

Meisterschwanden,

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 **ein** Menu zu einigen.

Bitte bestellen Sie Ihr Menu und die Getränke frühzeitig (zwei Wochen vor dem Anlaß), damit wir die benötigten Produkte in optimaler Qualität einkaufen können.

#### **Gästezahl**

Bei Änderung der Personenzahl sind wir Ihnen auf eine sofortige Benachrichtigung dankbar.

#### **Parkplätze**

Für unsere Gäste stehen 150 PW und 3 Car Parkplätze gratis zur Verfügung.

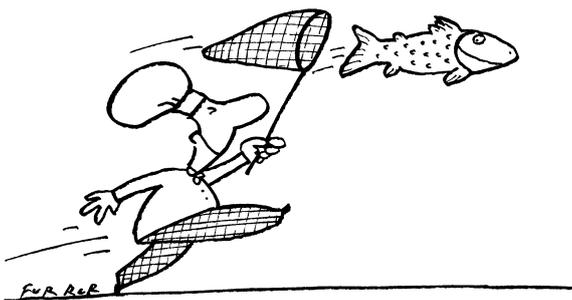
#### **Rechnung**

Bitte hinterlassen Sie uns die genaue Adresse, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten.

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



#### **Öffnungszeiten**

Mai bis Oktober

7 Tage geöffnet

Oktober bis April

Montag Ruhetag

# Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 2.60	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à 1/4 Toastbrot (Salamí, Schinken, Rohschinken und Käse)	Fr. 7.80	pro Portion
Melonen/Rohschinkenspiessli	Fr. 2.50	pro Stück
Käsespiessli mit Trauben	Fr. 2.40	pro Stück
Grissini im Rohschinkenmantel	Fr. 2.10	pro Stück
Crosstini mit eingelegtem Gemüse und Mozzarella überbacken	Fr. 2.70	pro Stück
Crosstini gefüllt mit Poulet-Champignons Duxelles	Fr. 2.60	pro Stück
Fetakäse im Rindscarpaccio-Mantel	Fr. 3.30	pro Stück

## Unsere Spezialitäten mit Pariser Brot

Parisette mit geräuchertem Felchenfilet	Fr. 2.90	pro Stück
Parisette mit Rauchfischmousse	Fr. 2.80	pro Stück
Parisette mit Rauchlachs	Fr. 3.00	pro Stück
Parisette mit Tartar	Fr. 3.20	pro Stück
Parisette mit Frischkäse	Fr. 2.20	pro Stück
Parisette mit Knoblauch (Chnoblíbro) t	Fr. 1.50	pro Stück
Parisette mit Salamí	Fr. 2.30	pro Stück
Parisette mit Rohschinken	Fr. 2.70	pro Stück
Mini Schinkengipfeli	Fr. 1.80	pro Stück
Kleine Frühlingsrollen	Fr. 3.00	pro Stück
Riesencrevetten Spiessli in Kräutermarinade	Fr. 3.40	pro Stück
Poulet Satay Spiessli mit Sweet Chilly Sauce	Fr. 2.60	pro Stück
Tempura Gemüsestengel (im Teig gebacken)	Fr. 8.50	pro Portion

Party Brot Fr. 23.70 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 2019 auf dem Schiff

## Vorspeisen

Gourmetteller mit verschiedenen Köstlichkeiten	Fr. 18.50
Hauspastete mit Sauce Cumberland	Fr. 14.50
Geräuchertes Balchenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 14.50
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.90

## Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Backerbsen	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 6.50
Kalte Mango-Melonensuppe mit Pfefferminzstreifen (Saison)	Fr. 7.80
Gazpacho "Andaluz" Kalte, rassige spanische Gemüsesuppe (Saison)	Fr. 7.80

