

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 **ein** Menus 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.

### *Gästezahl*

Bei Änderung der Personenzahl sind wir Ihnen auf eine sofortige Benachrichtigung dankbar.

### *Parkplätze*

Für unsere Gäste stehen 150 PW und 3 Car Parkplätze gratis zur Verfügung.

### *Rechnung*

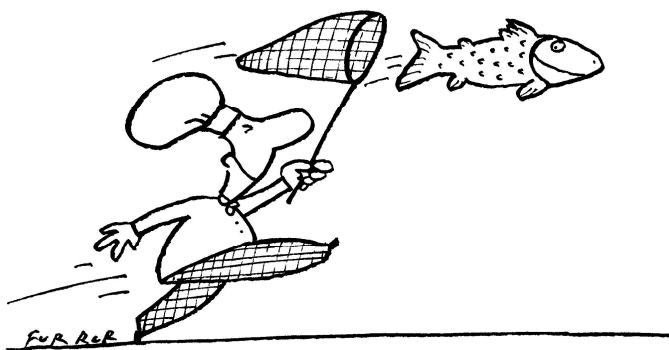
Bitte hinterlassen Sie uns die genaue Adresse, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten.

Es ist uns ein Vergnügen, Sie und Ihre Gäste am Hallwilersee begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen



Familie Fischer



*Öffnungszeiten*

Mai bis September  
Oktober bis April

7 Tage geöffnet  
Montag Ruhetag

# Menuvorschläge 2016 auf dem Schiff

## Vorspeisen

Gourmetseller mit verschiedenen Köstlichkeiten	Fr. 18.50
Hauspastete mit Sauce Cumberland	Fr. 14.50
Gerauchtes 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 Fladli	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 Pouletcurry mit Früchten, Trockenreis	Fr. 27.50
Kalbssteak an Waldpilzrahmsauce, Mischgemüse, Teigwaren	Fr. 45.50
Truthahnbrust-Piccata mit Champignons und Schinkenstreifen	Fr. 28.50
Tomatensauce, Mischgemüse und Saftiges Risotto	
Zanderfilet "Zugerart" pochiert im Chardonnay	Fr. 42.50
an feiner Kräuterrahmsauce serviert auf Spinatbeet und Trockenreis	
Balchenfilets in Butter gebraten „Ernesto“	Fr. 36.50
mit verschiedenen Pilzen und Kräuterbutter überbacken und Trockenreis	
Schweinsfilet „Jagerart“ mit Pilzen, Perlzwiebeln und Speckstreifen	Fr. 33.50
Mischgemüse und hausgemachte Spätzli	
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
Apfelkuchen (oder Kuchenauswahl)	Fr.	6.50
Karamelköpflí 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, Wirtebewilligung 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.

# Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 2.60	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à 1/4 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. 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 (Chnoblíbro)	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

# WEINKARTE

## FLASCHENWEINE WEISS

### *SCHWEIZ*

#### Aargau

400	Müller –Thurgau „Viola“, Weinbau Hartmann, Remigen		Fr.	39.50
401	Chardonnay „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen		Fr.	44.50
402	Sauvignon blanc „Abt Hironymus“, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch		Fr.	46.50
403	Cuvée Pinot gris/Federweiss „Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Huwiler, Aesch		Fr.	46.50
404	Muscat Olivér „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen		Fr.	44.50

#### Bielensee

405	Ligerzer AOC „Kirchwein“, Giauque Weinbau, Ligerz		Fr.	39.50
-----	---	--	-----	-------

#### Waadt

406	„Château de Vinzel“ AOC, Obrist, Vevey	Grand Cru	Fr.	42.50
407	Saint-Saphorin AOC „Les Fosses“, Rogivue, Chexbres		Fr.	46.50
408	Epesses AOC „La République“ Terravin Patrick Fonjallaz		Fr.	45.50
409	Dézaley "Les Embleyres", Rogivue, Chexbres	Grand Cru	Fr.	50.50
410	Chardonne "Cure d'Attalens", Obrist, Vevey		Fr.	46.50
411	Aigle "Les Murailles", H. Badoux, Aigle		Fr.	48.50
412	Yvorne "Clos du Rocher", Obrist, Vevey	Grand Cru	Fr.	51.50

#### Wallis und Tessin

415	Molignon AOC, Adrian Mathier, Salgesch	2014	Fr.	43.50
416	Petite Arvine du Valais, Joseph Gattlen, Sion	2012	Fr.	54.50
414	Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch <small>Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris</small>	2014	Fr.	52.50
417	Ticino bianco di Merlot DOC „Chiar di luna“ Cuvée special, Delea, Losone		Fr.	44.50

### *FRANKREICH*

#### Elsass, Burgund und Loire

418	Gewürztraminer d'Alsace AC, Wolfberger, Eguisheim	2013	Fr.	42.50
420	Chablis, Bouchard Père & fils, Beaune	2014	Fr.	54.50
421	Meursault “Genevrières”, Premier cru, Bouchard Père & fils, Beaune	2010	Fr.	96.50
419	Sancerre „Domaine Daulny“	2014	Fr.	54.50

