

Vielen Dank, dass Sie unser Haus für Ihren bevorstehenden Anlaß in die engere Wahl mit einbeziehen. Wir freuen uns, Ihnen dafür die Menuvorschläge 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.

Diese Vorschläge richten sich an Gesellschaften ab zehn Personen. Aus Servicetechnischen Gründen bitten wir Sie, sich auf maximal **zwei** Menus (Mindestanzahl pro Menu beträgt 10 Personen) zu einigen mit derselben Vorspeise und demselben Dessert für alle.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir **ab 40 Personen** kein Einzelinkasso mehr vornehmen können, Essen und Getränke wird mit einer **Gesamtrechnung** verrechnet.

Bitte bestellen Sie Ihr Menu und die Getränke frühzeitig (zwei Wochen vor dem Anlaß), damit wir die benötigten Produkte in optimaler Qualität einkaufen können.

Platzangebot

Panorama Saal	80 Plätze mit Seesicht	Beide Säle	125 Plätze mit Seesicht
Kleiner Saal	45 Plätze mit Seesicht	Säle und	
Delphin Stübli	36 Plätze mit Seesicht	Restaurant	180 Plätze mit Seesicht

Behindertengerecht

- Ebenerdiger Zugang zum Restaurant durch eine Rampe
- Lift zu den WC-Anlagen und eine behindertengerechte Toilette (Rollstuhl-WC)

Öffnungszeiten	Mai bis September	7 Tage geöffnet
	Oktober bis April	Montag Ruhetag

Gästezahl

Bei Änderung der Personenzahl sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar.

Parkplätze

Für unsere Gäste stehen 150 PW und 3 Car Parkplätze gratis zur Verfügung.

Es ist uns ein Vergnügen, Sie und Ihre Gäste am Hallwilersee begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen
Familie Fischer und das Delphin Team



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
Crostinini mit eingelegtem Gemüse und Mozzarella überbacken	Fr. 3.20	pro Stück
Crostinini 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 (Chnoblíbroten)	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

Menuvorschläge 2022

Tellerservice für Gruppen und Vereine von Montag bis Freitag und Samstag mittag

Saisonsalat oder Kraftbrühe mit Flädli Tomatencrèmesuppe
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Gemüsecrèmesuppe
(Wählen Sie bitte für alle **nur Suppe oder nur Salat**)



Hauptgerichte (inklusive Suppe oder Salat)

Menu 1	Schweinsbraten mit frischem Gemüse und Teigwaren <i>(erst ab 10 Personen möglich)</i>	Fr. 29.50
Menu 2	Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit frischem Gemüse und Teigwaren	Fr. 29.50
Menu 3	Pouletbrüstchen an Pilzrahmsauce mit frischem Gemüse und hausgemachte Spätzli	Fr. 28.50
Menu 4	Schweinsschnitzel paniert mit frischem Gemüse und Röstikroketten	Fr. 28.50
Menu 5	Schweinssteak mit Pilzen und Kräuterbutter überbacken, Gemüse und Risotto	Fr. 34.50
Menu 6	Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten und Trockenreis	Fr. 27.50
Menu 7	Vegetarisches rassiges indisches Gemüsecurry, serviert mit Reis	Fr. 27.50
Menu 8	Pouletbrust-Piccata mit Champignons, frischem Gemüse und Risotto	Fr. 28.50
Menu 9	Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce mit frischem Gemüse und Teigwaren	Fr. 36.50
Menu 10	Wienerschnitzel (Kalb) mit frischem Gemüse und Röstikroketten	Fr. 36.50
Menu 11	Schweinsfilet „Jägerart“ mit frischem Gemüse und hausgemachte Spätzli	Fr. 33.50
Menu 12	Schweinssteak mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Röstikroketten	Fr. 32.50

Unsere Hausspezialitäten aus eigener Fischerei

Menu 13	Zanderfilets gebacken mit Sauce Remoulade, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	Fr. 32.50
Menu 14	Zanderfilets meunière gebraten, frischem Gemüse mit Salzkartoffeln	Fr. 32.50
Menu 15	Balchenfilets (Felchen) gebraten mit verschiedenen Pilzen, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	Fr. 37.50
Menu 16	Eglifilets gebacken mit Sauce Remoulade, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	Fr. 38.50



Desserts zur Auswahl à Fr. 6.00 (Bitte wählen Sie nur **ein** Dessert für die ganze Gruppe aus)

Karamelköpfl mit Rahm	Früchteparfait
Früchtesorbet	Nougateisschnitte mit Rahm
Coupe Maison	Fruchtsalat mit Rahm

Die Mindestanzahl pro Menu beträgt 10 Personen

Um Ihnen einen optimalen Service zu gewährleisten, bitten wir Sie, Ihre Menuwahl eine Woche im Voraus zu bestellen. Aus servicetechnischen Gründen bitten wir Sie, sich auf maximal **zwei** Menus zu einigen mit derselben Vorspeise und demselben Dessert für alle.

Empfohlene Getränke Pauschale pro Person zum Essen

Alkoholfreie Getränke Pauschale

Für Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee Fr. 9.50

Getränke Pauschale mit Wein vom Rütiberg „Rüfenach“, Riesling-Sylvaner und Pinot Noir

Für Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, lokaler Weiss- und/oder Rotwein Fr. 17.50

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
Epresses 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
Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris			
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, Guillaumont	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	2019	Fr.	56.50
Diolinoir, Merlot und Malbec			

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	2018	Fr.	59.50
Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder			

Maiefelder Blauburgunder, Weingut Komminoth Maiefeld		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	2018	Fr.	52.50
Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon			

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
Varvèra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	3 bicchieri 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
--	------	-----	-------

Figuero 12 Crianza, Garcia Figuero, 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'Auvergnier, 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	„mit Korkverschluss“	Fr. 30.50
Tenute Neirano, Monferrato, Italien		
Hospices de Salquenen 2019	„mit Korkverschluss“	Fr. 32.50
Adrian Mathier, Salgesch		
Sommerhalder Spätlese Villnachern 2018	„mit Korkverschluss“	Fr. 32.50
Weinbau Hartmann, Remigen		
Brestenberger Cuvée „Barrique“ 2019, Familie Lindenmann	„mit Korkverschluss“	Fr. 33.50
Diolinoir, Merlot und Malbec		
<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

Offenausschank

Sprite, Fanta, Coca-Cola,
Rivella rot und Fusetea

Glas

Karaffen

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

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, Averna	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