## Hauptgang

Schweinssteak an Champignonrahmsauce, Mischgemüse, Teigwaren	Fr. 32.50
Poulet "Riz Casimir", geschnetzeltes Poulet Curry mit Früchten, Trockenreis	Fr. 27.50
Kalbssteak an Waldpilzrahmsauce, Mischgemüse, Teigwaren	Fr. 45.50
Pouletbrust-Piccata mit Champignons Tomatensauce, Mischgemüse und Saftiges Risotto	Fr. 28.50
Zanderfilet "Zugerart" pochiert im Chardonnay an feiner Kräuterrahmsauce serviert auf Spinatbeet und Trockenreis	Fr. 42.50
Balchenfilets in Butter gebraten „Ernesto“ mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken und Trockenreis	Fr. 36.50
Schweinsfilet „Jägerart“ mit Pilzen, Perlzwiebeln und Speckstreifen Mischgemüse und hausgemachte Spätzli	Fr. 33.50
Balchenfilets in Butter gebraten und Salzkartoffeln	Fr. 32.50
Fitnesssteller mit zwei Kalbsschnitzel gebraten und verschiedenen Salaten	Fr. 35.50
Fitnesssteller mit einem saftigen Pouletbrüstchen und verschiedenen Salaten	Fr. 24.50
Fitnesssteller mit zwei Balchenfilets gebacken und verschiedenen Salaten	Fr. 32.50
Fitnesssteller mit Schweinssteak gebraten und verschiedenen Salaten	Fr. 32.50

## Dessert

Gebrannte Crème nach Grossmutterart	Fr.	6.50
Nougateisschnitte mit Rahm	Fr.	6.50
Kleiner frischer Fruchtsalat	Fr.	6.50
Apfelkuchen (oder Kuchenauswahl)	Fr.	6.50
Karamelköpflí mit Rahm	Fr.	6.50
Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu	Fr.	7.50
Yoghurtcrème mit Früchten	Fr.	7.50

### Zusatzkosten für die Bewirtung auf dem Schiff:

Bei unserer Bewirtung entfällt der Essenszuschlag für die Schifffahrtsgesellschaft, jedoch nur wenn Sie auch den Service von uns buchen.

- Die Preise verstehen sich inklusive Geschirr, Besteck, Brot, Wirte Bewilligung auf dem Schiff, Küchen- und Hilfsmitarbeiter zum Vorbereiten und Schöpfen, Tischtücher und Stoffservietten.
- Die Getränke zu ca. 80 % der Restaurantpreise werden wir auf dem Schiff liefern, Gesamtrechnung Voraussetzung.
- Wir benötigen das Schiff eine halbe Stunde vorher um aufzudecken.
- Um Ihnen einen optimalen Service zu gewährleisten, bitten wir Sie, sich auf ein Menu für die ganze Gesellschaft zu beschränken.
- Für den Service des Hauptganges werden wir am Bootssteg des Seehotel Delphins anlegen.
- Gerne bedienen wir Sie auf den Extrafahrten der Hallwilerseeflotte, Stundenansatz pro Servicemitarbeiter mit Ein- und Ausladezeit ab Station Delphin Fr. 48.--
- Für die Vorbereitungszeit (Aufdecken und Aufräumarbeiten) verrechnen wir Fr. 48.-- pro Stunde und Mitarbeiter.

# WEINKARTE

## FLASCHENWEINE WEISS

### SCHWEIZ

#### Aargau

Müller –Thurgau „Viola“, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr.	39.50
Chardonnay „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	44.50
Sauvignon blanc et Pinot gris „Abt Hironymus“, Weingut Klosterhof, Aesch	Fr.	46.50
Cuvée Pinot gris/Blanc de noir „ Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Huwiler, Aesch	Fr.	46.50
Muscat Olivér „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	44.50

#### Bielersee

Ligerzer AOC „Kirchwein“, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr.	39.50
---	-----	-------