### *ITALIEN*

423	Unico “Pecorino”, Terre di Chieti, Tenuta Ulisse, Abruzzen	2014	Fr.	47.50
-----	--	------	-----	-------

### *USA*

424	Chardonnay „Founders Estate“, Beringer, St. Helena, Kalifornien	2013	Fr.	49.50
-----	---	------	-----	-------

### *NEUSEELAND*

426	Sauvignon blanc, Hunters, Marlborough, Neuseeland	2014	Fr.	48.50
-----	---	------	-----	-------

# FLASCHENWEINE ROSÉ

430	Oeil de Perdrix „Château d’Auvernier“, Neuenburg		Fr. 46.50
431	Blanc de noir „Sommerhalder“, Weinbau Hartmann, Remigen		Fr. 42.50

# FLASCHENWEINE ROT

## *SCHWEIZ*

### Aargau/Ostschweiz

440	Pinot Noir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen		Fr. 42.50
442	Garanoir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen		Fr. 45.50
439	Merlot „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	2013	Fr. 48.50
441	Cuvée „Barrique „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen <small>Diolinoir, Merlot und Malbec</small>	2013	Fr. 52.50
444	Cuvée Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch		Fr. 48.50
449	Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	2011	Fr. 51.50
448	Cuvée „Unicus“, Weinbau Hartmann, Remigen <small>Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder</small>	2012	Fr. 57.50
443	Maienfelder Bündnerbanner, Rutishauser Weinkellereien		Fr. 47.50

### Waadt

445	Domaine du Manoir, Assemblage Roge, Obrist, Vevey	Grand Cru	Fr. 44.50
446	Saint-Saphorin AOC „Pierres Neyres“, Rogivue, Chexbres		Fr. 47.50

### Wallis

451	Pinot Noir de Salquenen AOC „Non filtré“, Adrian Mathier, Salgesch	2013	Fr. 50.50
450	Syrah Barrique, Jacques Germanier, Conthey	2012	Fr. 55.50
452	„Cuvée Madame Rosmarie“, Adrian Mathier, Salgesch <small>Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon</small>	2012	Fr. 52.50

### Tessin

454	Merlot Barrique „Carato“, Angelo Delea, Losone	2009	Fr. 66.50
-----	--	------	-----------

## *FRANKREICH*

### Burgund

460	Fleurie AC, Lecombes, Cave bel air	2013	Fr. 42.50
464	Savigny-Les-Beaune Les Lavières, Premier cru, Bouchard Père et Fils	2012	Fr. 69.50

### Bordeaux

468	Staint Emilion Château Mauvinon Grand Cru AOC	2010	Fr. 58.50
473	Margaux Château Paveil de Luze, Cru bourgeois	2011	Fr. 61.50

## *SPANIEN*

485	Tinta de Toro Crianza, Bodega Vina Bajoz	2011	Fr. 46.50
486	El Meson, Rioja Crianza	2011	Fr. 48.50
487	Valdubon Reserva, Ribera del Duero	2009	Fr. 75.50
488	Baron de Ley, Rioja Gran Reserva Tempranillo und Cabernet S.	2007	Fr. 63.50
489	Tempranillo, Cabernet S. und Merlot „Albret Reserva“, Navarra	2010	Fr. 51.50

# FLASCHENWEINE ROT

## *ITALIEN*

475	Nero d'Avola, Cusumano, Sizilien	2014	Fr. 44.50
482	Unico Montepulciano d'Abruzzo, Tenuta Ulisse, Crecchio	2013	Fr. 47.50
480	Poggio al Sole „Trittico Merlot/Cabernt S./Sangiovese“ Toscana	2012	Fr. 45.50
483	Cabreo Il Borgo Toscana, Greve in Chianti	2011	Fr. 75.50
478	Il Grigio, Chianti Classico Riserva, San Felice	2010	Fr. 51.50
476	Corvina Veronese „Regolo Ripasso Rosso“, Sartori, Veronese	2012	Fr. 46.50
481	Amarone della Valpolicella „Villa Molino“	2010	Fr. 67.50
479	Brunello di Montalcino „Mocali“ Montalcino, Toscana	2009	Fr. 84.50
477	Barolo DOCG „Cordero di Montezemolo“, Monfalletto	2011	Fr. 85.50

## *AUSTRALIEN*

494	Shiraz/Cabernet „Koonunga Hill“, Penfolds, Barossa/S. Australia	2012	Fr. 46.50
491	CS/Shiraz/Malbec/CF, Vasse Felix „Heytesbury“, West Australien	2012	Fr. 78.50

