

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. 5500.—
Panoramasaal mit 1 Teil	Mindestumsatz Fr. 8000.—
Panoramasaal mit 2 Teilen	Mindestumsatz Fr. 10000.—

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.--
(Spätestens um 2 Uhr muss der Saal geräumt sein.)		

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 Canapés, 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 Gemüse Spiessli	Fr. 3.50	pro Stück
Gemüse Sticks mit Dip	Fr. 9.50	pro Portion

Unsere Spezialitäten mit Pariser Brot

Parisetten mit geräuchertem Felchenfilet	Fr. 3.20	pro Stück
Parisetten mit Rauchlachs	Fr. 3.30	pro Stück
Parisetten mit Knoblauch-Dip (Chnoblíbroten)	Fr. 2.00	pro Stück
Parisetten mit Frischkäse	Fr. 2.80	pro Stück
Parisetten mit Salamí	Fr. 2.80	pro Stück
Parisetten mit Rohschinken	Fr. 2.80	pro Stück
Parisetten mit Käse	Fr. 2.80	pro Stück

Warmes

Mini Schinkengipfeli	Fr. 2.70	pro Stück
Chäs Chüechli	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, Thun oder Ei		

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

Allgemeine Menuvorschläge 2026

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

Menu A Fr. 59

Kraftbrühe / Flädli / Gemüse



Knackiger Saisonsalat
Französischem Dressing



Balchenfilets gebacken
Sauce Remoulade
Salzkartoffeln



Hausgemachter Brownie
Vanilleeis / Rahm

Menu B Fr. 67

Geflügel Consommé

Nüdeli / Gemüse



Randencarpaccio
Rahmfrischkäse / karamellisierte Nüsse



Eglifilets gebacken
Sauce Remoulade
Salzkartoffeln



Frischer Fruchtsalat / Vanilleeis

Menu C Fr. 66

Tomatencremesuppe



Kleiner Caesare Salad
Caesar Dressing / Parmesan



Zanderfilet pochiert
Kräuterrahmsauce
Mandelbrokkoli
Tagliatelle



Toblerone Mousse

Menu D Fr. 67

Kressecremesuppe



Griechischer Salat
(Peperoni / Tomate / Oliven / Gurke)
Fetakäsewürfel



Balchenfilets gebraten
Safran Beurre Blanc
Kefen
Kartoffelstock



Mango Cheesecake im Glas

Menu E Fr. 72

Weissweincremesuppe mit Balestreifen



Antipasti variation
(Peperoni / Pilze / Zucchetti)



Lachsfilet gebraten / Kräutersauce
Sautierten Zucchetti
Petersilienkartoffeln



Panna Cotta der Saison

Menu F Fr. 66

Karotten-Ingwersuppe / Kokosschaum



Saisonsalatbouquet
Traubennuss Chutney
Ziegenkäse gratiniert



Gebratene Pouletbrust mit getrockneten
Tomaten gefüllt und Speck umwickelt
Kräuterjus / Buntem Saisongemüse
Cremige Polenta



Gebrannte Creme / Früchte / Rahm

Menu G Fr. 67

Maïscremesuppe



Nüsslisalat (je nach Saison)

Speck / Ei



Gebratenes Schweinsfilet

Portweinjus / Ratatouille

Süsskartoffelstock



Zweierlei Schokoladenmousse

Früchten

Menu H Fr. 71

Consommé / Gemüse / Sherry



Blattsalat mit Orangenwürfel

gebackene Nüsse / Granatapfelkerne

Balsamicodressing



Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“

Champignons / Peperoni / Gurken

Brokkoli / Basmatireis



Schokoladen Brownie

Kirschenkompott

Menu I Fr. 76

Peperonicrèmesuppe / Creme Fraiche



Ruccolasalat / Cherrytomaten

Feta / Oliven / Balsamicodressing



Kalbsschnitzel „Piccata Milanaise“

Tomatensauce

Spaghetti / Zucchini



Tiramisu

Menu K Fr. 60

Pastinakenrèmesuppe



Gemischter Salat der Saison

mit Hausdressing



Aargauer Zwetschenbraten vom Schwein

Bratenjus

Karotten / Kartoffelstock



Bayrische Creme

Menu L Fr. 70

Topinamburcrèmesuppe mit Haselnüssen



Tomatensalat / Vinaigrette

Mozzarellaperlen / Basilikum



Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Champignonsauce,

Glasierte Karotten

Kartoffelrösti



Süssmostereme im Glas

Karamellisiertem Apfelkompott

Menu M Fr. 68

Gelbe Linsensuppe



Knackiger Saisonsalat

Französischem Dressing



Rosa gebratenes Rindsentrecôte

auf Whiskey-Pfeffersauce

Saisongemüse

Rosmarinkartoffeln



Früchteparfait / Früchten



Festliche Menuvorschläge 2026

Menu 1 Fr. 83

Bunter Saisonsalat / Kernen / Nüssen

Himbeer-Mango Dressing



Kraftbrühe / Gemüsewürfel



Balchenfilets gebacken

Sauce Remoulade / Salzkartoffeln



Schweinsfilet gebraten / Kräutermantel

Ratatouille / Gebackener Kartoffelkuchen



Crêpe / Quarkmousse

Orangensalat / Beeren coulis



Menu 3 Fr. 91

Antipasti Variation

(Peperoni / Pilze / Zucchini)



