

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, bei 2 Menus können wir Ihnen keinen Nachservice mehr 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.



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.



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 und kein Einzelinkasso**. 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



Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 2.60	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à ¼ 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 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

Allgemeine Menuvorschläge 2022

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

Tomatencremesuppe



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

Geflügelcremesuppe



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
Weissweinsrisotto



Yoghurtcreme 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 Karamelköpfl
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



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



Hausgemachtes Parfait

Menu N Fr. 47.50

Kürbiscremesuppe (Saison)



Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing



Pouletbrust an Waldpilzrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Trockenreis



Hausgemachtes Parfait

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 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 O Fr. 64.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing



Kalbssteak mit Waldpilzrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Feine Nudeln



Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu Q Fr. 64.50

OHNE NACHSERVICE

Salatbouquet mit Rauchbalchenstreifen



Balchenfilet pochiert auf Lauchbeet
an Buttersauce
Salzkartoffeln



Schweinsfilet an Honigsauce
Frisches Gartengemüse
Röstikroketten



Früchte Bavaoise

Menu S Fr. 60.50

OHNE NACHSERVICE

Mediterraner Taboulésalat
mit warmen Provençale-Crevetten
an Balsamicodressing



Karotten-Jngwersuppe mit
Orangenschaum



Gebratenes Rindspäillard 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 Gln



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



Weissweinsrisotto mit Pilzen
verfeinert mit Belper Knolle



Gebratenes Perlhuhn
auf Pommery-Senfrahmsauce
Dauphinekartoffeln
Buntes Gartengemüse



Vanille-Lebkuchen Parfait
mit Haselnussauce

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
Wildreis Mischung



Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu

Preisänderungen vorbehalten

Sehr gerne beraten wir Sie auch mit
vegetarischen Menus



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

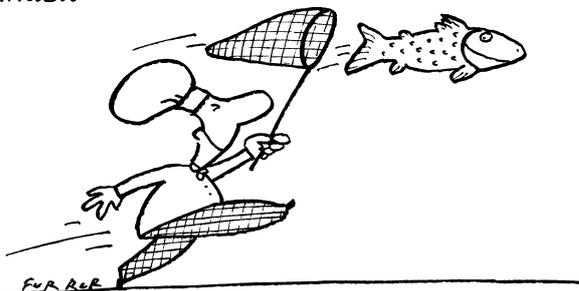


Ganze Vacherin Glace Torte

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 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
☺☺☺

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



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
Varvára Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	<i>3 bicchieri</i> 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
Epesses, 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

2 dl	3 dl	5 dl	2.5 dl	5 dl
3.90	4.30	5.70	4.30	6.10

Karaffen

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 Baccardi 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, Aversa	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