

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 (min. 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.



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.—

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.--

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 **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. 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 (Chnoblíbrot)	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
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

Allgemeine Menuvorschläge 2024

Die Menus sind ohne Nachservice und einheitlich für die ganze Gesellschaft.

Menu A Fr. 58

Kraftbrühe mit Flädli



Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing



Balchenfilets gebacken
Sauce Remoulade
Salzkartoffeln



Hausgemachter Brownie
mit Vanilleeis und Rahm

Menu C Fr. 59

Tomaten-Peperoncrèmesuppe



Kleiner Cesare Salad
mit französischem Dressing



Zanderfilet pochiert
auf Dijon-Senfsauce
mit Mandelbrokkoli
und Tagliatelle



Toblerone Mousse

Menu E Fr. 67

Getrüffelte Blumenkohlcrèmesuppe



Knackiger Saisonsalat
mit Nüssen, Trauben und Ziegenkäse



Lachsfilet gebraten auf grüner Sauce
mit sautierten Zucchetti
und Petersilienkartoffeln



Panna Cotta der Saison

Menu B Fr. 62

Geflügel Consommé mit Nüdeli



Tomate-Mozzarella Salat
mit Rucola



Eglifilets gebacken
Sauce Remoulade
Salzkartoffeln



Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

Menu D Fr. 63

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe



Griechischer Salat
mit Fetakäsewürfel



Balchenfilets gebraten
auf Safran Beurre Blanc
mit glasierten Karotten
und Kartoffelstock



Mango Cheesecake im Glas

Menu F Fr. 65

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosschaum



Antipasti Variation



Gebratene Perlhuhnbrust auf Kräuterjus
mit buntem Saisongemüse
und Röstikroketten



Yoghurtcrème mit Früchten

Menu G Fr. 67

Erbosen-Minzsuppe



Nüsslisalat mit Speck, (Saison)
Croutons und Ei



Rosa gebratenes Schweinsfilet
auf Portweinjus mit Ratatouille
und Süsskartoffelstock



Zweierlei Schokoladenmousse
mit Früchten

Menu H Fr. 67

Spicy Gelbe Linsensuppe



Asiatischer Glasnudelsalat
mit kleinen Frühlingsrollen



Rindsgeschnetzeltes „Szechuan“
in scharfer Pfeffersauce
mit Teriyakigemüse und Jasminreis



Kheer (Indischer Milchreis mit Kokosmilch
und Früchten)

Menu I Fr. 69

Würzige Gazpacho



Bruschetta Variation
(Tomate, Peperoni, Olive)



Kalbschnitzel „Piccata Milanaise“
auf Tomatensauce mit Kirschtomaten
und Spaghetti



Tiramisu der Saison

Menu K Fr. 58

Kraftbrühe mit Backerbsen



Gemischter Salat der Saison
mit Hausdressing



Schweinsbraten auf Schwarzbiersauce
mit bayrischem Kraut
und Semmelknödel



Bayrische Creme

Menu L Fr. 66

Bündner Gerstensuppe



Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing



Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Champignonsauce,
glasierten Karotten
und Kartoffelkroketten



Früchteparfait mit Früchten

Menu M Fr. 66

Sellerie Apfelcrèmesuppe



Gurkensalat mit Dill
und Sauerrahm



Rosa gebratenes Rindsentrecôte
auf Whiskey-Pfeffersauce
mit Saisongemüse
und Rosmarinkartoffeln



Süssmostcreme im Glas



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



Getrübte Blumenkohlcremesuppe



Zanderfilet pochiert "Créole"
mit Pistazien und Orangen
an Kräuterreis



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



Zweierlei vom Schokoladenmousse

Menu 6 Fr. 105

Balchen Ceviche mit Wildkräutersalat



Steinpilzessenz mit Kräuterseitlingen



Balchenfilet Roulade mit Lachsfarce
auf Rahmlauch
mit mediterranem Kartoffelstock



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



Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Menu 7 Fr. 96

Geräuchertes Balchenfilet
mit Meerrettich Espuma & Senfsaat



Tom Kha Gai

Thailändische Currysuppe mit Poulet



Gegrillte Avocado auf Tomatensalsa



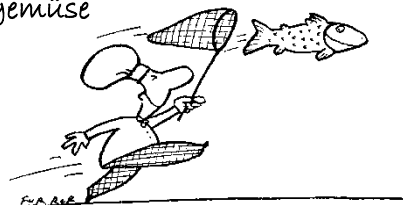
Kurzgebratenes Rindsentrecôte

(Kein Nachservice mit Fleisch)

auf asiatischen Teriyakigemüse
mit Basmatireis



Crêpes mit Vanilleeis



Menu 8 Fr. 104

Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse



Hummer-Bisque



Lachs-Tataki mit Kefersalat



Rindsfilet "Wellington"
im Blätterteigmantel

Sauce Bearnaise

glasiertes Gemüse

getrübter Kartoffelgratin



Mango-Cheesecake mit gebackener Eispraline

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.

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	2022	Fr.	56.50
Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris			
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'Auvernier“, 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	2 bicchieri 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
--	------	-----	-------

Figuerro 12 Crianza, Garcia Figuerro, 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
---------------------------------------	------	-----	-------

Varvára 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'Auvergnier“, 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>	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, 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

Rot

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
Diolinoir, Merlot und Malbec		

Rosé

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