

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.

#### **Rechnung**

Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung (zahlbar rein netto innert 20 Tagen). Bei Banketten akzeptieren wir **keine Kreditkarten und kein Einzelkasso**. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

#### **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



# Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 2.60	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à ¼ 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. 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 (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 2022 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

Gebraunte Crème nach Grossmutterart	Fr.	6.50
Nougateisschnitte mit Rahm	Fr.	6.50
Kleiner frischer Fruchtsalat	Fr.	6.50
Apfelkuchen (oder Kuchenauswahl)	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.

# WEINKARTE

## FLASCHENWEINE WEISS

### **SCHWEIZ**

#### **Aargau**

Müller –Thurgau „Viola“, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr.	39.50
Chardonnay „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	44.50
Muscat Olivér „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

#### **Bielensee**

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	2019	Fr.	54.50
Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch	2019	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**

Pouilly Fumé, Baron Patrick de Ladoucette Sauvignon blanc	2018	Fr.	72.50
Sancerre „Les Panseillots“, S. Fargette, Guillerault	2019	Fr.	52.50
Givry, Remoissenet père & fils, Cote d'or	2017	Fr.	54.50

#### **ITALIEN**

Langhe Arneis DOC, Villa Carena, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2019	Fr.	47.50
Lugana DOC Massoni, Azienda S. Cristina, Peschiera del Garda	2019	Fr.	51.50

#### **USA und NEUSEELAND**

Chardonnay „Riverstone“, Jerry Lohr Winery Paso Robles, USA	2017	Fr.	49.50
Sauvignon blanc "Hunter's", Marlborough, Neuseeland	2020	Fr.	54.50

# 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	2019	Fr.	48.50
Cuvée „Barrique „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen Diolinoir, Merlot und Malbec	2019	Fr.	52.50
Cuvée Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch		Fr.	48.50
Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	2019	Fr.	51.50
Cuvée „Unicus“, Weinbau Hartmann, Remigen Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder	2018	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	2018	Fr.	52.50

### **Tessin**

Merlot Barrique „Carato“, Angelo Delea, Losone	2017	Fr.	69.50
--	------	-----	-------

## **FRANKREICH**

### **Burgund**

Savigny-les-Beaune 1 er Cru Tollot-Beaut	2016	Fr.	81.50
--	------	-----	-------

### **Bordeaux**

<b>Saint Emilion</b> Château Mauvinon Grand Cru AOC	2013	Fr.	58.50
<b>Margaux</b> Château Paveil-de-Luze cru bourgeois AOC	2016	Fr.	61.50
<b>St-Julien</b> 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	2017	Fr.	48.50
Figuro 12 Crianza, Garcia Figuro, Ribera del Duero	2017	Fr.	55.50
Vinas Elias Mora, Bodegas Elias Mora, Toro	2017	Fr.	50.50
Finca Rio Negro, Vino de la Tierra de Castilla, Cogolludo	2014	Fr.	58.50
Algil Toro, Bodegas y Vinedos Algil, Valladolid	2018	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	2018	Fr. 51.50
Villa Carena "Barbera", San Giorgio Monferrato, Piemonte	2017	Fr. 45.50
Varv�ra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	3 bicchieri 2018	Fr. 69.50
Corvina Veronese „Regolo Ripasso Rosso“, Sartori, Veronese	2016/17	Fr. 46.50
Amarone della Valpolicella Classico, Cantine Lenotti, Bardolino	2015	Fr. 70.50
Brunello di Montalcino, Tenuta Pietranera, Toscana	2015	Fr. 79.50

## AUSTRALIEN und USA

Shiraz/Cabernet „Koonunga Hill“, Penfolds, Barossa/S. Australien	2016	Fr. 46.50
Shiraz „McLarent Vale“, Kangarilla Road, South Australia	2016	Fr. 51.50
Shiraz William Randell, Barossa Valley, Thorn Clarke, Australien	2017	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 "R�tiberger", 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“ Cuv�e special, Angelo Delea Losone	Fr. 29.50

## Rot

Pinot Noir "R�tiberger", 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 Adrian Mathier, Salgesch	Fr. 30.50
Sommerhalder Sp�tlese Villnachern Weinbau Hartmann, Remigen	Fr. 31.50
Brestenberger Cuv�e „Barrique“, Familie Lindenmann	Fr. 33.50

## Rosé

D�le blanche AOC, Oskar Mathier-Oggier, VS	Fr. 23.50
Ros� de Gamay, Obrist, Vevey	Fr. 20.50