

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 s/w, 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 dem See 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 > 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.

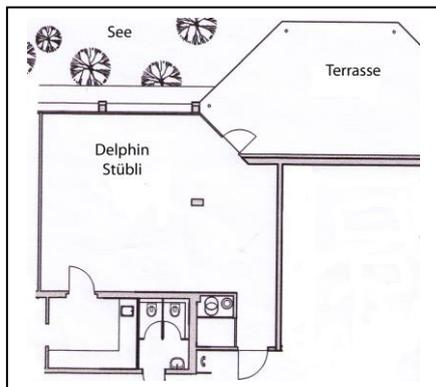
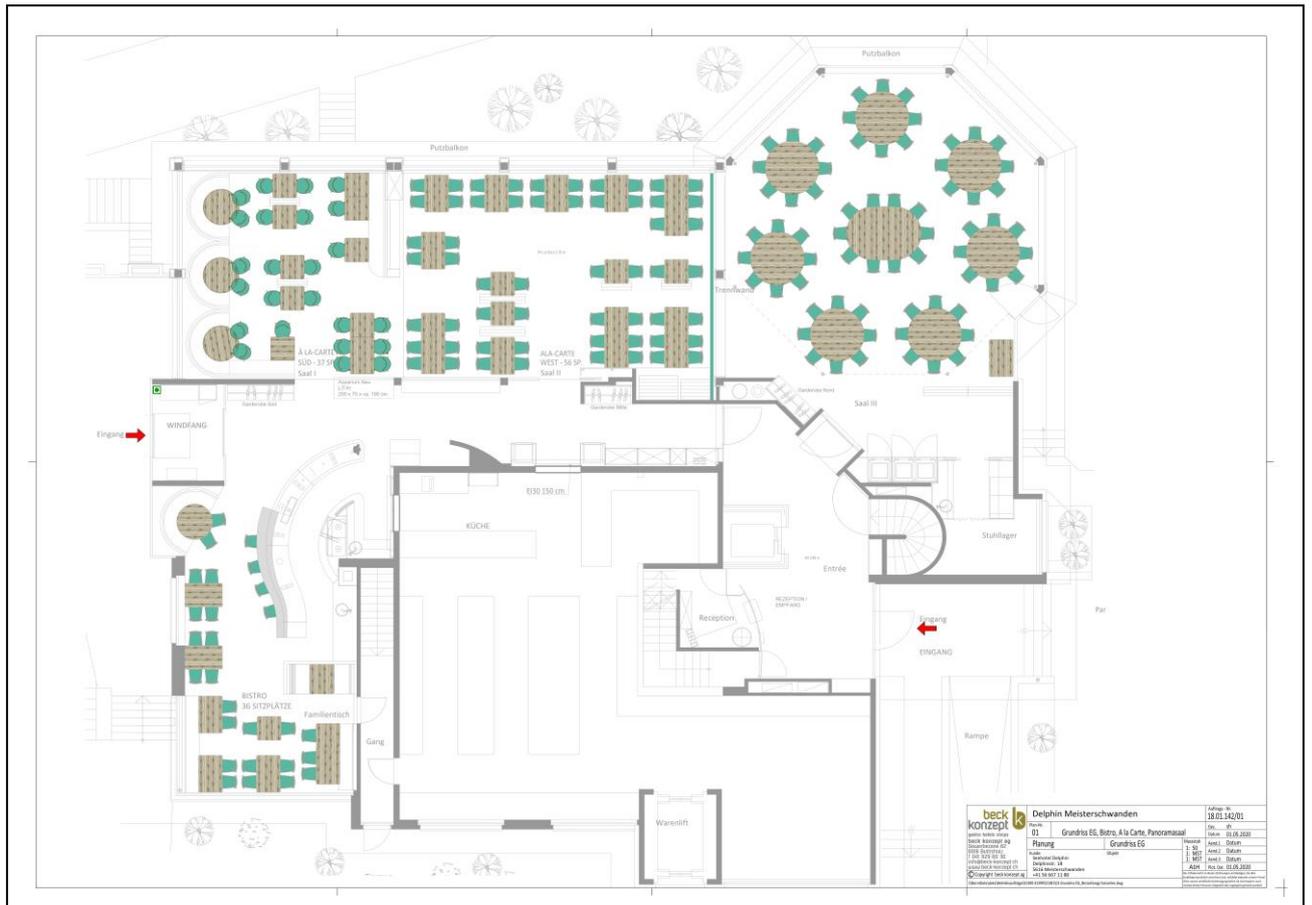
Mit freundlichen Grüßen