#### Waadt

„Château de Vinzel“ AOC, Obrist, Vevey	Grand Cru	Fr.	42.50
Saint-Saphorin AOC „Les Fosses“, Rogivue, Chexbres		Fr.	46.50
Epesses AOC „ La République“ Terravin Patrick Fonjallaz		Fr.	45.50
Dézaley "Les Embleyres", Rogivue, Chexbres	Grand Cru	Fr.	50.50
Chardonne "Cure d'Attalens", Obrist, Vevey		Fr.	46.50
Aigle "Les Murailles", H. Badoux, Aigle		Fr.	48.50
Yvorne "Clos du Rocher", Obrist, Vevey	Grand Cru	Fr.	54.50

#### Wallis und Tessin

Molignon AOC, Adrian Mathier, Salgesch	2016	Fr.	43.50
Petite Arvine du Valais, Joseph Gattlen, Sion	2016	Fr.	54.50
Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch	2016	Fr.	52.50
<small>Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris</small>			
Ticino bianco di Merlot DOC „ Chiar di luna“ Cuvée special, Delea, Losone		Fr.	44.50

### FRANKREICH

#### Loire

Sauvignon blanc “Baron de L”, de Ladoucette, Pouilly-Fumé AC	2013	Fr.	96.50
Sancerre „Domaine Daulny“	2017	Fr.	54.50

### ITALIEN

Unico “Pecorino”, Terre di Chieti, Tenuta Ulisse, Abruzzen	2016	Fr.	47.50
--	------	-----	-------

### USA und NEUSEELAND

Chardonnay „Founders Estate“, Beringer, St. Helena, Kalifornien	2015	Fr.	49.50
Sauvignon blanc, Blackenbrook, Neuseeland	2017	Fr.	48.50

# FLASCHENWEINE ROSÉ

Pinot Noir Rosé „Abt Ambros“, Weingut Klosterhof, Aesch	Fr.	46.50
Oeil de Perdrix „Château d’Auvernier“, Neuenburg	Fr.	46.50
Blanc de noir „Sommerhalder“, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr.	42.50

# FLASCHENWEINE ROT

## **SCHWEIZ**

### **Aargau/Ostschweiz**

Pinot Noir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	42.50
Garanoir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	45.50
Merlot „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	2016	Fr. 48.50
Cuvée „Barrique „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen Diolinoir, Merlot und Malbec	2016	Fr. 52.50
Cuvée Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	Fr.	48.50
Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	2015	Fr. 51.50
Cuvée „Unicus“, Weinbau Hartmann, Remigen Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder	2014	Fr. 57.50
Maienfelder Bündnerbanner, Rutishauser Weinkellereien	Fr.	47.50

### **Waadt**

Saint-Saphorin AOC „Pierres Neyres“, Rogivue, Chexbres	Fr.	47.50
--	-----	-------

### **Wallis**

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non filtré“, Adrian Mathier, Salgesch	2016	Fr. 50.50
Syrah Barrique, Jacques Germanier, Conthey	2015	Fr. 55.50
„Cuvée Madame Rosmarie“, Adrian Mathier, Salgesch Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon	2015	Fr. 52.50

### **Tessin**

Merlot Barrique „Carato“, Angelo Delea, Losone	2014	Fr. 66.50
--	------	-----------

## **FRANKREICH**

### **Burgund**

Savigny-Les-Beaune Les Lavières, Premier cru, Bouchard Père et Fils	2014	Fr. 69.50
---	------	-----------

### **Bordeaux**

<b>Saint Emilion</b> Château Mauvinon Grand Cru AOC	2013	Fr. 58.50
<b>Margaux</b> Château Desmirail 3 ème Grand cru classé	2012	Fr. 82.50
<b>St-Julien</b> Château Léoville-Barton 2ème Grand cru classé	2014	Fr. 126.50

## **SPANIEN**

Tinta de Toro Crianza, Bodega Vina Bajoz	2011	Fr. 46.50
El Meson, Rioja Crianza	2014	Fr. 48.50
Valdubon Reserva, Ribera del Duero	2011	Fr. 75.50
Baron de Ley, Rioja Gran Reserva Tempranillo und Cabernet S.	2011	Fr. 63.50
Tempranillo, Cabernet S. und Merlot „Albret Reserva“, Navarra	2012	Fr. 51.50

