DELPHIN
Restaurant & Seehotel

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.

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Fischküche mit Auszeichnung

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.

Seehotel Delphin AG | Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80 | www.hotel-delphin.ch | info@hotel-delphin.ch

DELPHIN
Restaurant & Seehotel

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.

Seehotel Delphin AG | Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80 | www.hotel-delphin.ch | info@hotel-delphin.ch

DELPHIN
Restaurant & Seehotel

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

A. Fischer

Familie Fischer

Seehotel Delphin AG | Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80 | www.hotel-delphin.ch | info@hotel-delphin.ch

Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr.	3.50	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à ¼ Toastbrot (Salami, 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

Parisette mit geräuchertem Felchenfilet	Fr.	3.20	pro Stück
Parisette mit Rauchlachs	Fr.	3.30	pro Stück
Parisette mit Knoblauch-Dip (Chnoblibrot)	Fr.	2.00	pro Stück
Parisette mit Frischkäse	Fr.	2.80	pro Stück
Parisette mit Salami	Fr.	2.80	pro Stück
Parisette mit Rohschinken	Fr.	2.80	pro Stück
Parisette 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

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, Salami, Rohschinken, Camembert, Thon oder Ei

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

Allgemeine Menuvorschläge 2023

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 Rahm

Menu B Fr. 62

Geflügel Consommé mit Nüdeli

Tomate-Mozzarella Salat
mit Rucola

Eglifilets gebacken
Sauce Remoulade
Salzkartoffeln

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

Menu C Fr. 59

Tomaten-Peperonicrèmesuppe

Kleiner Cesare Salad
mit französischem Dressing

Zanderfilet pochiert
auf Dijon-Senfsauce
mit Mandelbrokkoli
und Tagliatelle

Toblerone Mousse

Menu D Fr. 63

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Griechischer Salat
mit Fetakäsewürfel

Balchenfilets gebraten
auf Safran Beurre Blanc
mit glasierten Karotten
und Kartoffelstampf

Mango Cheesecake im Glas

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 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

Erbsen-Minzsuppe

Nüsslisalat mit Speck, (Saison)
Croutons und Ei

Rosa gebratenes Schweinsfilet
auf Portweinjus mit Ratatouille
und Süsskartoffelstampf

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)

Kalbsschnitzel „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. 65

Bündner Gerstensuppe

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing

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

Bündner Nusstorte

Menu M Fr. 66

Sellerie Apfelcrèmesuppe

Gurkensalat mit Dill
und Sauerrahm

Rosa gebratenes Rindsentrecôte
auf Whiskey-Pfeffersauce
mit Saisongemüse
und Rosmarinkartoffeln

Süssmostcreme

Festliche Menuvorschläge 2023

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 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 3
Fr. 90

Antipasti Variation

Geflügel Consommé mit Flädli

Balchenfilet gebacken mit Sauce Remoulade
und Kartoffelsalat

Rosa gebratenes Roastbeef auf Thymianjus
mit Romanesco und Pommes Dauphine

Toblerone Mousse mit Gewürzkirschen

Menu 4
Fr. 91

Griechischer Salat mit gebackenem Fetakäse

Tomatencrèmesuppe 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

Getrüffelte 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 getrüffelten Tagliatelle

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Menu 7
Fr. 96

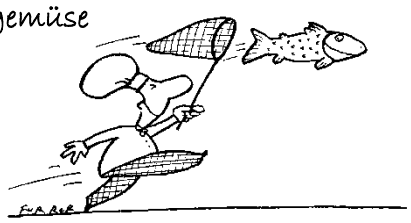
Geräuchertes Balchenfilet
mit Meerrettich Espuma & Senfsaat

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 Kefensalat

Rindsfilet "Wellington"
im Blätterteigmantel
Sauce Bearnaise
glasiertes Gemüse
getrüffelter 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.	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 Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris	2020	Fr.	52.50
Bianco di Merlot “Bianco Rovere”, Guido Brivio, Mendrisio	2021	Fr.	67.50

FRANKREICH

Loire/Bourgogne

Sancerre „Les Panseillots”, S. Fargette, Guillerault	2021	Fr.	52.50
Givry, Remoissenet père & fils, Cote d’or	2017	Fr.	54.50

ITALIEN

Langhe Arneis DOC, Villa Carena, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2020	Fr.	47.50
Lugana DOC Massoni, Azienda S. Cristina, Peschiera del Garda	2021	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 Diolinoir, Merlot und Malbec	2020	Fr. 56.50
Cuvée Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	2020	Fr. 54.50
Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	2020	Fr. 54.50
Cuvée „Unicus“, Weinbau Hartmann, Remigen Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder	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 Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon	2020	Fr. 52.50

Tessin

Merlot Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio	2019	Fr. 82.50

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
Varvàra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	***3 bicchieri***	2019	Fr. 69.50
Corvina Veronese „Regolo Ripasso Rosso“, Sartori, Veronese		2016	Fr. 46.50
Amarone della Valpolicella Classico, Cantine Lenotti, Bardolino		2016	Fr. 70.50
Brunello di Montalcino, Tenuta Pietranera, Toscana		2016	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	2018	Fr. 54.50

FLASCHENWEINE ROT

FRANKREICH

Burgund

Savigny-les-Beaune 1 er Cru Tollot-Beaut		2019	Fr. 88.50

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	2018	Fr. 126.50

SPANIEN

Raiza, Rioja Crianza, Aldeanueva de Ebro	2017	Fr. 48.50
Figuero 12 Crianza, Garcia Figuero, Ribera del Duero	2019	Fr. 55.50
Vinas Elias Mora, Bodegas Elias Mora, Toro	2019	Fr. 50.50
Finca Rio Negro, Vino de la Tierra de Castilla, Cogolludo	2016	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		2020	Fr.	29.50
Bianco di Merlot “Bianco Rovere”, Guido Brivio, Mendrisio		2020	Fr.	36.00
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 Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio		2019	Fr.	45.00
Saint-Saphorin rouge AOC “Pierres Neyres”, Rogivue, Chexbres			Fr.	26.50
Cuvée “Madame Rosmarie” rot, Adrian Mathier, Salgesch		2020	Fr.	29.50
Villa Antinori Rosso, Toscana Italien		2018	Fr.	29.50
Varvàra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	***3 bicchieri***	2020	Fr.	39.50
“Das Phantom”, Weingut Kirnbauer, Burgenland, Oesterreich		2018	Fr.	38.50
Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA		2019	Fr.	33.50

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

Weiss	**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 Korkenverschluss“*	Fr. 30.50
Sauvignon-blanc, Weinbau Hartmann, Remigen		Fr. 30.50
Pinot gris „ Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Huwiler, Aesch		Fr. 34.50

Rot

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 Korkenverschluss“*	Fr. 30.50
Hospices de Salquenen 2019 Adrian Mathier, Salgesch	*„mit Korkenverschluss“*	Fr. 32.50
Sommerhalder Spätlese Villnachern 2018 Weinbau Hartmann, Remigen	*„mit Korkenverschluss“*	Fr. 32.50
Brestenberger Cuvée „Barrique“ 2019, Familie Lindenmann Diolinoir, Merlot und Malbec	*„mit Korkenverschluss“*	Fr. 33.50

Rosé

Dôle blanche AOC, Oskar Mathier-Oggier, VS	Fr. 13.00	Fr. 24.50
Rosé de Gamay, Obrist, Vevey	Fr. 12.50	Fr. 22.50