

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. 5500.—
Panoramasaal mit 1 Teil	Mindestumsatz Fr. 8000.—
Panoramasaal mit 2 Teilen	Mindestumsatz Fr. 10000.—

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 > 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.

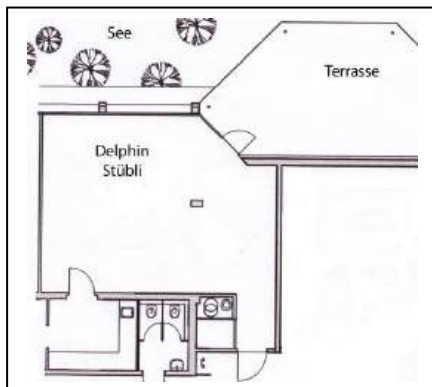
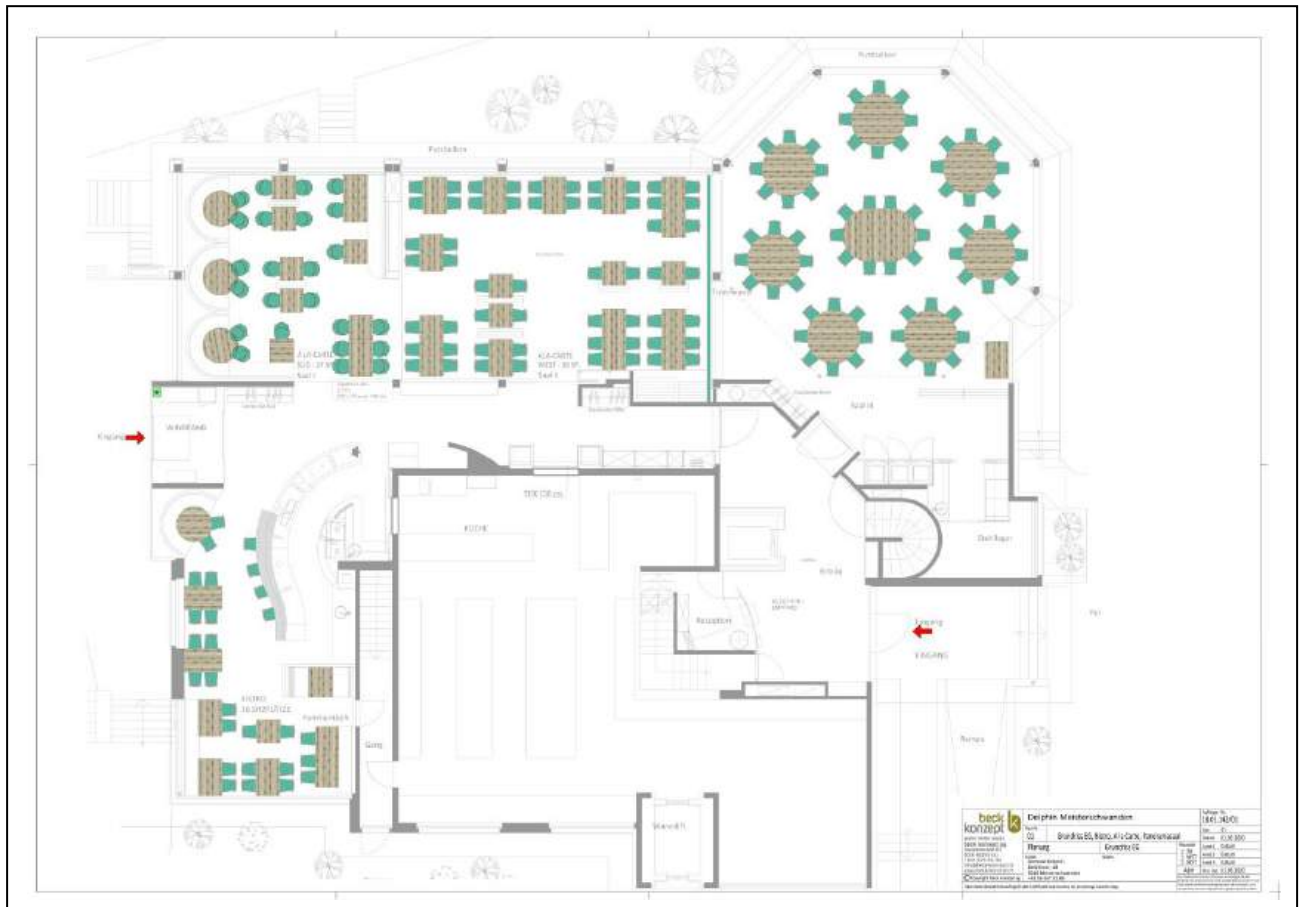
Mit freundlichen Grüßen

