

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. 5200.—
Panoramasaal mit 1 Teil	Mindestumsatz Fr. 7200.—
Panoramasaal mit 2 Teilen	Mindestumsatz Fr. 9000.—

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.

Verlängerung

Polizeistunde im Kanton Aargau 24.00 Uhr

Bei Verlängerung bis 1.00 Uhr, verrechnen wir Fr. 250.--
bis maximal 2.00 Uhr, verrechnen wir Fr. 500.--
(Spätestens um 2 Uhr muss der Saal geräumt sein.)

Musik

bis spätestens um 01.30 Uhr

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 > Sarmentorf > 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.

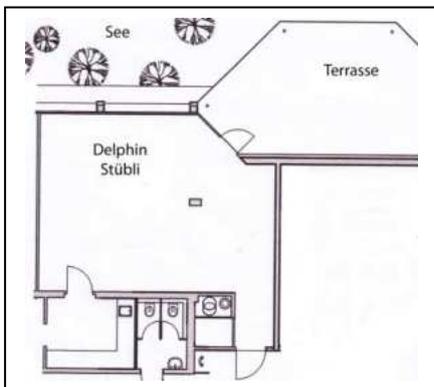
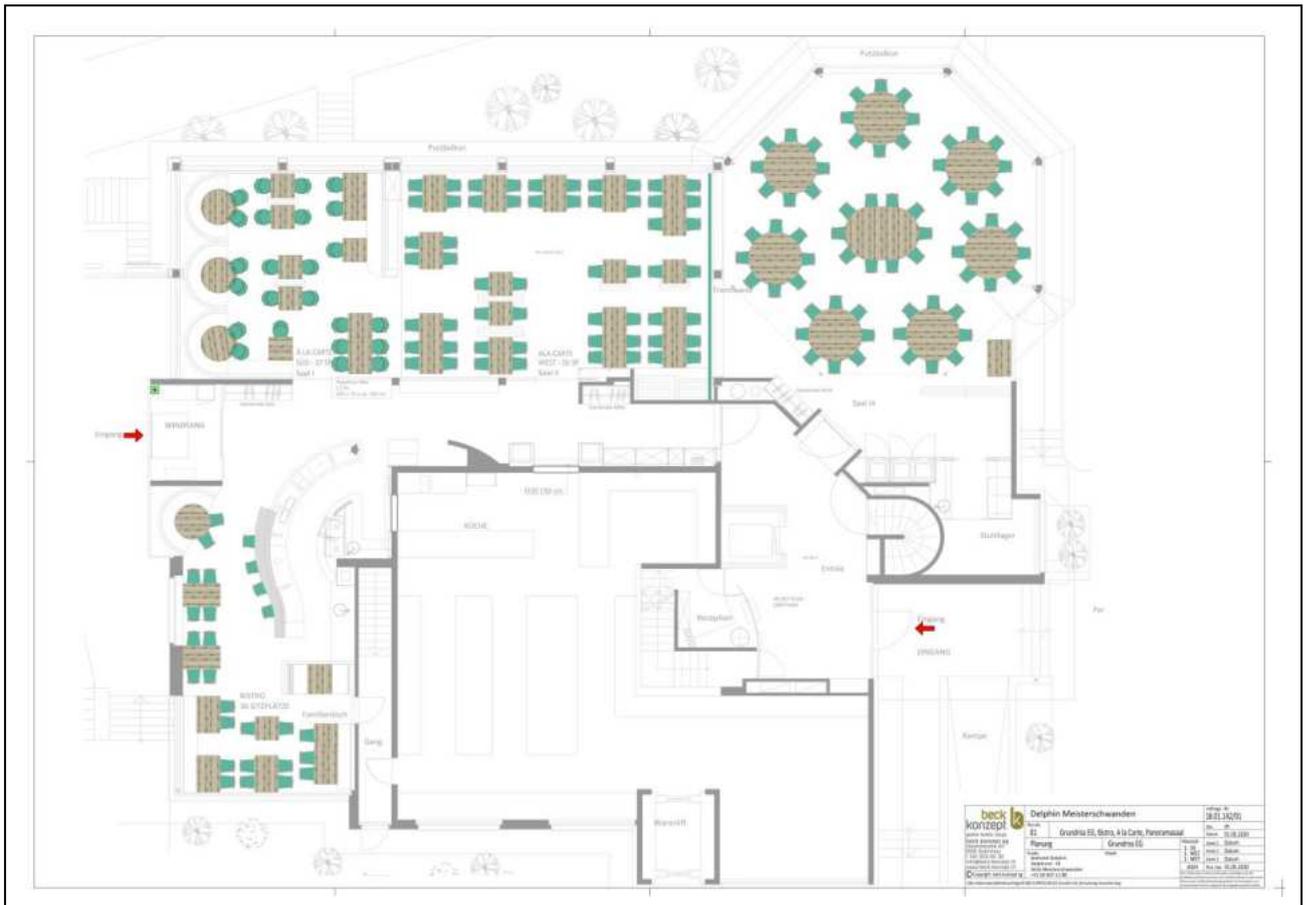
Mit freundlichen Grüßen



