

Apérovorschläge 2022 auf dem Schiff

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 (Parmesanwürfel, 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
Riesencrevetten Spiessli in Kräutermarinade	Fr. 3.80	pro Stück
Poulet Satay Spiessli mit Sweet Chilly Sauce	Fr. 3.60	pro Stück

Party Brot

Ganzes Baguette Brot belegt und in kleine Sandwiches geschnitten (9 Stück pro Brot)	Fr. 24.50	pro Brot
Einheitliche Füllung nach Wunsch mit Schinken, Käse, Salamí, Rohschinken, Camembert, Thon oder Ei		

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

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

„Château de Vinzel“ AOC, Obrist, Vevey	Grand Cru	Fr.	46.00
Saint-Saphorin AOC „Les Fosses“, Rogivue, Chexbres		Fr.	47.50
Epesses AOC „ Les Tourelles“, Puidoux		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 "Clos du Rocher", Obrist, Vevey	Grand Cru	Fr.	59.50

Wallis und Tessin

Petite Arvine du Valais "Julius", Fam. Pierre-Alain Mathier	2020	Fr.	56.50
Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch <small>Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris</small>	2020	Fr.	56.50
Bianco di Merlot "Bianco Rovere", Guido Brivio, Mendrisio	2021	Fr.	71.00

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier brut	Fr.	81.00
Prosecco dry DOC „Paladin“	Fr.	48.50

OFFENE WEINE

Weiss

½ Liter

Riesling-Sylvaner "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 23.50
„Schafiser“ Bielersee AOC, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr. 24.50
Epresses, Jean-Luc Blondel-Duboux, Cully	Fr. 27.50
Vinzel „Fischerwein“, Société Vinicole de Perroy	Fr. 23.50

Für weitere Weinangebote, verlangen Sie bitte unsere grosse Weinkarte.

Erdbeer Bowlen mit Apfelsaft (alkoholfrei)	Fr. 13.00	1/2 Liter
Erdbeer Bowlen mit Weisswein	Fr. 25.00	1/2 Liter
Kalte Ente (Weisswein mit Zitronenaroma)	Fr. 24.00	1/2 Liter
Kir (Weisswein mit Cassisliqueur)	Fr. 25.00	1/2 Liter
Sommertraum (Gespritzter Chardonnay mit Holunderblütensirup)	Fr. 16.00	1/2 Liter
Orangensaft	Fr. 5.50	1/2 Liter
Tomatensaft	Fr. 5.50	1/2 Liter
Mineralwasser	Fr. 5.00	1/2 Liter
Bier „Feldschlösschen“	Fr. 4.00	0.3 Liter

Alle Preise sind inklusive der Bewilligung für das Wirten auf den Schiffen und MWST, aber ohne Service an Bord. Der Konsumationszuschlag der SGH entfällt bei unserer Bewirtung mit Service auf dem Schiff.

Gerne bedienen wir Sie auf den Extrafahrten der Hallwilerseeflotte, Stunden-Ansatz pro Servicemitarbeiter mit Ein- und Ausladezeit ab Station Delphin Fr. 40.00

Lassen Sie Ihren Anlass von uns organisieren, und wir stellen Ihnen gerne unsere Parkplätze gratis zur Verfügung.