A. Fischer

Familie Fischer



Räumlichkeiten



Säle Seehotel Delphin

		O Tische	
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 2026

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 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 Canapés, 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 Gemüse Spiessli	Fr. 3.50	pro Stück
Gemüse Sticks mit Dip	Fr. 9.50	pro Portion

Unsere Spezialitäten mit Pariser Brot

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

Warmes

Mini Schinkengipfeli	Fr. 2.70	pro Stück
Chäs Chüechli	Fr. 3.50	pro Stück
Riesengrillen 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 2026

Menu 1 Fr. 83

Bunter Saisonsalat / Kernen / Nüssen

Himbeer-Mango Dressing



Kraftbrühe / Gemüsewürfel



Balchenfilets gebacken

Sauce Remoulade / Salzkartoffeln



Schweinsfilet gebraten / Kräutermantel

Ratatouille / Gebackener Kartoffelkuchen



Crêpe / Quarkmousse

Orangensalat / Beeren coulis



Menu 3 Fr. 91

Antipasti Variation

(Peperoni / Pilze / Zucchini)



Pilzconsommé / Gemüsebrunoise



Balchenfilet gebacken / Sauce Remoulade

Salzkartoffeln



Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Bearnaise

Saisongemüse / Pommes Dauphine



Toblerone Mousse / Gewürzkirschen



Menu 2 Fr. 93

Tomatensalat / Buffel Mozzarella

Basilikum Pesto



Bouillabaisse a la Delphin



Tagliatelle / Gin-Tomatensauce

Rucola



Lammnierstück rosa gebraten / Kräuterjus

Speckbohnen / Kartoffelgratin



Parfaitteller / Früchte / Fruchtsauce / Rahm

Menu 4 Fr. 97

Griechischer Salat / Fetakäse

(Peperoni / Tomate / Oliven / Gurke)



Tomaten Consommé / Gin / Gemüsebrunoise



Gebeizte Lachsrose / Senf-Dill-Sauce

Kleinem Blinis



Kalbsnierstück gebraten / Kräuterjus

Wurzelgemüse

Quetsch Kartoffeln



Hausgemachten Apfelstrudel

Vanillesauce

Menu 5 Fr. 98

Karotten-Ingwer Suppe



Belugalinsensalat

Sousvide Pouletbrust / Hüttenkäse



Zanderfilet pochiert "Créole"