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 2021

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 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.
- **Honeymoon-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

Parisettes mit geräuchertem Felchenfilet	Fr. 2.90	pro Stück
Parisettes mit Rauchfischmousse	Fr. 2.80	pro Stück
Parisettes mit Rauchlachs	Fr. 3.00	pro Stück
Parisettes mit Tartar	Fr. 3.20	pro Stück
Parisettes mit Frischkäse	Fr. 2.20	pro Stück
Parisettes mit Knoblauch (Chnoblíbrot)	Fr. 1.50	pro Stück
Parisettes mit Salamí	Fr. 2.30	pro Stück
Parisettes 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 Gemüwestengel (im Teig gebacken)	Fr. 8.50	pro Portion

Party 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

Fr. 23.70 pro Brot

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

Festliche Menuvorschläge 2021

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

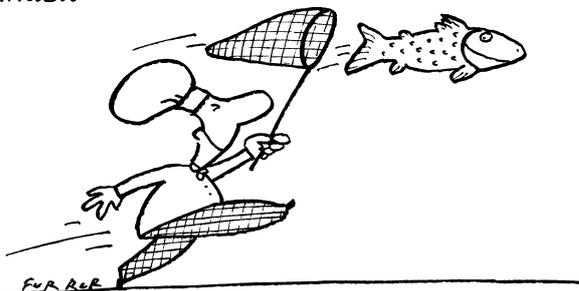


Ganze Vacherin Glace Torte

mit Früchten und Rahm garniert



Friandises



Menu 9 Fr. 79.50

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



Karotten-Jngwersuppe 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 Buttersauce

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



Rotweinzwetschgen mit Läckertliglace



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 2021

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.	39.50
Gewürztraminer, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr.	48.50
Chardonnay „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	44.50
Sauvignon blanc „Abt Hironymus“, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	Fr.	46.50
Pinot gris „ Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Huwiler, Aesch	Fr.	46.50
Muscat Olivér „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	44.50

Bielsee

Ligerzer AOC „Kirchwein“, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr.	39.50
---	-----	-------

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	2017	Fr.	54.50
Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch	2018	Fr.	52.50
<small>Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris</small>			
Ticino bianco di Merlot DOC „ Chiar di luna“ Cuvée special, Delea, Losone		Fr.	45.50

FRANKREICH

Loire/Bourgogne

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

ITALIEN

Langhe Arneis DOC, Villa Carena, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2017	Fr.	47.50
Lugana DOC Massoni, Azienda S. Cristina, Peschiera del Garda	2017	Fr.	51.50

USA und NEUSEELAND

Chardonnay „Riverstone“, Jerry Lohr Winery Paso Robles, USA	2017	Fr.	49.50
---	------	-----	-------

FLASCHENWEINE ROSÉ

Pinot Noir Rosé „Abt Ambros“, Weingut Klosterhof, Aesch	Fr.	46.50
Oeil de Perdrix „Château d’Auvernier“, Neuenburg	Fr.	46.50
Blanc de noir „Sommerhalder“, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr.	42.50

FLASCHENWEINE ROT

SCHWEIZ

Aargau/Ostschweiz

Pinot Noir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	42.50
Garanoir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	45.50
Merlot „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	2016	Fr. 48.50
Cuvée „Barrique „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen Diolinoir, Merlot und Malbec	2016	Fr. 52.50
Cuvée Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	Fr.	48.50
Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	2015	Fr. 51.50
Cuvée „Unicus“, Weinbau Hartmann, Remigen Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder	2014	Fr. 57.50
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	2016	Fr. 58.50
„Cuvée Madame Rosmarie“, Adrian Mathier, Salgesch Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon	2015	Fr. 52.50

