DELPHIN
Restaurant & Seehotel

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.

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Fischküche mit Auszeichnung

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

Seehotel Delphin AG | Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80 | www.hotel-delphin.ch | info@hotel-delphin.ch

DELPHIN
Restaurant & Seehotel

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.

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
Wir besitzen 15 moderne Hotelzimmer, welche alle mit Dusche/WC und TV ausgestattet sind. Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass gemütlich geniessen können. Bitte nehmen Sie die Reservation frühzeitig vor.

Blumen (werden nicht vom Restaurant gestellt)
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.

Seehotel Delphin AG | Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80 | www.hotel-delphin.ch | info@hotel-delphin.ch

DELPHIN
Restaurant & Seehotel

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.--

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.

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

Seehotel Delphin AG | Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80 | www.hotel-delphin.ch | info@hotel-delphin.ch

Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr.	2.60	pro Person
	oder nach Aufwand		
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à 1/4 Toastbrot (Salami, 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 (Chnoblibrot)	Fr.	1.50	pro Stück
Parisette mit Salami	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, Salami, Rohschinken, Camembert, Thon oder Ei

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

Allgemeine Menuvorschläge 2020

Mit Nachservice beim Hauptgang, ausser Menu H + O
jedoch nur bei einheitlicher Menuwahl

Menu A Fr. 48.50

Kraftbrühe mit Eierstich

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Balchenfilets gebacken
Sauce Remoulade
Salzkartoffeln

Coupe Maison
Frischer Fruchtsalat mit Eis

Menu B Fr. 53.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Eglifilets gebacken
Sauce Remoulade
Salzkartoffeln

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu C Fr. 55.50

Tomatencrèmesuppe

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Zanderfilet "Zugerart"
pochiert mit frischen
Kräutern und serviert
an feiner Weissweinsauce
Trockenreis

Moretti-Krokantparfait

Menu D Fr. 51.50

Kraftbrühe mit Sherry

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Balchenfilets "Ernesto"
in Butter gebraten mit verschiedenen
Pilzen und Kräuterbutter überbacken
Salzkartoffeln

Nougateisschnitte mit Rahm

Menu E Fr. 55.50

Geflügelcrèmesuppe

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Eglifilets "Mandeln"
meunière gebraten
mit Mandelscheiben
Salzkartoffeln

Coupe Maison
Frischer Fruchtsalat mit Eis

Menu F Fr. 49.50

Kraftbrühe mit Backerbsen

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Gebratene Pouletbrust
auf Spinatsockel
an Kokos-Currysauce
Weissweinrisotto

Yoghurtcrème mit Früchten

Menu G Fr. 55.50

Tomatencrèmesuppe

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Schweinsfilet "Jägerart"
mit Pilzen, Speck und Perlzwiebeln
Frisches Gartengemüse
Hausgemachte Spätzli

Erfrischendes Früchteparfait

Menu H Fr. 51.50

Tomatencrèmesuppe

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Schweinssteak an Waldpilzrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Röstikroketten

Nougateisschnitte mit Rahm

Menu I Fr. 56.50

Kraftbrühe mit Flädli

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Feine Nudeln

Hausgemachtes Karamelköpfli
mit Rahm

Menu K Fr. 48.50

Kraftbrühe mit Backerbsen

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Schweinsbraten glaciert mit Jus
Frisches Gartengemüse
Gebratene Kartoffeln

Luftiges Schokoladenmousse

Menu L Fr. 61.50

Kraftbrühe mit Sherry

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Rosa gebratenes Roastbeef (Entrecôte)
Sauce Béarnaise
Frisches Gartengemüse
Röstikroketten

Luftiges Schokoladenmousse

Menu M Fr. 56.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Kalbspiccata "Milanaise"
mit Schinken und Champignon
an Tomatensauce, Gartengemüse
Saftiger Safranrisotto

Hausgemachtes Parfait

Menu N Fr. 47.50

Kürbiscrèmesuppe (Saison)

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Pouletbrust an Waldpilzrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Trockenreis

Hausgemachtes Parfait

Menu O Fr. 64.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

Kalbssteak mit Waldpilzrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Feine Nudeln

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu P Fr. 64.00

OHNE NACHSERVICE

Fischterrine mit Salatbouquet

Balchenfilet gedämpft „Pak Choi"
Auf chinesischem Senfkohlbeet mit
Süss-sauersauce und gedämpftem Reis