# FLASCHENWEINE ROT

## **ITALIEN**

Nero d'Avola, Cusumano, Sizilien	2015	Fr. 44.50
Unico Montepulciano d'Abruzzo, Tenuta Ulisse, Crecchio	2014	Fr. 47.50
Amaranta Montepulciano d'Abruzzo, Tenuta Ulisse, Crecchio	2015	Fr. 51.50
Poggio al Sole „Trittico Merlot/Cabernt S./Sangiovese“ Toscana	2015	Fr. 45.50
Cabreo Il Borgo Toscana, Greve in Chianti	2013	Fr. 75.50
Corvina Veronese „Regolo Ripasso Rosso“, Sartori, Veronese	2014	Fr. 46.50
Amarone della Valpolicella „Villa Molino“	2013	Fr. 67.50
Brunello di Montalcino „Mocali“ Montalcino, Toscana	2013	Fr. 84.50

## **AUSTRALIEN und USA**

Shiraz/Cabernet „Koonunga Hill“, Penfolds, Barossa/S. Australien	2012	Fr. 46.50
CS/Shiraz/Malbec/CF, Vasse Felix „Heytesbury“, West Australien	2012	Fr. 78.50
Cabernet Sauvignon „Founders Estate“, Beringer, Kalifornien	2015	Fr. 49.50

# CHAMPAGNER

Laurent-Perrier brut	Fr. 79.50
Prosecco di Valdobbiadene	Fr. 46.50

# OFFENE WEINE

## **Weiss**

	<b>½ Liter</b>
Riesling-Sylvaner "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 21.50
„Schafiser“ Bielersee AOC, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr. 21.50
Epesses, Jean-Luc Blondel-Duboux, Cully	Fr. 25.50
Vinzel „Fischerwein“, Société Vinicole de Perroy	Fr. 21.50
Chardonnay „Brestenberger“ Familie Lindenmann, Seengen	Fr. 29.50
Sauvignon-blanc, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr. 29.50
Ticino bianco di Merlot DOC „Chiar di luna“ Cuvée special, Angelo Delea Losone	Fr. 29.50

## **Rot**

Pinot Noir "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 23.50
Chablais district d'Aigle AOC, Obrist, Vevey	Fr. 21.50
Shiraz-Cabernet, Südaustralien	Fr. 24.50
Barbera & Cabernet Sauvignon „Tindaro“ Tenute Neirano, Monferrato, Italien	Fr. 27.50
Hospices de Salquenen 2016 Adrian Mathier, Salgesch	Fr. 30.50
Sommerhalder Spätlese Villnachern 2014 Weinbau Hartmann, Remigen	Fr. 31.50
Brestenberger Cuvée „Barrique“ 2016, Familie Lindenmann	Fr. 33.50

## **Rosé**

Dôle blanche "La Perdrix", Joseph Gattlen VS	Fr. 23.50
Rosé de Gamay, Obrist, Vevey	Fr. 20.50

# GETRÄNKEKARTE

## MINERALWASSER

Henniez rot und blau	33 cl	4.90
Valser	33 cl	4.90
Henniez grün und blau	50 cl	6.10
Leitungswasser <i>Spende WWF</i>	50 cl	2.50

## SÜSSGETRÄNKE

### Flaschen

Coca Cola light und zero	33 cl	4.90
Rivella blau und grün	33 cl	4.90
Schweppes Tonic	20 cl	4.90
Bitter Lemon	20 cl	4.90

### Offenausschank

Sprite, Fanta, Coca-Cola,  
Rivella rot und Nestea

### Glas

2 dl	3 dl	5 dl	2.5 dl	5 dl
3.90	4.30	5.70	4.30	6.10

### Karaffen

## FRUCHTSÄFTE

Süssmost (Apfelsaft)	30 cl	5.10
Apfel-Schorle	30 cl	4.90
Apfelwein trüb	50 cl	5.80
Apfelwein klar	50 cl	5.80
Orangensaft	20 cl	5.10
Tomatensaft	20 cl	5.10
Traubensaft rot	20 cl	5.10