## *USA*

497	Cabernet Sauvignon „Founders Estate“, Beringer, St. Helena	2012	Fr. 49.50
-----	--	------	-----------

## CHAMPAGNER

527	Laurent-Perrier brut		Fr. 79.50
531	Prosecco di Valdobbiadene	7.5 dl Flasche	Fr. 46.50

## OFFENE WEINE

### Weiss

	½ Liter
Riesling x Sylvaner "Rütiberger", Familie Märki, Rüfenach AG	Fr. 21.50
„Schafiser“ Bielersee AOC, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr. 21.50
Fendant "Grimpereau", Paul Brigue, Saillon VS	Fr. 22.50
Epresses, Jean-Luc Blondel-Duboux, Cully	Fr. 25.50
Vinzel „Fischerwein“, Société Vinicole de Perroy	Fr. 21.50
Chardonnay „Brestenberger“ Familie Lindenmann, Seengen	Fr. 29.50
Sauvignon-blanc, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr. 29.50

### Rot

Blauburgunder "Rütiberger", R. Märki, Rüfenach AG	Fr. 23.50
Dôle du Valais, „Solaire“, Gattlen	Fr. 22.50
Gamay Vaudoise „La Caille“, Testuz	Fr. 20.50
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 2012 Adrian Mathier, Salgesch	Fr. 30.50
Sommerhalder Spätlese Villnachern 2011 Weinbau Hartmann, Remigen	Fr. 31.50
Brestenberger Cuvée „Barrique“ 2013, Familie Lindenmann	Fr. 33.50

### Rosé

Dôle blanche "Symphonie“, Paul Brigue, Saillon VS	Fr. 23.50
Rosé de Gamay, Obrist, Vevey	Fr. 20.50

# GETRÄNKEKARTE

## MINERALWASSER

Henniez rot	33 cl	4.80
Henniez blau	33 cl	4.80
Henniez grün/blau	50 cl	6.00
Leitungswasser	50 cl	3.50

## SÜSSGETRÄNKE

### Flaschen

Coca Cola light +zero	33 cl	4.80
Rivella blau	33 cl	4.80
Rivella grün	33 cl	4.80
Schweppes Tonic	20 cl	4.80
Bitter Lemon	20 cl	4.80

### Offenausschank

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

Glas			Karaffen	
2 dl	3 dl	5 dl	2.5dl	5 dl
3.80	4.20	5.60	4.20	6.00

## FRUCHTSÄFTE

Süsmost	30 cl	5.00
Schorle	30 cl	4.80
Apfelwein trüb	50 cl	5.70
Apfelwein klar	50 cl	5.70
Orangensaft	20 cl	5.00
Tomatensaft	20 cl	5.00
Traubensaft rot	20 cl	5.00

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee		4.20
Kaffee Hag		4.20
Espresso		4.20
Doppel Espresso		5.70
Cappuccino		4.80
Latte Macchiato		4.80
Schale		4.40
Tee		4.20
Ovomaltine/Caotina	2 dl	4.30
Tee Rum	4 cl Rum	8.40

## LONG DRINKS

Gin Tonic		12.00
Bacardi Cola		12.00
Vodka Orange		12.00
Whiskey Cola		12.00

## BIERE

Lager offen	20 cl	3.90
Lager offen	30 cl	4.30
Lager offen	50 cl	5.70
Alkoholfrei Feldschl.	33 cl	4.80
Alkoholfrei Feldschl.	50 cl	5.60
Schneiders Weisse	50 cl	7.00
Bügelbier	50 cl	6.20

## SPEZIAL KAFFEE

Kaffee Träsch Luz	5.70
Kaffee Zwetschgen Luz	5.70
Seeman's Café	5.70
Fischerkaffee	9.90
Irish Coffee	9.90
Kaffee Marnissimo	9.90
Coretto Grappa	6.90
Kaffee GT	5.90

## APERITIFS 4 cl

	Vol %	
Campari	23	6.90
Cynar	16.5	6.90
Vermuth weiss (Martini)		6.90
Vermuth rot (Martini)		6.90
Pernod 2 cl	40	6.90
Appenzeller	29	6.90
Averna		6.90
Portwein rot	20	6.90
Sherry Tio Pepe (dry)		6.90
Sherry medium dry		6.90
Aperol Spritz		8.00
Hugo		8.00

### 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
Quitten Fassbind	41	7.90
Wildkirsch Fassbind	43	11.90
Waldbeeren 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 Bacardi 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	43	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	40	9.90
---------------	----	------

## DIGESTIFS 2 cl

	Vol %	
Vieille Prune	40	7.90
Fernet-Branca	42	7.90
Underberg	44	7.90

### Cognac

Bisquit VSOP	40	7.90
Remy Martin VSOP	40	8.90
Hennessy XO	40	13.90

### Calvados

Calvados	40	6.90
Calvados Hors d'age	40	9.90

### Marc

Marc "Klosterhof"	40	9.90
-------------------	----	------

### Grappa und Traubenbrand

Chard. Brestenberg	40	6.90
Grappa di Brunello	41	7.90
Grappa Reserva	43	9.90