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Röstikroketten

Luftiges Schokoladenmousse

Menu Q Fr. 64.50

OHNE NACHSERVICE

Salatbouquet mit Rauchbalchenstreifen

Balchenfilet pochiert auf Lauchbeet
an Butterrahmsauce
Salzkartoffeln

Schweinsfilet an Honigsauce
Frisches Gartengemüse
Röstikroketten

Früchte Bavaroise

Menu R Fr. 59.50

OHNE NACHSERVICE

Bunter Saisonsalat mit Sprossen, Kernen
und Nüssen an Himbeer-Mangodressing

Salm pochiert auf Spinatsockel
an Weissweinsauce, Salzkartoffeln

Balchenfilets gebraten am
Zitronengrasspiess auf Senfkohlbeet
Gemüsereis

Im Zucker und Grandmarnier glasierte
Früchte auf Orangensabayon

Menu S Fr. 60.50

OHNE NACHSERVICE

Mediterraner Taboulésalat
mit warmen Provençale-Crevetten
an Balsamicodressing

Karotten-Jngwersuppe mit
Orangenschaum

Gebratenes Rindspaillard gefüllt mit
frischen Pilzen und Nüssen
Gratinierte Griessnocken
Buntes Gartengemüse

Pfannkuchen gefüllt mit Äpfeln und
Rosinen auf warmer Vanillesauce

Menu T Fr. 71.50

OHNE NACHSERVICE

Marinierter Gravedlachs mit leichter
Senfsauce und kleinem Sprossensalat

Hausgemachte Ruccolanudeln
an Tomatensauce mit Gin

Tranchiertes Entrecôte
auf kräftiger Rotweinsauce
dazu im Meersalz und Rosmarin
gebratene Quetschkartoffeln
Buntes Gartengemüse

Erfrischender Sorbetteller
mit Früchten und Coulis garniert

Menu U Fr. 70.50

OHNE NACHSERVICE

Duo vom Rauchlachs und Rauchbale mit
Waldorfsalat und Meerrettichschaum

Weissweinrisotto mit Pilzen
verfeinert mit Belper Knolle

Gebratenes Perlhuhn
auf Pommery-Senfrahmsauce
Dauphinekartoffeln
Buntes Gartengemüse

Vanille-Lebkuchen Parfait
mit Haselnusssauce

Menu V Fr. 64.50

OHNE NACHSERVICE

Chicorésalat mit Zitrusfrüchte Filets und
Pistazien an Orangendressing

Balchenfilets gebraten im Sesammantel
an Honig-Verjussauce mit
Korianderkartoffeln

Pochiertes Zanderfilet auf kleinem
Gartengemüse an Weissweinsauce mit
Safran
Wildreismischung

Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu

Preisänderungen vorbehalten

Sehr gerne beraten wir Sie auch mit
Vegetarischen Menus

Festliche Menuvorschläge 2020

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 Gewürzorangen

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 umwickelt 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 umwickelt 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 Butterrahmsauce
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

Weissweinrisotto mit Pilzen
verfeinert mit Belper Knolle

Deux Filets "Delphin" *(Kein Nachservice mit Fleisch)*
Rinds- und Kalbsfilet
Kräuterbutter und Steinpilzrahmsauce
Gemüseauswahl
Röstikroketten

Rotweinzwetschgen mit Läckerliglace

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

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

Bielersee

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 Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris	2018	Fr.	52.50
Ticino bianco di Merlot DOC „ Chiar di luna“ Cuvée special, Delea, Losone		Fr.	45.50

FRANKREICH

Loire/Bourgogne

Sauvigon blanc “Baron de L”, de Ladoucette, Pouilly-Fumé AC	2013	Fr.	96.50
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
Cabreo Il Borgo Toscana, Greve in Chianti	2013	Fr.	75.50
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	2013	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 "Rütiberg", 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" Cuvée special, Angelo Delea Losone	Fr.	29.50

Rot

Pinot Noir "Rütiberg", 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 Spätlese Villnachern 2014 Weinbau Hartmann, Remigen	Fr.	31.50
Brestenberger Cuvée „Barrique" 2016, Familie Lindenmann	Fr.	33.50

Rosé

Dôle blanche AOC, Oskar Mathier-Oggier, VS	Fr.	23.50
Rosé de Gamay, Obrist, Vevey	Fr.	20.50