

Apéro Vorschläge 2017 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. 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 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

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

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’Auvernier, 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	
Fendant, Paul Briguët, Saillon	Fr. 17.50	
Dôle blanche "Symphonie", Paul Briguët, Saillon	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 (Weisswein mit Zitronenaroma)	Fr. 18.50	1/2 Liter
Kir (Weisswein mit Cassisliqueur)	Fr. 19.50	1/2 Liter
Sommertraum (Gespritzter Chardonnay mit Holunderblütensirup)	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 8 % 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.--

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