Pilzconsommé / Gemüsebrunoise



Balchenfilet gebacken / Sauce Remoulade

Salzkartoffeln



Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Bearnaise

Saisongemüse / Pommes Dauphine



Toblerone Mousse / Gewürzkirschen



Menu 2 Fr. 93

Tomatensalat / Buffel Mozzarella

Basilikum Pesto



Bouillabaisse a la Delphin



Tagliatelle / Gin-Tomatensauce

Rucola



Lammnierstück rosa gebraten / Kräuterjus

Speckbohnen / Kartoffelgratin



Parfaitteller / Früchte / Fruchtsauce / Rahm

Menu 4 Fr. 97

Griechischer Salat / Fetakäse

(Peperoni / Tomate / Oliven / Gurke)



Tomaten Consommé / Gin / Gemüsebrunoise



Gebeizte Lachsrose / Senf-Dill-Sauce

Kleinem Blinis



Kalbsnierstück gebraten / Kräuterjus

Wurzelgemüse

Quetsch Kartoffeln



Hausgemachten Apfelstrudel

Vanillesauce

Menu 5 Fr. 98

Karotten-Ingwer Suppe



Belugalinsensalat

Sousvide Pouletbrust / Hüttenkäse



Zanderfilet pochiert "Créole"

Pistazien / Orangen

Kräuterreis



Kalbssteak gebraten

Morchelrahmsauce

Gemüseauswahl

Kartoffelsoufflé



Zweierlei vom Schokoladenmousse

Menu 6 Fr. 106

Balchen Ceviche / Wildkräutersalat



Getrübte Blumenkohlcrèmesuppe



Balchenfilet pochiert / „Normandie“

Champignon Crevettensauce

Risotto



Rindsfilet Medaillon

Smokey Whiskeysauce

Steinpilzen

Tagliatelle



Hausgemachter New Yorker Cheese Cake
mit Toffee

Menu 7 Fr. 99

Geräuchertes Balchenfilet

Meerrettich Schaum / Senfsaat



Weisswein-Heusuppe / Bündnerfleisch Streifen



Pochiertes Zanderfilet / Randenpüree

Chardonnay-Weissweinsauce



Rindshuft Medaillons

Portweinjus

Kefen / Urkornrisotto



Sorbetteller / Früchte / Fruchtsaucen

Menu 8 Fr. 109

Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse



Hummer-Bisque



Lachs-Tataki mit Kefensalat



Rindsfilet am Stück gebraten

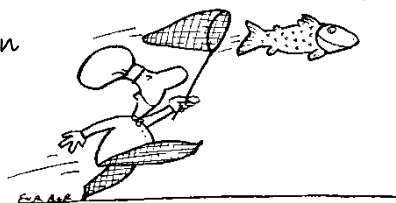
Sauce Béarnaise

Glasiertes Gemüse

Kartoffelgratin



Schokoladentorte / Baumnuss Eis



Natürlich können Sie aus den einzelnen Menukomponenten
auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer
Die Menus sind ohne Nachservice und einheitlich für die ganze Gesellschaft.

WEINKARTE

FLASCHENWEINE WEISS

SCHWEIZ

Aargau

Müller –Thurgau „Viola“, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr.	44.50
Chardonnay „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen	Fr.	49.50
Muscat „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen	Fr.	49.00
Sauvignon blanc „Abt Hironymus“, Weingut Klosterhof, Aesch LU	Fr.	58.50
Pinot gris „Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Aesch LU	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
Epresses 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	2023	Fr.	56.50
Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch	2023	Fr.	56.50
Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris			
Bianco di Merlot "Bianco Rovere", Guido Brivio, Mendrisio	2023	Fr.	71.00

FRANKREICH

Loire/Bourgogne

Sancerre „Les Panseillots“, S. Fargette, Guillerault	2023	Fr.	54.50
--	------	-----	-------

ITALIEN

Langhe Arneis DOC, Villa Carena, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2023	Fr.	50.50
Lugana DOC Massoni, Azienda S. Cristina, Peschiera del Garda	2023	Fr.	53.50

USA und NEUSEELAND

Chardonnay „Riverstone“, Jerry Lohr Winery Paso Robles, USA	2021	Fr.	53.50
Sauvignon blanc "Hunter's", Marlborough, Neuseeland	2024	Fr.	56.50

