40 | 8.40 |
| Himbeergeist (Schladerer) | 42 | 8.40 |
| Grand Marnier | 40 | 8.40 |

LIQUEURS 4 cl

| | Vol % | |
|----------|-------|------|
| Baileys | 17 | 8.40 |
| Amaretto | 28 | 8.40 |

SPIRITUOSEN 4 cl

| | Vol % | |
|-------------------|-------|------|
| Gin Gordon's | 37.5 | 7.90 |
| Rum Bacardi light | 37.5 | 7.90 |
| Vodka Eristoff | 37.5 | 7.90 |

Scotch

| | | |
|-----------------------|----|-------|
| J. Walker Red Label | 40 | 8.90 |
| J. Walker Black Label | 40 | 12.70 |
| Ballantines | 40 | 8.90 |
| Chivas Regal | 40 | 13.90 |

Malt Whisky

| | | |
|-------------|----|-------|
| Dalwhinnie | 43 | 13.90 |
| Talisker | 46 | 13.90 |
| Craggenmore | 40 | 13.90 |
| Oban | 43 | 13.90 |
| Lagavulin | 43 | 13.90 |
| Glenkinchie | 43 | 13.90 |

Irish Whiskey

| | | |
|------------------------|----|------|
| Tullamore Dew | 40 | 8.90 |
| Bourbon/Whiskey | | |
| Jack Daniel's | 45 | 9.90 |

DIGESTIFS 2 cl

| | Vol % | |
|----------------------------|-------|-------|
| Vieille Prune, Fassbind | 40 | 7.90 |
| Vieille Abricot Fassbind | 40 | 9.90 |
| Vieille Williams, U. Hecht | 40 | 11.90 |
| Vieille Pomme, U. Hecht | 40 | 11.90 |

Magenbitter

| | | |
|-------------------|----|------|
| Appenzeller 4cl | 29 | 6.90 |
| Fernet-Branca | 39 | 7.90 |
| Ramazotti, Averna | 29 | 7.90 |
| Underberg | 44 | 7.90 |

Cognac

| | | |
|------------------|----|------|
| Bisquit VS | 40 | 7.90 |
| Remy Martin VSOP | 40 | 8.90 |
| Hennessy VS | 40 | 7.90 |

Calvados

| | | |
|---------------------|----|------|
| Calvados | 40 | 6.90 |
| Calvados Hors d'age | 42 | 9.90 |

Marc

| | | |
|-------------------|----|------|
| Marc "Klosterhof" | 40 | 9.90 |
|-------------------|----|------|

Grappa und Traubenbrand

| | | |
|---------------------|----|-------|
| Schnaps Brestenberg | 40 | 7.50 |
| Grappa di Brunello | 41 | 8.50 |
| Grappa Poli | 43 | 12.50 |