

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.

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. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich für die Mindest-Rechnungsstellung.

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



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

Parisette mit geräuchertem Felchenfilet	Fr. 3.20	pro Stück
Parisette mit Rauchlachs	Fr. 3.30	pro Stück
Parisette mit Knoblauch-Dip (Chnoblíbrod)	Fr. 2.00	pro Stück
Parisette mit Frischkäse	Fr. 2.80	pro Stück
Parisette mit Salamí	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
Chäs Chüechli	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,
Salamí, Rohschinken, Camembert, Thon oder Ei

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

Menuvorschläge 2025

Tellerservice für Gruppen und Vereine von Montag bis Freitag Mittag

Saisonsalat oder Kraftbrühe mit Flädli und Gemüse Gemüsecrèmesuppe
(Wählen Sie bitte für alle **nur** Suppe oder **nur** Salat)



Hauptgerichte (inklusive Suppe oder Salat und Getränkepauschale)

Menu 1	Aargauer Zwetschgenbraten vom Schwein / Bratensauce / Saisongemüse / Röstikroketten (ab 10 Personen möglich)	Fr. 40
Menu 2	Schweinsschnitzel / Pilzrahmsauce / Saisongemüse / Reis	Fr. 42
Menu 3	Schweinsschnitzel paniert / Saisongemüse / Röstikroketten	Fr. 42
Menu 4	Schweinssteak / Kräuterbutter / Saisongemüse / Röstikroketten	Fr. 42
Menu 5	Pouletbrust Piccata / Tomatensauce / Saisongemüse / Teigwaren	Fr. 39
Menu 6	Pouletbrust / Pilzrahmsauce / Saisongemüse / Reis	Fr. 39
Menu 7	Poulet Geschnetzeltes / Currysauce / Gemüse / Reis	Fr. 39
Menu 8	Kalbsschnitzel / Kräuterrahmsauce / Saisongemüse / Teigwaren	Fr. 49
Menu 9	Wienerschnitzel vom Kalb / Saisongemüse / Röstikroketten	Fr. 49
Menu 10	Rinds-Entrecôte / Kräuterbutter / Saisongemüse / Röstikroketten	Fr. 49
Menu 11	Vegetarisches indisches Gemüsecurry / Kichererbsen / Reis	Fr. 39

Unsere Hausspezialitäten aus eigener Fischerei

Menu 12	Zanderfilets gebacken / Sauce Remoulade / Saisongemüse / Salzkartoffeln	Fr. 39
Menu 13	Balchenfilets gebacken / Sauce Remoulade / Saisongemüse / Salzkartoffeln	Fr. 42
Menu 14	Balchenfilets «meunière» gebraten / Saisongemüse / Salzkartoffeln	Fr. 43
Menu 15	Balchenfilets gebraten / Pilzen / Kräuterbutter / Saisongemüse / Salzkartoffeln	Fr. 46
Menu 16	Eglifilets gebacken / Sauce Remoulade / Saisongemüse / Salzkartoffeln	Fr. 49



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

Karamelköpfl mit Rahm	Mini Schokoladenmousse mit Früchten
Früchtesorbet	Panna Cotta mit Früchten der Saison
Früchteparfait mit Rahm	Coupe Delphin (Fruchtsalat mit Vanilleeis)

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.

Getränkepauschale zum Essen ist im Menu-Preis inklusive

Mineralwasser, offene Süssgetränke und Kaffee

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

Für lokaler Weiss- und/oder Rotwein, Bier und Most
(Nur einheitlich für die ganze Gesellschaft möglich)

Fr. 10