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 2024

Doppelzimmer mit Seesicht Fr. 210.00

Doppelzimmer ohne Seesicht Fr. 190.00

pro Zimmer und Tag

Einzelzimmer mit Seesicht Fr. 170.00

Einzelzimmer ohne Seesicht Fr. 140.00

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 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. 3.50	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à 1/4 Toastbrot (Salamí, Schinken, Rohschinken und Käse)	Fr. 8.00	pro Portion
Tomate Mozzarella Spiessli	Fr. 3.60	pro Stück
Grissini im Rohschinkenmantel	Fr. 2.80	pro Stück
Crostini mit Oliven-Tapenade	Fr. 3.20	pro Stück
Crostini mit Rauchlachstatar	Fr. 3.80	pro Stück
Antipasti Auswahl (Parmesanwürfeli, Chorizo, Oliven)	Fr. 10.50	pro Portion
Gemüse Sticks mit Dip	Fr. 9.50	pro Portion

Unsere Spezialitäten mit Pariser Brot

Parisettes mit geräuchertem Felchenfilet	Fr. 3.20	pro Stück
Parisettes mit Rauchlachs	Fr. 3.30	pro Stück
Parisettes mit Knoblauch-Dip (Chnoblíbro)	Fr. 2.00	pro Stück
Parisettes mit Frischkäse	Fr. 2.80	pro Stück
Parisettes mit Salamí	Fr. 2.80	pro Stück
Parisettes mit Rohschinken	Fr. 2.80	pro Stück
Parisettes mit Käse	Fr. 2.80	pro Stück

Warmes

Mini Schinkengipfeli	Fr. 2.70	pro Stück
Kleine Frühlingsrollen	Fr. 3.50	pro Stück
Riesencrevetten Spiessli in Kräutermarinade	Fr. 3.80	pro Stück
Poulet Satay Spiessli mit Sweet Chilly Sauce	Fr. 3.60	pro Stück

Party Brot

Fr. 24.50 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 2024

Menu 1 Fr. 78

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Balchenfilets gebacken

Sauce Remoulade und Salzkartoffeln



Schweinsfilet rosa gebraten auf Ratatouille
mit Nudeln



Panna Cotta der Saison mit Früchten



Menu 3 Fr. 90

Antipasti variation



Geflügel Consommé mit Flädli



Balchenfilet gebacken mit Sauce Remoulade
und Kartoffelsalat



Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Romanesco und Pommes Dauphine



Toblerone Mousse mit Gewürzkirschen



Menu 2 Fr. 90

Tomatensalat mit Mini Buratina



Bouillabaisse a la Delphin



Eglifilets gebraten auf Thymian-Zitronen Butter
mit Mandelbrokkoli und Tagliatelle



Lammnierstück rosa gebraten auf Kräuterjus
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin



