DELPHIN
Restaurant & Seehotel

Kalte Vorspeisen und Salate

Kleiner Saison Salat Geröstete Kerne / französischem Hausdressing	10
Kleiner gemischter Salat Ei / französischem Hausdressing	12
Vorspeisen Rauchfischteller „Delphin“ verschiedene geräuchte Fischsorten aus hauseigener Räucherei Meerrettichschaum	18
Nüsslisalat / Ei / französischem Hausdressing	14
Nüsslisalat „Grossmutterart“ / gebratenen Speckstreifen Champignons	16
Randencarpaccio / veganem Rahmfrischkäse / karamellisierte Nüsse	14

Warme Vorspeisen

Miesmuscheln gratiniert mit Basilikum-Knoblauch Butter	16
Weissweinrisotto mit frischen Pilzen aus heimischen Wäldern und Parmesanchips	18

Suppen

Hausgemachte klare Rindsbouillon / Flädli / Gemüse Brunoise	12
Steinpilzcremesuppe / Rahmhaube / Grissini	13
Kürbiscremesuppe mit eigenen Kernen und Oel / Grissini	13

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr
Letzte Bestellung um 20.15 Uhr

Aus unserer Fischküche

Balchen (Felchen) – Féra

Balchenfilets gebacken 38
Frittiert / Sauce Remoulade / Salzkartoffeln

Balchenfilets gebraten „Ernesto“ 42
verschiedenen Pilzen / Kräuterbutter gratiniert
Salzkartoffeln

Balchenfilets „Halloween" 42
meunière gebraten im Kürbismantel / brauner Butter
frische Kräuter / Salzkartoffeln

Egli – Filet de perche

Eglifilets gebacken 42
Frittiert / Sauce Remoulade
Salzkartoffeln

Eglifilets „Forestière“ 44
in Butter gebraten / frischen sautierten Pilzen aus
heimischen Wäldern / Kräuter /Salzkartoffeln

Choucroute au perche et lard
Pochiertes Eglifilet auf einem Beet vom mildem Sauerkraut 44
belegt mit Speckscheiben / anschliessend überbacken
tomatierter Butterrahmsauce / Salzkartoffeln

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr
Letzte Bestellung um 20.15 Uhr

Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüsecurry (Vegan) 28
Kokosmilch / Kichererbsen / rote Linsen / Gemüse / Basmatireis

Weissweinrisotto / frischen Pilzen aus heimischen Wäldern 28
Gebackener Kürbis / Parmesanchips

Fleischgerichte

Hähnchen - Poulet

Saftiges Pouletbrüstchen / Pilzrahmsauce / Gemüseauswahl 37

Rind – Boeuf

Rindsfilet 180g gebraten / Cognacjus 58
Gemüseauswahl

Schwein - Porc

Schweinssteak „Försterin“ 39
Sautierten Pilzen / zerlassene Kräuterbutter
Gemüseauswahl

Paniertes Schweinsschnitzel 33
Gemüseauswahl

Beilagen zur Auswahl Pommes frites Rösti-Kroketten
Basmatireis Nudeln

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr
Letzte Bestellung um 20.15 Uhr

Wild

Rehpfeffer "Jägerart" (D) / Silberzwiebeln / Speck / Croutons	42
Rehschnitzel "Mirza" (D) Rahmsauce / Eierschwämmli / Preiselbeeren	50
Hirschfilet Medaillons (D) / Cognacjus	47

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:
Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, gedämpfte Früchte
Hausgemachte Spätzli oder Kartoffel-Kürbisrösti

Dreierlei vom Wild von der Platte (ab 2 Personen) Rehschnitzel und Hirschfilet Medaillons mit zwei Saucen, Rehpfeffer Wildgarnitur / Sauerkraut / Spätzli oder Kartoffel-Kürbisrösti	p.P.	58

Unsere Fitnessteller

Fitnessteller mit Balchenfilets gebacken / hausgemachte Sauce Remoulade verschiedene Salate	33
Fitnessteller mit saftigem Pouletbrüstchen / Kräuterbutter verschiedene Salate	29
Fitnessteller mit Schweinssteak / Kräuterbutter verschiedene Salate	28

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr
Letzte Bestellung um 20.15 Uhr

Für den kleinen Hunger

Salatteller Ei		21
Wurst - Salat reichlich garniert		22
Wurst - Käse - Salat reichlich garniert		24
Rauchfischteller „Delphin“ verschiedene geräuchte Fischsorten aus hauseigener Räucherei Meerrettichschaum / verschiedenen Salaten		36
Fisch Chnusperli im Körbli hausgemachte Sauce Remoulade		27
½ Portion	knusprig gebackene Balchenfilets Hausgemachte Sauce Remoulade / Salzkartoffeln	26
½ Portion	Balchenfilets „à-la-meunière“ Salzkartoffeln	27
½ Portion	gratinierte Balchenfilets "Ernesto" Waldpilze / Kräuterbutter / Salzkartoffeln	29
½ Portion	knusprig gebackene Eglifilets Hausgemachte Sauce Remoulade / Salzkartoffeln	30

Herkunftsbezeichnung vom Fleisch:	Schwein	Schweiz	Geflügel Rind	Schweiz Schweiz
Herkunftsbezeichnung vom Fisch:	Bale	Hallwilersee und Zugersee	Egli	Estland (Wildfang)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsbezeichnung von Backwaren

Aus der Schweiz von **Fredy's AG in Baden**

„Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber“

Grosse Karte von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.00Uhr
Letzte Bestellung um 20.15 Uhr