FLASCHENWEINE ROSÉ

Pinot Noir Rosé „Abt Ambros“, Weingut Klosterhof, Aesch LU	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“, Weingut Lindenmann, Seengen		Fr.	46.00
Garanoir „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen		Fr.	50.50
Merlot „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen	2023	Fr.	53.50
Cuvée Barrique „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen Diolinoir, Merlot und Malbec	2022	Fr.	58.50
L’Amante, „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, Seengen Auserlesene, getrocknete Trauben	2022	Fr.	89.50
Cuvée Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Weingut Klosterhof, Aesch LU	2023	Fr.	58.50
Gamaret, Weingut Klosterhof, Aesch LU	2023	Fr.	58.50
Cuvée „Unicus“, Weinbau Hartmann, Remigen Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder	2019	Fr.	65.00
Maienfelder Blauburgunder, Weingut Komminoth Maienfeld		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	2019	Fr.	62.00

Wallis

„Cuvée Madame Rosmarie“, Adrian Mathier, Salgesch Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon	2022	Fr.	56.50
--	------	-----	-------

Tessin

Merlot Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio	2021	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	2021/22	Fr.	53.50
Villa Carena „Barbera“, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2021	Fr.	47.50
Varvèra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	2021	Fr.	74.50
Amarone della Valpolicella Classico, Cantine Lenotti, Bardolino	2018	Fr.	72.50
Brunello di Montalcino, Tenuta Pietranera, Toscana	2018	Fr.	84.50
Arillo in Terrabianca „Campaccio“, Radda in Chianti, Toscana	2019	Fr.	70.00

AUSTRALIEN und USA

Shiraz „McLarent Vale“, Kangarilla Road, South Australia	2018	Fr.	54.50
Cabernet Sauvignon William Randell, Barossa, Thorn Clarke, Australien	2016	Fr.	84.00
Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA	2021	Fr.	56.50

FLASCHENWEINE ROT

FRANKREICH

Burgund

Savigny-Lavieres, 1 er Cru, Domaine Tollot-Beaut	2021	Fr. 95.00
--	------	-----------

Bordeaux

Saint Emilion Château La Bonnelle Grand Cru AOC	2020	Fr. 69.00
Côtes de Bordeaux Château Lafitte AC	2016	Fr. 67.00
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	2021	Fr. 58.00
Vinas Elias Mora, Bodegas Elias Mora, Toro	2022	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	2021	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	2023		Fr. 31.50
Bianco di Merlot "Bianco Rovere", Guido Brivio, Mendrisio	2022		Fr. 38.00
Château Guiraud, Sauternes 1er cru classé	Dessertwein	2014	Fr. 55.00
Château La Rivière, Sauternes AOC	Dessertwein	2020	Fr. 42.00
Rigoletto Passito, Azienda Agricola Santa Cristina, Veneto	Dessertwein	2019	Fr. 45.00

Rot

Aigle rouge "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle	18.7 cl	Flasche	Fr. 16.00
Arillo in Terrabianca "Campaccio", Radda in Chianti, Toscana	2020		Fr. 42.00
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	2022		Fr. 31.50
Varvára Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	2021		Fr. 42.00
"Das Phantom", Weingut Kirnbauer, Burgenland, Oesterreich	2021		Fr. 40.00
Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA	2020		Fr. 34.00

Rosé

Oeil de Perdrix „Château d'Auvergnier“, Neuenburg			Fr. 29.00
---	--	--	-----------

CHAMPAGNER / PROSECCO

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, Jean-Luc Blondel-Duboux, Cully	Fr. 14.50	Fr. 27.50
„Fischerwein“, Féchy Challenge, La Côte AOC, Hammel SA	Fr. 13.00	Fr. 23.50
Chardonnay „Brestenberg“ Weingut Lindenmann, Seengen	„mit Korkverschluss“	Fr. 31.50
Sauvignon-blanc, Weinbau Hartmann, Remigen		Fr. 32.00
Pinot gris „Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Aesch LU		Fr. 36.00
<u>Rot</u>		
Pinot Noir "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 13.50	Fr. 25.50
Cuvée Barrique „Brestenberg“, Weingut Lindenmann, 2022 Diolinoir, Merlot und Malbec	„mit Korkverschluss“	Fr. 36.50
Sommerhalder Spätlese Villnachern, 2020 Weinbau Hartmann, Remigen	„mit Korkverschluss“	Fr. 33.00
Hospices de Salquenen, Adrian Mathier, Salgesch, 2022 Pinot Noir, Gamay, Syrah, Cabernet Sauvignon	„mit Korkverschluss“	Fr. 33.00
Barbera & Cabernet Sauvignon „Tindaro“ DOC, 2020 Tenute Neirano, Monferrato, Italien	„mit Korkverschluss“	Fr. 32.00
<u>Rosé</u>		
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