



Seehotel Delphin AG
Familie Fischer
CH-5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80
Telefax 056 676 66 84
www.hotel-delphin.ch
info@hotel-delphin.ch

Meisterschwanden,

Vielen Dank, dass Sie unser Haus für Ihren bevorstehenden Anlaß, in die engere Wahl mit einbeziehen. Wir freuen uns, Ihnen dafür die Menu- und Apérovorschläge 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.



Unsere Küche legt Wert auf zeitgemäß bekömmlich-leichte Gerichte, und wir beraten Sie gerne mit aktuell-saisonalen Angeboten. Wir sind auch bereit auf persönliche Wünsche einzugehen und Ihnen Ihr individuelles Menu zusammenzustellen. Diese Vorschläge richten sich an *Gesellschaften* ab zehn Personen. Aus servicetechnischen Gründen bitten wir Sie, sich auf **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.

Gästezahl

Bei Änderung der Personenzahl sind wir Ihnen auf eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich für die Mindest-Rechnungsstellung.

Zimmer

Wir besitzen acht moderne Zimmer welche alle mit Dusche/WC und TV ausgestattet sind.

Mai bis Oktober durchgehend geöffnet
Oktober bis April Montag geschlossen

Kinder

Für Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte, darin können die kleinen Gäste am Tag des Anlasses ihr eigenes Menu aussuchen. Bei Kindern unter 12 Jahren besteht die Möglichkeit ein halbes Menu zu bestellen.

Blumen (Werden nicht vom Restaurant gestellt)

Die Blumendekorationen kann selber mitgebracht werden, oder wir bestellen sie gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unseren Floristen. Verrechnung gemäß Angaben des Floristen plus 7.6 % Mehrwertsteuer und Transport.

Verlängerung

Verlängerungen müssen spätestens zwei Woche vor Ihrem Anlaß, aus Organisationsgründen, bei uns beantragt werden.

Bei Verlängerung	bis 1.00 Uhr, verrechnen wir	Fr. 150.--
	bis maximal 2.00 Uhr, verrechnen wir	Fr. 300.--

Polizeistunde im Kanton Aargau 24.00 Uhr

Parkplätze

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

Rechnung

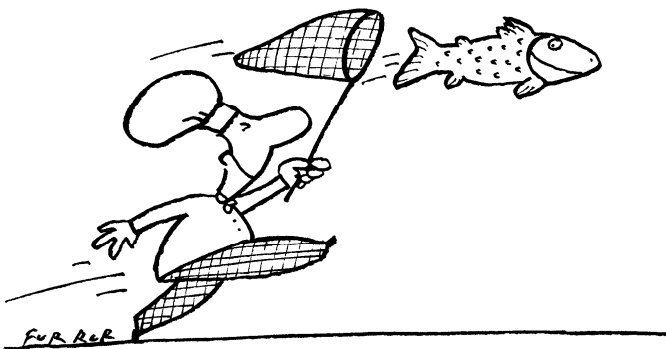
Bitte hinterlassen Sie uns die genaue Adresse, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Bei Banketten akzeptieren wir **keine Kreditkarten**. Alle Preise verstehen sich inklusive 7,6 % Mehrwertsteuer.

Es ist uns ein Vergnügen, Ihr Fest im Seehotel Delphin mitzugestalten. Wir freuen uns, Sie zur Besprechung Ihres Anlasses im Delphin zu empfangen, und Ihre Gäste am Hallwilersee begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen



Familie Fischer



Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 2.50	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à $\frac{1}{4}$ Toastbrot (Salami, Schinken, Rohschinken und Käse)	Fr. 7.50	pro Portion
Melonen/Rohschinkenspiessli	Fr. 2.40	pro Stück
Käsespiessli mit Trauben	Fr. 2.30	pro Stück
Grissini im Rohschinkenmantel	Fr. 2.--	pro Stück
Crosstini mit eingelegtem Gemüse und Mozzarella überbacken	Fr. 2.60	pro Stück
Crosstini gefüllt mit Poulet-Champignons Duxelles	Fr. 2.50	pro Stück
Fetakäse im Rindscarpaccio-Mantel	Fr. 3.20	pro Stück

Unsere Spezialitäten mit Pariserbrot

Parisetten mit geräuchertem Felchenfilet	Fr. 2.80	pro Stück
Parisetten mit Rauchlachs	Fr. 2.90	pro Stück
Parisetten mit Tartare	Fr. 3.10	pro Stück
Parisetten mit Frischkäse	Fr. 2.10	pro Stück
Parisetten mit Knoblauch (Chnolibrot)	Fr. 1.40	pro Stück
Parisetten mit Salami	Fr. 2.20	pro Stück
Mini Schinkengipfeli	Fr. 1.70	pro Stück
Mini Chüechli assortiert (Spinat, Käse und Quiche)	Fr. 1.10	pro Stück
Mini Apéro Pizzette	Fr. 1.20	pro Stück

Pain Surprise

Ein ganzes Spezialbrot ausgehöhlt, in gleichmässige Teile geschnitten und mit Schinken, Käse und Salami belegt, danach wieder im Brot eingeschichtet.