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	4.30
Kaffee Koffeinfrei	4.30
Espresso	4.30
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	4.90
Schale	4.50
Tee	4.30

*Verlangen Sie nach unserer Teekarte*

Ovomaltine/Caotina	2 dl	4.40
Tee Rum	4 cl Rum	8.40

## LONG DRINKS

Gin Tonic	12.50
Bacardi Cola	12.50
Vodka Orange	12.50
Whiskey Cola	12.50

## BIERE

Lager offen	20 cl	4.00
Lager offen	30 cl	4.40
Lager offen	50 cl	5.80
Alkoholfrei Feldschl.	33 cl	4.90
Alkoholfrei Feldschl.	50 cl	5.70
Schneiders Weisse	50 cl	7.10
Bügelbier	50 cl	6.30

## SPEZIAL KAFFEE

Kaffee Träsch Luz	5.80
Kaffee Zwetschgen Luz	5.80
Seeman's Café	5.80
Fischerkaffee	9.90
Irish Coffee	9.90
Kaffee Marnissimo	9.90
Coretto Grappa	6.90
Kaffee GT	5.90
Schümli Pflümli	7.90

## APERITIFS 4 cl

	Vol %	
Campari	23	6.90
Cynar	16.5	6.90
Vermuth weiss (Martini)		6.90
Vermuth rot (Martini)		6.90
Pernod, Pastis, Ricard 2 cl	45	6.90
Portwein rot	20	6.90
Sherry Tio Pepe (dry)		6.90
Sherry medium dry		6.90
Aperol Spritz	1 dl	8.90
Hugo	1 dl	7.90
<b>Alkoholfrei</b>		
Crodino	10 cl	5.70

## SCHNÄPSE 2 cl

	Vol %	
Kirsch	37.5	6.70
Kräuter	37.5	5.90
Pflümli	41	5.90
Zwetschgen	41	5.90
Williamine Morand	43	7.00
Cointreau	40	8.40
Himbeergeist ( <i>Schladerer</i> )	42	8.40
Grand Marnier	40	8.40
Abricot Fassbind	41	7.90
Wildkirsch Fassbind	43	11.90
Walderdbeeren Fassbind	43	11.90

## LIQUEURS 4 cl

	Vol %	
Baileys	17	8.40
Amaretto	28	8.40

## SPIRITUOSEN 4 cl

	Vol %	
Gin Gordon's	37.5	7.90
Rum Baccardi light	37.5	7.90
Vodka Eristoff	37.5	7.90

### Scotch

J. Walker Red Label	40	8.90
J. Walker Black Label	40	12.70
Ballantines	40	8.90
Chivas Regal	40	13.90

### Malt Whisky

Cardhu	40	10.90
Dalwhinnie	43	13.90
Talisker	46	13.90
Craggenmore	40	13.90
Oban	43	13.90
Lagavulin	43	13.90
Glenkinchie	43	13.90

### Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	8.90
---------------	----	------

### Bourbon/Whiskey

Jack Daniel's	45	9.90
---------------	----	------

## DIGESTIFS 2 cl

	Vol %	
Vieille Prune	40	7.90
<b>Magenbitter</b>		
Appenzeller 4cl	29	6.90
Fernet-Branca	39	7.90
Ramazotti, Averna	29	6.90
Underberg	44	7.90

### Cognac

Bisquit VSOP	40	7.90
Remy Martin VSOP	40	8.90
Hennessy XO	40	13.90

### Calvados

Calvados	40	6.90
Calvados Hors d'age	42	9.90

### Marc

Marc "Klosterhof"	40	9.90
-------------------	----	------

### Grappa und Traubenbrand

Traubenbr. Brestenberg	40	6.90
Grappa di Brunello	41	7.90
Grappa Reserva	43	9.90