

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 **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.

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 2020

Tellerservice für Gruppen und Vereine von Montag bis Freitag und Samstag mittag

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



Hauptgerichte (inklusive Suppe oder Salat)

Menu 1	Schweinsbraten mit frischem Gemüse und Teigwaren (<i>erst ab 10 Personen möglich</i>)	Fr. 29.50
Menu 2	Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit frischem Gemüse und Teigwaren	Fr. 29.50
Menu 3	Pouletbrüstchen an Pilzrahmsauce mit frischem Gemüse und hausgemachte Spätzli	Fr. 28.50
Menu 4	Schweinsschnitzel paniert mit frischem Gemüse und Röstikroketten	Fr. 28.50
Menu 5	Schweinssteak mit Pilzen und Kräuterbutter überbacken, Gemüse und Risotto	Fr. 34.50
Menu 6	Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten und Trockenreis	Fr. 27.50
Menu 7	Vegetarisches rassiges indisches Kartoffel-Gemüsecurry, serviert mit Reis	Fr. 27.50
Menu 8	Pouletbrust-Piccata mit Champignons, frischem Gemüse und Risotto	Fr. 28.50
Menu 9	Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce mit frischem Gemüse und Teigwaren	Fr. 36.50
Menu 10	Wienerschnitzel (Kalb) mit frischem Gemüse und Röstikroketten	Fr. 36.50
Menu 11	Schweinsfilet „Jägerart“ mit frischem Gemüse und hausgemachte Spätzli	Fr. 33.50
Menu 12	Schweinssteak mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Röstikroketten	Fr. 32.50

Unsere Hausspezialitäten aus eigener Fischerei

Menu 13	Balchenfilets (Felchen) gebacken mit Sauce Remoulade, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	Fr. 32.50
Menu 14	Balchenfilets (Felchen) meunière gebraten, frischem Gemüse mit Salzkartoffeln	Fr. 32.50
Menu 15	Balchenfilets "Ernesto" gebraten mit verschiedenen Pilzen, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	Fr. 36.50
Menu 16	Eglifilets gebacken mit Sauce Remoulade, frischem Gemüse und Salzkartoffeln	Fr. 38.50



Desserts zur Auswahl à Fr. 6.00 (Bitte wählen Sie nur **ein** Dessert für die ganze Gruppe aus)

Karamelköpfler mit Rahm	Früchteparfait
Früchtesorbet	Nougateisschnitte mit Rahm
Coupe Maison	Fruchtsalat mit Rahm

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.

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

Bielsee

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	2018	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.	45.50

FRANKREICH

Loire/Bourgogne

Sauvignon 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
---	------	-----	-------

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	2017	Fr. 69.50
--	------	-----------

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
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 AOC, Oskar Mathier-Oggier, VS	Fr. 23.50
Rosé de Gamay, Obrist, Vevey	Fr. 20.50

GETRÄNKEKARTE

MINERALWASSER

Eptinger still und légère	33 cl	4.90
Eptinger still und légère	50 cl	6.10
Eptinger still und légère	100 cl	10.50
Leitungswasser <i>Spende WWF</i>	50 cl	2.50

SÜSSGETRÄNKE

Flaschen

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

Offenausshank

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

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/Chai Latte	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
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 (Prosecco)	1 dl	9.50
Hugo	1 dl	8.50

Alkoholfrei

Crodino und Sanbitter	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
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

Schnaps Brestenberg	40	6.90
Grappa di Brunello	41	7.90
Grappa Reserva	43	9.90