

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 2024

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 Reis | Fr. 41 |
| Menu 3 | Poulet Piccata Milanese mit frischem Gemüse und Tomatenspaghetti | Fr. 39 |
| Menu 4 | Schweinsschnitzel paniert mit frischem Gemüse und Röstikroketten | Fr. 41 |
| Menu 5 | Schweinssteak mit Pilzen und Kräuterbutter gratiniert und Tomaten Risotto | Fr. 41 |
| Menu 6 | Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Sauerrahm und 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, frischem Gemüse 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 hausgemachten Spätzli | Fr. 45 |

Unsere Hausspezialitäten aus eigener Fischerei

| | | |
|----------------|--|--------|
| Menu 13 | Balchenfilets gebacken mit Sauce Remoulade, frischem Gemüse und Salzkartoffeln | Fr. 43 |
| Menu 14 | Balchenfilets gebraten an Weissweinsauce, frischem Gemüse mit Salzkartoffeln | Fr. 45 |
| Menu 15 | Balchenfilets gebraten mit Pilzen, frischem Gemüse und Salzkartoffeln | Fr. 46 |
| 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