DELPHIN
Restaurant & Seehotel

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.

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

Seehotel Delphin AG | Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80 | www.hotel-delphin.ch | info@hotel-delphin.ch

Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr.	2.60	pro Person
	oder nach Aufwand		
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à 1/4 Toastbrot (Salami, 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.	3.20	pro Stück
Crosstini gefüllt mit Poulet-Champignons Duxelles	Fr.	3.20	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 (Chnoblibrot)	Fr.	1.50	pro Stück
Parisette mit Salami	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, Salami, Rohschinken, Camembert, Thon oder Ei

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

DELPHIN
Restaurant & Seehotel

Menuvorschläge 2020
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
Fitnessteller mit zwei Kalbsschnitzel gebraten und verschiedenen Salaten	Fr.	35.50
Fitnessteller mit einem saftigen Pouletbrüstchen und verschiedenen Salaten	Fr.	24.50
Fitnessteller mit zwei Balchenfilets gebacken und verschiedenen Salaten	Fr.	32.50
Fitnessteller mit Schweinssteak gebraten und verschiedenen Salaten	Fr.	32.50

Seehotel Delphin AG | Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80 | www.hotel-delphin.ch | info@hotel-delphin.ch

DELPHIN
Restaurant & Seehotel

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
Karamelköpfli 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, Gesammtrechnung 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.

Seehotel Delphin AG | Delphinstrasse 26 | 5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80 | www.hotel-delphin.ch | info@hotel-delphin.ch

WEINKARTE

FLASCHENWEINE WEISS

SCHWEIZ

Aargau

Müller –Thurgau „Viola“, Weinbau Hartmann, Remigen		Fr.	39.50
Gewürztraminer, Weinbau Hartmann, Remigen		Fr.	48.50
Chardonnay „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen		Fr.	44.50
Sauvignon blanc „Abt Hironymus“, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch		Fr.	46.50
Pinot gris „ 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 ” Les Tourelles”, Puidoux		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

Petite Arvine du Valais “Julius”, Fam. Pierre-Alain Mathier	2017	Fr.	54.50
Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris	2018	Fr.	52.50
Ticino bianco di Merlot DOC „ Chiar di luna“ Cuvée special, Delea, Losone		Fr.	44.50

FRANKREICH

Loire/Bourgogne

Sauvigon blanc “Baron de L”, de Ladoucette, Pouilly-Fumé AC	2013	Fr.	96.50
Sancerre „Les Panseillots”, S. Fargette, Guillerault	2018	Fr.	52.50
Givry, Remoissenet père & fils, Cote d’or	2017	Fr.	54.50

ITALIEN

Langhe Arneis DOC, Villa Carena, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2017	Fr.	47.50
Lugana DOC Massoni, Azienda S. Cristina, Peschiera del Garda	2017	Fr.	51.50

USA und NEUSEELAND

Chardonnay „Riverstone”, Jerry Lohr Winery Paso Robles, USA	2017	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 Blauburgunder, Weingut Komminoth Maienfeld		Fr. 49.50

Waadt

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

Wallis

Syrah du Valais Barrique, “Julius”, Fam. Pierre-Alain Mathier	2016	Fr. 58.50
„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 Serpentières 1 er Cru	2015	Fr. 75.50

Bordeaux

Saint Emilion	Château Mauvinon Grand Cru AOC	2013	Fr. 58.50
	Chateau Corbin Grand cru classé AOC	2016	Fr. 82.50
Margaux	Château Paveil-de-Luze cru bourgeois AOC	2016	Fr. 61.50
St-Julien	Château Léoville-Barton 2ème Grand cru classé	2014	Fr. 126.50
	Château Talbot, 4ème Cru classé	2016	Fr. 116.50

SPANIEN

Raiza, Rioja Crianza, Aldeanueva de Ebro	2016	Fr. 48.50
Figuero 12 Crianza, Garcia Figuero, Ribera del Duero	2016	Fr. 55.50
Vinas Elias Mora, Bodegas Elias Mora, Toro	2017	Fr. 50.50
Finca Rio Negro, Vino de la Tierra de Castilla, Cogolludo	2013	Fr. 58.50
Algil Toro, Bodegas y Vinedos Algil, Valladolid	2017	Fr. 56.50

FLASCHENWEINE ROT

ITALIEN

Nero d'Avola, "Moranera", Terre di Santa Maria, Sizilien	2017	Fr.	49.50
Cabernet Sauvignon/Merlot, "Yantra", Tenuta dei Sette Cieli, Toscana	2017	Fr.	51.50
Villa Carena "Barbera", San Giorgio Monferrato, Piemonte	2016	Fr.	45.50
Cabreo Il Borgo Toscana, Greve in Chianti	2013	Fr.	75.50
Corvina Veronese „Regolo Ripasso Rosso", Sartori, Veronese	2016	Fr.	46.50
Amarone della Valpolicella Classico, Cantine Lenotti, Bardolino	2013	Fr.	70.50
Brunello di Montalcino, Tenuta Pietranera, Toscana	2013	Fr.	79.50

AUSTRALIEN und USA

Shiraz/Cabernet „Koonunga Hill", Penfolds, Barossa/S. Australien	2012	Fr.	46.50
Shiraz „McLarent Vale", Kangarilla Road, South Australia	2016	Fr.	51.50
Shiraz William Randell, Barossa Valley, Thorn Clarke, Australien	2016	Fr.	81.50
Cabernet Sauvignon „Seven Oaks", Jerry Lohr Winery, USA	2016	Fr.	54.50

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier brut	Fr.	79.50
Prosecco dry DOC „Paladin"	Fr.	46.50

OFFENE WEINE

Weiss	**½ Liter**	
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"**, Obrist, Vevey	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 *Spende WfW*	*50 cl*	2.50

SÜSSGETRÄNKE

Flaschen

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

Offenausschank

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

Glas			**Karaffen**	
2 dl	3 dl	5 dl	2.5 dl	5 dl
3.90	4.30	5.70	4.30	6.10

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
Baccardi 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
Alkoholfrei Weizenfrisch	*33 cl*	5.00
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
Alkoholfrei		
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 *(Schladerer)*	*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
Magenbitter		
Appenzeller 4cl	*29*	6.90
Fernet-Branca	*39*	7.90
Ramazotti, Averna	*29*	6.90
Underberg	*44*	7.90
Cognac		
Bisquit VS	*40*	7.90
Remy Martin VSOP	*40*	8.90
Hennessy VS	*40*	7.90
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