

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

a. discher

Seehotel Delphin AG | Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden

Telefon 056 676 66 80 | www.hotel-delphin.ch | info@hotel-delphin.ch

Apérovorschläge

Pommes Chíps, Nüsslí und Salzstängelí	Fr. oder	3.50 nach Ai	pro Person Ifwand
Díverse Canapés, 4 Stück à 1/4 Toastbrot (Salamí, Schínken, Rohschínken und Käse)	Fr.	8.00	pro Portíon
Tomate Mozzarella Spíesslí	Fr.	3.60	pro Stück
Gríssíní ím Rohschínkenmantel	Fr.	2.80	pro Stück
Crostíní mít Olíven-Tapenade	Fr.	3.20	pro Stück
Crostíní mít Rauchlachstatar	Fr.	3.80	pro Stück
Antípastí Gemüse Spíesslí	Fr.	3.50	pro Stück
Gemüse Sticks mit Dip	Fr.	9.50	pro Portíon
Unsere Spezialitäten mit Pariser Brot			
Parisette mit geräuchertem Felchenfilet	Fr.	3.20	pro Stück
Parísette mít Rauchlachs	Fr.	3.30	pro Stück
Parísette mít Knoblauch-Díp (Chnoblíbrot)	Fr.	2.00	pro Stück
Parísette mít Fríschkäse	Fr.	2.80	pro Stück
Parísette mít Salamí	Fr.	2.80	pro Stück
Parísette mít Rohschínken	Fr.	2.80	pro Stück
Parísette mít Käse	Fr.	2.80	pro Stück
Warmes			
Míní Schinkengípfelí	Fr.	2. 7 0	pro Stück
Chäs Chüechlí	Fr.	3.50	pro Stück
Ríesencrevetten Spíesslí ín Kräutermarínade	Fr.	3.80	pro Stück
Poulet Satay Spiessli mit Sweet Chilly Sauce	Fr.	3.60	pro Stück
Party 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	Fr.	24.50	pro Brot

Míndestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück



Menu 1

Menuvorschläge 2026

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)



Aargauer Zwetschgenbraten vom Schwein / Bratensauce / Saisongemüse / Röstikroketten Fr. 40

Hauptgerichte (inklusive Suppe oder Salat und Getränkepauschale)

	(ab 10 Personen möglich)	
Menu 2	Schweinsschnitzel / Pilzrahmsauce / Saisongemüse / Reis	Fr. 42
Menu 3	Schweinsschnitzel paniert / Saisongemüse / Röstikroketten	Fr. 42
Menu 4	Schweinssteak «Försterin» / Pilze / Kräuterbutter / Saisongemüse / Röstikroketten	Fr. 44
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. 51
Menu 9	Wienerschnitzel vom Kalb / Saisongemüse / Röstikroketten	Fr. 51
Menu 10	Rinds-Entrecôte / Rotweinsauce / Saisongemüse / Röstikroketten	Fr. 51
Menu 11	Vegetarisches indisches Gemüsecurry / Kichererbsen / Reis	Fr. 39

Unsere Hausspezialitäten aus eigener Fischerei

Zanderfilets gebacken / Sauce Remoulade / Saisongemüse / Salzkartoffeln	Fr. 44
Balchenfilets gebacken / Sauce Remoulade / Saisongemüse / Salzkartoffeln	Fr. 42
Balchenfilets « meunière » gebraten / Saisongemüse / Salzkartoffeln	Fr. 43
Balchenfilets gebraten / sautierten Pilzen / Saisongemüse / Salzkartoffeln	Fr. 46
Eglifilets gebacken / Sauce Remoulade / Saisongemüse / Salzkartoffeln	Fr. 49
	Zanderfilets gebacken / Sauce Remoulade / Saisongemüse / Salzkartoffeln Balchenfilets gebacken / Sauce Remoulade / Saisongemüse / Salzkartoffeln Balchenfilets « meunière » gebraten / Saisongemüse / Salzkartoffeln Balchenfilets gebraten / sautierten Pilzen / Saisongemüse / Salzkartoffeln Eglifilets gebacken / Sauce Remoulade / Saisongemüse / Salzkartoffeln

J J J

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

Karamelköpfli mit Rahm Mini Schokoladenmousse mit Früchten Früchtesorbet Panna Cotta mit Früchten der Saison Früchte Parfait 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

Fr. 11

(Nur einheitlich für die ganze Gesellschaft möglich)