Fruchtiges Zitronensorbet mit Schuss

Menu 4 Fr. 91

Griechischer Salat mit gebackenem Fetakäse



Tomatencremesuppe mit Gin



Gebeizte Lachsrose mit Senf-Dill-Sauce
und kleinem Kartoffelrösti



Kalbskarree auf Pfeffersauce
mit Wurzelgemüse
und Röstikroketten



Hausgemachten Apfelstrudel
an vanillesauce

Menu 5 Fr. 91

Orientalischer Cous Cous



Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe



Zanderfilet pochiert "Créole"
mit Pistazien und Orangen
an Kräuterréis



Kalbssteak (Kein Nachservice mit Fleisch)
mit Morchelrahmsauce
auf Kräutersseitlingen
und Champagner-Risotto



Zweierlei vom Schokoladenmousse

Menu 7 Fr. 96

Geräuchertes Balchenfilet
mit Meerrettich Espuma & Senfsaat



Tom Kha Gai

Thailändische Currysuppe mit Poulet



Gegrillte Avocado auf Tomatensalsa

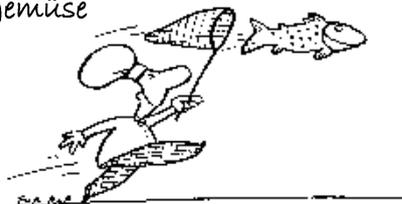


Kurzgebratenes Rindsentrecôte
(Kein Nachservice mit Fleisch)

auf asiatischen Teriyakigemüse
mit Basmatiréis



Crêpes mit vanilleeis



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.

Menu 6 Fr. 105

Balchen Ceviche mit Wildkräutersalat



Steinpilzessenz mit Kräutersseitlingen



Balchenfilet Roulade mit Lachsfarce
auf Rahmlauch
mit mediterranem Kartoffelstock



Rindsfilet Medaillons (Kein Nachservice mit Fleisch)
an Smokey Whiskeysauce
mit Steinpilzen
und getrüffelten Tagliatelle



Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Menu 8 Fr. 104

Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse



Hummer-Bisque



Lachs-Tatakí mit Kefensalat



Rindsfilet "Wellington"
im Blätterteigmantel

Sauce Bearnaïse
glasiertes Gemüse
getrüffelter Kartoffelgratin



Mango-Cheesecake mit gebackener Eisspraline

Buffetvorschläge 2024

Kaltes Vorspeisen Buffet

Salatauswahl mit verschiedenen Saucen
Geräucherte Balchen und Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Variation vom Hausgebeizten Lachs
Crevetten Cocktail mit Avocado
Kalte Platte mit Salami, Rohschinken und Bündnerfleisch
Tomate Mozzarella im Glas
Antipasti Variation
verschiedene Wraps
Gemüsesticks mit verschiedenen Dippis

Fr. 33.00 pro Person

Dessert Buffet

Verschiedene Eissorten und Sorbets
Fruchtmousse der Saison
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel
Crèmeschnitten und Eclairé
Panna Cotta der Saison
Karamelköpflí
Verschiedene kleine Mini-Pâtisseries
Schokoladenmousse

Fr. 24.00 pro Person

mit Käseauswahl Fr. 29.00 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.	44.50
Chardonnay „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	49.50
Muscat Olivér „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	49.00
Sauvignon blanc „Abt Hironymus“, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	Fr.	58.50
Pinot gris „Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Huwiler, Aesch	Fr.	57.50

Bielersee

Ligerzer AOC „Kirchwein“, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr.	43.50
---	-----	-------

Waadt

Féchy, Domaine de Fischer	Grand Cru	Fr.	46.00
Saint-Saphorin AOC „Les Fosses“, Rogivue, Chexbres		Fr.	47.50
Epesses AOC „La Perle“, Domaine Blondel, Cully		Fr.	47.50
Dézaley "Les Embleyres", Rogivue, Chexbres	Grand Cru	Fr.	52.00
Chardonne "Cure d'Attalens", Obrist, Vevey		Fr.	52.00
Aigle "Les Murailles", H. Badoux, Aigle		Fr.	54.50
Yvorne "L'Ovaille 1584", Hammel SA	1er Grand Cru	Fr.	59.50

Wallis und Tessin

Petite Arvine du Valais "Julius", Fam. Pierre-Alain Mathier	2022	Fr.	56.50
Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch <small>Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris</small>	2022	Fr.	56.50
Bianco di Merlot "Bianco Rovere", Guido Brivio, Mendrisio	2022	Fr.	71.00