Pistazien / Orangen

Kräuterreis



Kalbssteak gebraten

Morchelrahmsauce

Gemüseauswahl

Kartoffelsoufflé



Zweierlei vom Schokoladenmousse

Menu 6 Fr. 106

Balchen Ceviche / Wildkräutersalat



Getrübte Blumenkohlcrèmesuppe



Balchenfilet pochiert / „Normandie“

Champignon Crevettensauce

Risotto



Rindsfilet Medaillon

Smokey Whiskeysauce

Steinpilzen

Tagliatelle



Hausgemachter New Yorker Cheese Cake
mit Toffee

Menu 7 Fr. 99

Geräuchertes Balchenfilet

Meerrettich Schaum / Senfsaat



Weisswein-Heusuppe / Bündnerfleisch Streifen



Pochiertes Zanderfilet / Randenpüree

Chardonnay-Weissweinsauce



Rindshuft Medaillons

Portweinjus

Kefen / Urkornrisotto



Sorbetteller / Früchte / Fruchtsaucen

Menu 8 Fr. 109

Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse



Hummer-Bisque



Lachs-Tataki mit Kefensalat



Rindsfilet am Stück gebraten

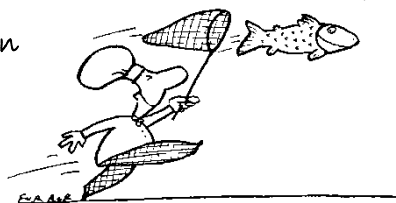
Sauce Béarnaise

Glasieretes Gemüse

Kartoffelgratin



Schokoladentarte / Baumnuss Eis



Natürlich können Sie aus den einzelnen Menukomponenten
auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer
Die Menus sind ohne Nachservice und einheitlich für die ganze Gesellschaft.

Buffetvorschläge 2026

Kaltes Vorspeisen Buffet

Salatauswahl mit verschiedenen Saucen
Geräucherte Fische aus eigener Räucherei / Meerrettichschaum
Hausgebeizten Lachs mit Dill Senf Sauce
Crevetten Cocktail mit Ananas und Chiffonade
Roastbeef mit Sauce Remoulade oder Vitello Tonnato
Blumenkohl Panna Cotta mit Flusskrebssalat
Antipasti Variation (Peperoni / Pilze / Zucchetti)
Verschiedene Wraps
Terrine oder Pasteten / Sauce Cumberland
Fr. 33.00 pro Person

Dessert Buffet

Verschiedene Eissorten und Sorbets
Fruchtmousse der Saison
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel / Vanillesauce
Crèmeschnitten und Macarons
Panna Cotta der Saison
Karamelköpfl
Exotische Fruchtplatte
Schokoladenmousse
Charlotte Royal mit Frucht Coulis

Fr. 28.00 pro Person
mit Käseauswahl Fr. 32.00 pro Person

Die Buffetvorschläge gelten ab 40 Personen, welche mindestens verrechnet werden.
Die Buffets sind reichhaltig ausgarniert 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“, Weingut Lindenmann, Seengen	Fr.	49.50
Muscat „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen	Fr.	49.00
Sauvignon blanc „Abt Hironymus“, Weingut Klosterhof, Aesch LU	Fr.	58.50
Pinot gris „Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Aesch LU	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	2023	Fr.	56.50
Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch	2023	Fr.	56.50
Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris			
Bianco di Merlot "Bianco Rovere", Guido Brivio, Mendrisio	2023	Fr.	71.00

FRANKREICH

Loire/Bourgogne

Sancerre „Les Panseillots“, S. Fargette, Guillerault	2023	Fr.	54.50
--	------	-----	-------

ITALIEN

Langhe Arneis DOC, Villa Carena, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2023	Fr.	50.50
Lugana DOC Massoni, Azienda S. Cristina, Peschiera del Garda	2023	Fr.	53.50

USA und NEUSEELAND

Chardonnay „Riverstone“, Jerry Lohr Winery Paso Robles, USA	2021	Fr.	53.50
Sauvignon blanc "Hunter's", Marlborough, Neuseeland	2024	Fr.	56.50

FLASCHENWEINE ROSÉ

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

FLASCHENWEINE ROT

SCHWEIZ

Aargau/Ostschweiz

Pinot Noir „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen	Fr.	46.00
Garanoir „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen	Fr.	50.50
Merlot „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen	2023	Fr. 53.50
Cuvée Barrique „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen Diolinoir, Merlot und Malbec	2022	Fr. 58.50
L’Amante, „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen Auserlesene, getrocknete Trauben	2022	Fr. 89.50
Cuvée Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Weingut Klosterhof, Aesch LU	2023	Fr. 58.50
Gamaret, Weingut Klosterhof, Aesch LU	2023	Fr. 58.50
Cuvée „Unicus“, Weinbau Hartmann, Remigen Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder	2019	Fr. 65.00
Maienfelder Blauburgunder, Weingut Komminoth Maienfeld	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	2019	Fr. 62.00

