

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



Apéro Vorschläge 2021 auf dem Schiff

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 2.60	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à ¼ 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 Pariserbrot

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 Tartare	Fr. 3.20	pro Stück
Parisette mit Frischkäse	Fr. 2.20	pro Stück
Parisette mit Knoblauch (Chnolibrot)	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

Ganzes Baguette Brot belegt und in kleine Sandwiches geschnitten (9 Stück pro Brot)	Fr. 23.70	pro Brot
Einheitliche Füllung nach Wunsch mit Schinken, Käse, Salami, Rohschinken, Camembert, Thon oder Ei		

Weine

Flaschenweine

Chardonnay „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr. 31.50
Muscat Olivér „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr. 31.50
Sauvignon blanc, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	Fr.34.50
Müller –Thurgau „Viola“, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr. 28.50
Schafiser, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr. 28.50
„Château de Vinzel“ AOC, Obrist, Vevey	Fr. 29.50
Saint-Saphorin AOC „Les Fosses“, Rogivue, Chexbres	Fr. 35.50
Epesses AOC „Le Davier“, Grand Vin Alain Parisod	Fr.34.50
Dézaley "Les Embleyres", Rogivue, Chexbres	Fr.37.50
Aigle „Les Murailles“, H. Badoux, Aigle	Fr. 36.50
Oeil de Perdrix Château d’Auvèrnier, Neuenburg	Fr. 33.50

Für weitere Weinangebote, verlangen Sie bitte unsere grosse Weinkarte.

Offene Weine

		1/2 Liter
Riesling x Sylvaner "Rütiberger", Rüfenach AG	Fr. 16.50	
Schafiser, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr. 16.50	
Vinzel " Fischerwein ", Société Vinicole de Perroy	Fr. 16.50	
Epesses, Jean-Luc Blondel-Duboux, Cully	Fr. 19.50	
Dôle blanche "La Perdrix ", Joseph Gattlen VS	Fr. 18.50	
Rosé de Gamay, Obrist, Vevey	Fr. 16.50	
Erdbeer Bowlen mit Apfelsaft (alkoholfrei)	Fr. 10.90	1/2 Liter
Erdbeer Bowlen mit Weisswein	Fr. 23.50	1/2 Liter
Kalte Ente (<i>Weisswein mit Zitronenaroma</i>)	Fr. 18.50	1/2 Liter
Kir (<i>Weisswein mit Cassisliqueur</i>)	Fr. 19.50	1/2 Liter
Sommertraum (<i>Gespitzter Chardonnay mit Holunderblütensirup</i>)	Fr. 13.50	1/2 Liter
Orangensaft	Fr. 5.30	1/2 Liter
Tomatensaft	Fr. 5.30	1/2 Liter
Mineralwasser	Fr. 4.90	1/2 Liter
Bier „Feldschlösschen“	Fr. 3.70	0.3 Liter

Alle Preise sind inklusive der Bewilligung für das Wirten auf den Schiffen und MWST, aber ohne Service an Bord. Der Konsumationszuschlag der SGH entfällt bei unserer Bewirtung mit Service auf dem Schiff.

Gerne bedienen wir Sie auf den Extrafahrten der Hallwilersee flotte, Stunden-Ansatz pro Servicemitarbeiter mit Ein- und Ausladezeit ab Station Delphin Fr. 48.00

Lassen Sie Ihren Anlass von uns organisieren, und wir stellen Ihnen gerne unsere Parkplätze gratis zur Verfügung.

Menuvorschläge 2021 auf dem Schiff

Vorspeisen

Gourmetschüssel 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
Schokoladenkuchen	Fr.	6.50
Karamelköpflü 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.