FRANKREICH

Loire/Bourgogne

Sancerre „Les Panseillots“, S. Fargette, Guillerault	2022	Fr.	54.50
Givry, Remoissenet père & fils, Cote d'or	2017	Fr.	56.50

ITALIEN

Langhe Arneis DOC, Villa Carena, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2022	Fr.	50.50
Lugana DOC Massoni, Azienda S. Cristina, Peschiera del Garda	2021	Fr.	53.50

USA und NEUSEELAND

Chardonnay „Riverstone“, Jerry Lohr Winery Paso Robles, USA	2020	Fr.	53.50
Sauvignon blanc "Hunter's", Marlborough, Neuseeland	2022	Fr.	56.50

FLASCHENWEINE ROSÉ

Pinot Noir Rosé „Abt Ambros“, Weingut Klosterhof, Aesch	Fr.	53.50
Oeil de Perdrix „Château d’Auvèrnièr“, Neuenburg	Fr.	49.00
Blanc de noir „Sommerhalder“, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr.	47.50

FLASCHENWEINE ROT

SCHWEIZ

Aargau/Ostschweiz

Pinot Noir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	46.00
Garanoir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	50.50
Merlot „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	2022	Fr. 53.50
Cuvée „Barrique „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen Diolinoir, Merlot und Malbec	2021	Fr. 58.50
Cuvée Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	2021	Fr. 58.50
Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	2021	Fr. 58.50
Cuvée „Unicus“, Weinbau Hartmann, Remigen Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder	2019	Fr. 65.00
Maiefelder Blauburgunder, Weingut Komminoth Maiefeld	Fr.	51.50

Waadt

Saint-Saphorin AOC „Pierres Neyres“, Rogivue, Chexbres	Fr.	49.50
Clos du Châtelard „Anthologie“, Villeneuve, Chablais Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot, Syrah	2018	Fr. 62.00

Wallis

Syrah du Valais Barrique, „Julius“, Fam. Pierre-Alain Mathier	2020	Fr. 59.50
„Cuvée Madame Rosmarie“, Adrian Mathier, Salgesch Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon	2021	Fr. 56.50

Tessin

Merlot Riflessi d’Epoca, Guido Brivio, Mendrisio	2020	Fr. 87.00
--	------	-----------

ITALIEN

Nero d’Avola, „Moranera“, Terre di Santa Maria, Sizilien	2019	Fr. 51.50
Cabernet Sauvignon/Merlot, „Yantra“, Tenuta dei Sette Cieli, Toscana	2020	Fr. 53.50
Villa Carena „Barbera“, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2021	Fr. 47.50
Varvèra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	<i>2 bicchieri</i> 2020/21	Fr. 74.50
Amarone della Valpolicella Classico, Cantine Lenotti, Bardolino	2017	Fr. 72.50
Brunello di Montalcino, Tenuta Pietranera, Toscana	2017	Fr. 84.50

AUSTRALIEN und USA

Shiraz „McLarent Vale“, Kangarilla Road, South Australia	2017	Fr. 54.50
Cabernet Sauvignon William Randell, Barossa, Thorn Clarke, Australien	2016	Fr. 84.00
Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA	2018	Fr. 56.50

FLASCHENWEINE ROT

FRANKREICH

Burgund

Savigny-les-Beaune 1 er Cru Tollot-Beaut 2019 Fr. 95.00

Bordeaux

Saint Emilion Château La Bonnelle Grand Cru AOC 2016 Fr. 69.00
Côtes de Bordeaux Château Lafitte AC 2016 Fr. 67.00
Margaux Château Paveil-de-Luze cru bourgeois AOC 2016 Fr. 71.00
St-Julien Château Talbot, 4ème Cru classé 2018 Fr. 135.00

SPANIEN

Raiza, Rioja Crianza, Aldeanueva de Ebro 2020 Fr. 51.00
 Figuero 12 Crianza, Garcia Figuero, Ribera del Duero 2019/20 Fr. 58.00
 Vinas Elias Mora, Bodegas Elias Mora, Toro 2020 Fr. 53.00
 Finca Rio Negro, Vino de la Tierra de Castilla, Cogolludo 2016 Fr. 61.00
 Algil Toro, Bodegas y Vinedos Algil, Valladolid 2019 Fr. 60.00
 Les Terrasses , Priorat, Alvaro Palacios 2019 Fr. 73.00