Tessin

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

FRANKREICH

Burgund

Savigny-Les-Beaune Serpentières 1 er Cru	2015	Fr. 75.50
--	------	-----------

Bordeaux

Saint Emilion Château Mauvinon Grand Cru AOC	2013	Fr. 58.50
Chateau Corbin Grand cru classé AOC	2016	Fr. 82.50
Margaux Château Paveil-de-Luze cru bourgeois AOC	2016	Fr. 61.50
St-Julien Château Léoville-Barton 2ème Grand cru classé	2014	Fr. 126.50
Château Talbot, 4ème Cru classé	2016	Fr. 116.50

SPANIEN

Raiza, Rioja Crianza, Aldeanueva de Ebro	2016	Fr. 48.50
Figuero 12 Crianza, Garcia Figuero, Ribera del Duero	2016	Fr. 55.50
Vinas Elias Mora, Bodegas Elias Mora, Toro	2017	Fr. 50.50
Finca Rio Negro, Vino de la Tierra de Castilla, Cogolludo	2013	Fr. 58.50
Algil Toro, Bodegas y Vinedos Algil, Valladolid	2017	Fr. 56.50

FLASCHENWEINE ROT

ITALIEN

Nero d'Avola, "Moranera", Terre di Santa Maria, Sizilien	2017	Fr. 49.50
Cabernet Sauvignon/Merlot, "Yantra", Tenuta dei Sette Cieli, Toscana	2017	Fr. 51.50
Villa Carena "Barbera", San Giorgio Monferrato, Piemonte	2016	Fr. 45.50
Varv�ra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	3 bicchieri 2018	Fr. 69.50
Corvina Veronese „Regolo Ripasso Rosso“, Sartori, Veronese	2016	Fr. 46.50
Amarone della Valpolicella Classico, Cantine Lenotti, Bardolino	2013	Fr. 70.50
Brunello di Montalcino, Tenuta Pietranera, Toscana	2014	Fr. 79.50

AUSTRALIEN und USA

Shiraz/Cabernet „Koonunga Hill“, Penfolds, Barossa/S. Australien	2012	Fr. 46.50
Shiraz „McLarent Vale“, Kangarilla Road, South Australia	2016	Fr. 51.50
Shiraz William Randell, Barossa Valley, Thorn Clarke, Australien	2016	Fr. 81.50
Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA	2016	Fr. 54.50

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier brut	Fr. 79.50
Prosecco dry DOC „Paladin“	Fr. 46.50

OFFENE WEINE

Weiss

	½ Liter
Riesling-Sylvaner "R�tiberger", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 21.50
„Schafiser“ Bielersee AOC, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr. 21.50
Epesses, Jean-Luc Blondel-Duboux, Cully	Fr. 25.50
Vinzel „Fischerwein“, Obrist, Vevey	Fr. 21.50
Chardonnay „Brestenberger“ Familie Lindenmann, Seengen	Fr. 29.50
Sauvignon-blanc, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr. 29.50
Ticino bianco di Merlot DOC „Chiar di luna“ Cuv�e special, Angelo Delea Losone	Fr. 29.50

Rot

Pinot Noir "R�tiberger", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 23.50
Chablais district d'Aigle AOC, Obrist, Vevey	Fr. 21.50
Barbera & Cabernet Sauvignon „Tindaro“ Tenute Neirano, Monferrato, Italien	Fr. 27.50
Hospices de Salquenen 2016 Adrian Mathier, Salgesch	Fr. 30.50
Sommerhalder Sp�tlese Villnachern 2014 Weinbau Hartmann, Remigen	Fr. 31.50
Brestenberger Cuv�e „Barrique“ 2016, Familie Lindenmann	Fr. 33.50

Rosé

D�le blanche AOC, Oskar Mathier-Oggier, VS	Fr. 23.50
Ros� de Gamay, Obrist, Vevey	Fr. 20.50