Wallis

„Cuvée Madame Rosmarie“, Adrian Mathier, Salgesch Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon	2022	Fr. 56.50
---	------	-----------

Tessin

Merlot Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio	2021	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	2021/22	Fr. 53.50
Villa Carena „Barbera“, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2021	Fr. 47.50
Varvèra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	2021	Fr. 74.50
Amarone della Valpolicella Classico, Cantine Lenotti, Bardolino	2018	Fr. 72.50
Brunello di Montalcino, Tenuta Pietranera, Toscana	2018	Fr. 84.50
Arillo in Terrabianca „Campaccio“, Radda in Chianti, Toscana	2019	Fr. 70.00

AUSTRALIEN und USA

Shiraz „McLarent Vale“, Kangarilla Road, South Australia	2018	Fr. 54.50
Cabernet Sauvignon William Randell, Barossa, Thorn Clarke, Australien	2016	Fr. 84.00
Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA	2021	Fr. 56.50

FLASCHENWEINE ROT

FRANKREICH

Burgund

Savigny-Lavieres, 1 er Cru, Domaine Tollot-Beaut	2021	Fr. 95.00
--	------	-----------

Bordeaux

Saint Emilion	Château La Bonnelle Grand Cru AOC	2020	Fr. 69.00
Côtes de Bordeaux	Château Lafitte AC	2016	Fr. 67.00
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	2021	Fr. 58.00
Vinas Elias Mora, Bodegas Elias Mora, Toro	2022	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	2021	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	2023		Fr. 31.50
Bianco di Merlot "Bianco Rovere", Guido Brivio, Mendrisio	2022		Fr. 38.00
Château Guiraud, Sauternes 1er cru classé	Dessertwein	2014	Fr. 55.00
Château La Rivière, Sauternes AOC	Dessertwein	2020	Fr. 42.00
Rigoletto Passito, Azienda Agricola Santa Cristina, Veneto	Dessertwein	2019	Fr. 45.00

Rot

Aigle rouge "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle	18.7 cl	Flasche	Fr. 16.00
Arillo in Terrabianca "Campaccio", Radda in Chianti, Toscana	2020		Fr. 42.00
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	2022		Fr. 31.50
Varvára Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	2021		Fr. 42.00
"Das Phantom", Weingut Kirnbauer, Burgenland, Oesterreich	2021		Fr. 40.00
Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA	2020		Fr. 34.00

Rosé

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

CHAMPAGNER / PROSECCO

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>	¼ Liter	½ Liter
Riesling-Sylvaner "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 13.00	Fr. 23.50
„Schafiser“ Bielersee AOC, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr. 13.00	Fr. 24.50
Epesses, Jean-Luc Blondel-Duboux, Cully	Fr. 14.50	Fr. 27.50
„Fischerwein“, Féchy Challenge, La Côte AOC, Hammel SA	Fr. 13.00	Fr. 23.50
Chardonnay „Brestenberg“ Weingut Lindenmann, Seengen	„mit Korkverschluss“	Fr. 31.50
Sauvignon-blanc, Weinbau Hartmann, Remigen		Fr. 32.00
Pinot gris „Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Aesch LU		Fr. 36.00
<u>Rot</u>		
Pinot Noir "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 13.50	Fr. 25.50
Cuvée Barrique „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, 2022 Diolinoir, Merlot und Malbec	„mit Korkverschluss“	Fr. 36.50
Sommerhalder Spätlese Villnachern, 2020 Weinbau Hartmann, Remigen	„mit Korkverschluss“	Fr. 33.00
Hospices de Salquenen, Adrian Mathier, Salgesch, 2022 Pinot Noir, Gamay, Syrah, Cabernet Sauvignon	„mit Korkverschluss“	Fr. 33.00
Barbera & Cabernet Sauvignon „Tindaro“ DOC, 2020 Tenute Neirano, Monferrato, Italien	„mit Korkverschluss“	Fr. 32.00
<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