HALBE FLASCHEN (SCHÖPPLI) 37.5 CL

Weiss

Aigle "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle 18.7 cl Flasche Fr. 16.00
 Aigle "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle 35 cl Flasche Fr. 28.50
 Saint-Saphorin AOC "Les Fosses", Rogivue, Chexbres Terravin Fr. 27.50
 Cuvée "Madame Rosmarie" weiss, Adrian Mathier, Salgesch 2021 Fr. 31.50
 Bianco di Merlot "Bianco Rovere", Guido Brivio, Mendrisio 2022 Fr. 38.00
 Château Guiraud, Sauternes 1er cru classé **Dessertwein** 2014 Fr. 52.00
 Vasse Felix „Cane cut“, West Australien **Dessertwein** 2016 Fr. 42.00

Rot

Aigle rouge "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle 18.7 cl Flasche Fr. 16.00
 Merlot Barrique "Carato", Angelo Delea, Losone 2017 Fr. 45.00
 Merlot Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio 2019 Fr. 47.00
 Saint-Saphorin rouge AOC "Pierres Neyres", Rogivue, Chexbres Fr. 27.50
 Cuvée "Madame Rosmarie" rot, Adrian Mathier, Salgesch 2020 Fr. 31.50
 Villa Antinori Rosso, Toscana Italien 2020 Fr. 32.00
 Varvèra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana **3 bicchieri** 2021 Fr. 42.00
 "Das Phantom", Weingut Kirnbauer, Burgenland, Oesterreich 2019 Fr. 40.00
 Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA 2019 Fr. 34.00

Rosé

Oeil de Perdrix „Château d'Auvernier“, Neuenburg Fr. 29.00

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier brut		Fr. 81.00
Cupli Laurent-Perrier brut	1.0 dl	Fr. 14.00
Cupli Kir Royal	1.0 dl	Fr. 14.50
Prosecco dry DOC „Paladin“		Fr. 48.50
Prosecco dry DOC „Paladin“	1.0 dl	Fr. 8.50
Prosecco di Valdobbiadene	2.0 dl Flasche	Fr. 17.50

OFFENE WEINE

<u>Weiss</u>	$\frac{1}{4}$ Liter	$\frac{1}{2}$ Liter
Riesling-Sylvaner "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 13.00	Fr. 23.50
„Schafiser“ Bielersee AOC , Giauque Weinbau, Ligerz	Fr. 13.00	Fr. 24.50
Epresses, Henri Contesse, Hammel SA, Rolle	Fr. 14.50	Fr. 27.50
Vinzel „Fischerwein“, Société Vinicole de Perroy	Fr. 13.00	Fr. 23.50
Chardonnay „Brestenberger“ Familie Lindenmann, Seengen	„mit Korkverschluss“	Fr. 31.50
Sauvignon-blanc, Weinbau Hartmann, Remigen		Fr. 32.00
Pinot gris „ Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Huwiler, Aesch		Fr. 36.00
 <u>Rot</u>		
Pinot Noir "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 13.50	Fr. 25.50
Barbera & Cabernet Sauvignon „Tindaro“ DOC 2019	„mit Korkverschluss“	Fr. 32.00
Tenute Neirano, Monferrato, Italien		
Hospices de Salquenen 2021	„mit Korkverschluss“	Fr. 33.00
Adrian Mathier, Salgesch		
Sommerhalder Spätlese Villnachern 2020	„mit Korkverschluss“	Fr. 33.00
Weinbau Hartmann, Remigen		
Brestenberger Cuvée „Barrique“ 2020, Familie Lindenmann	„mit Korkverschluss“	Fr. 36.50
<small>Diolinoir, Merlot und Malbec</small>		
 <u>Rosé</u>		
Dôle blanche AOC, Oskar Mathier-Oggier, VS	Fr. 13.50	Fr. 25.50
Rosé de Gamay Vaudois, Hammel SA	Fr. 13.00	Fr. 23.50