

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



Menuvorschläge 2023

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

Saisonsalat oder Rindsbouillon mit Einlage Tomatencrèmesuppe
Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen Karotten-Ingwer Kokossuppe
(Wählen Sie bitte für alle **nur Suppe oder nur Salat**)



Hauptgerichte (inklusive Suppe **oder** Salat und Getränkepauschale)

Menu 1	Schweinsbraten mit frischem Gemüse und Röstikroketten (<i>erst ab 10 Personen möglich</i>)	Fr. 40
Menu 2	Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit frischem Gemüse und Erbsenreis	Fr. 41
Menu 3	Poulet Piccata Milanese mit sautierten Zucchetti und Tomatenspaghetti	Fr. 39
Menu 4	Schweinsschnitzel paniert mit frischem Gemüse und Röstikroketten	Fr. 41
Menu 5	Schweinskotelette mit Pilzen und Kräuterbutter gratiniert und Tomaten Risotto	Fr. 41
Menu 6	Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Sauerrahm und Pilaw Reis	Fr. 45
Menu 7	Vegetarischer bunter Gemüseteller mit Ofenkartoffel und Sauerrahm Dipp	Fr. 38
Menu 8	Vegetarisches rassiges indisches Gemüsecurry, serviert mit Reis	Fr. 38
Menu 9	Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter an Peperonata und Röstikroketten	Fr. 49
Menu 10	Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce mit frischem Gemüse und Teigwaren	Fr. 49
Menu 11	Wienerschnitzel (Kalb) mit frischem Gemüse und Röstikroketten	Fr. 49
Menu 12	Schweinsfilet „Jägerart“ mit frischem Gemüse und hausgemachte Spätzli	Fr. 45

Unsere Hausspezialitäten aus eigener Fischerei

Menu 13	Zanderfilets gebacken mit Sauce Remoulade, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	Fr. 43
Menu 14	Zanderfilet gebraten an Weissweinsauce frischem Gemüse mit Salzkartoffeln	Fr. 43
Menu 15	Balchenfilets gebraten mit Pilzen, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	Fr. 48
Menu 16	Eglifilets gebacken mit Sauce Remoulade, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	Fr. 49



Desserts zur Auswahl à Fr. 6 (Bitte wählen Sie nur **ein** Dessert für die ganze Gruppe aus)

Karamelköpfl mit Rahm	Früchteparfait
Früchtesorbet	Panna Cotta mit Früchten der Saison
Coupe Maison	Toblerone Mousse

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.

Menu-Preise sind inklusive Getränkepauschale zum Essen

Für Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Most und Kaffee

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

Für lokaler Weiss- und/oder Rotwein

Fr. 8