Fr.75.50 pro Brot
(ca. 35 kleine Sandwiches)

Rauchfischplatte

Geräuchertes Balchenfilet, geräuchertes Forellenfilet, Rauchlachs und andere Rauchfische

Fr.26.50 pro Portion

Tessinerplatte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, und Käse

Fr.24.50 pro Portion

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

Allgemeine Menuvorschläge 2009

Mit Nachservice beim Hauptgang, ausser Menu H + O

Menu A Fr. 46.50

Kraftbrühe mit Eierstich



Saisonsalat



Balchenfilets gebacken

Sauce Remoulade

Salzkartoffeln



Coupe Maison

Menu B Fr. 52.50

Kraftbrühe mit Gemüwestreifen



Saisonsalat



Eglifilets gebacken

Sauce Remoulade

Salzkartoffeln



Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu C Fr. 54.50

Tomatencremesuppe



Saisonsalat



Zanderfilet "Zugerart"

pochiert mit frischen

Kräutern und serviert

an feiner Weissweinsauce

Trockenreis



Moretti-Krokantparfait

Menu D Fr. 50.50

Kraftbrühe mit Sherry



Saisonsalat



Balchenfilets "Ernesto"

in Butter gebraten mit verschiedenen

Pilzen und Kräuterbutter überbacken

Salzkartoffeln



Nougateistorte mit Rahm

Menu E Fr. 54.50

Geflügelcremesuppe



Saisonsalat



Eglifilets "Caprice"

meunière gebraten

mit Mandeln und Bananen

Salzkartoffeln



Coupe Maison

Menu F Fr. 48.50

Kraftbrühe mit Backerbsen



Saisonsalat



Gefüllte Pouletbrust

mit Spinat und Frischkäse

an feiner Curry-Kokossauce

Gemüse und Trockenreis



Yoghurtcrème mit Früchten

Menu G Fr. 54.50

Tomatencremesuppe



Saisonsalat



Schweinsfilet "Jägerart"

Frisches Gartengemüse

Hausgemachte Spätzli



Hausgemachtes Parfait

Menu H Fr. 50.50

Tomatencremesuppe



Saisonsalat



Schweinssteak an Waldpilzrahmsauce

Frisches Gartengemüse

Röstikroketten



Nougateistorte mit Rahm

Menu I Fr. 55.50

Kraftbrühe mit Flädli
☺☺☺
Saisonsalat
☺☺☺
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Feine Nudeln
☺☺☺
Karamelköpfler

Menu K Fr. 46.50

Kraftbrühe mit Backerbsen
☺☺☺
Saisonsalat
☺☺☺
Schweinsbraten glaciert mit Jus
Frisches Gartengemüse
Gebratene Kartoffeln
☺☺☺
Schokoladenmousse

Menu L Fr. 60.50

Kraftbrühe mit Sherry
☺☺☺
Saisonsalat
☺☺☺
Rosa gebratenes Roastbeef (Entrecôte)
Sauce Béarnaise
Frisches Gartengemüse
Röstikroketten
☺☺☺
Schokoladenmousse

Menu M Fr. 55.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
☺☺☺
Saisonsalat
☺☺☺
Kalbpiccata "Milanaise"
mit Schinken und Champignon
an Tomatensauce, Gartengemüse
Saftiger Safranrisotto
☺☺☺
Hausgemachtes Parfait

Menu N Fr. 46.50

Kürbiscrèmesuppe (Saison)
☺☺☺
Saisonsalat
☺☺☺
Pouletbrust an Waldpilzrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Trockenreis
☺☺☺
Hausgemachtes Parfait

Menu O Fr. 63.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
☺☺☺
Saisonsalat
☺☺☺
Kalbssteak mit Waldpilzrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Feine Nudeln
☺☺☺
Frischer Fruchtsalat mit Rahm

**Menu P Fr. 63.--
ohne Nachservice**

Fischterrinen mit Salatbouquet
☺☺☺
Pochierte Balchenfilets auf kleinem
Keniabohnenbeet an Zitronengrasschaum
mit Kartoffel-Erbsenpüree
☺☺☺
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce
Frisches Gartengemüse
Röstikroketten
☺☺☺
Schokoladenmousse

**Menu Q Fr. 72.50
ohne Nachservice**

Salatbouquet mit Rauchbalchenstreifen
☺☺☺
Balchenfilet pochiert auf Lauchbeet
an Buttersauce
Salzkartoffeln
☺☺☺
Kalbsfiletmedaillons an Honigsauce
Frisches Gartengemüse
Röstikroketten
☺☺☺
Früchte Bavaroise

Menu R Fr. 58.50
ohne Nachservice

Bunter Saisonsalat mit Sprossen, Kernen
und Nüssen an Himbeer-Mangodressing



Salm pochiert auf Spinatsockel
an Weissweinsauce, Salzkartoffeln



Balchenfilets gebraten am
Zitronengrasspiess auf Senfkohlbeet



Im Zucker und Grandmarnier glasierte
Früchte auf Orangensabayon

Menu S Fr. 59.50
ohne Nachservice

Mediterraner Taboulésalat mit warmen
Provençale-Crevetten an

Balsamicodressing



Karotten-Jngwersuppe mit
Orangenschau



Gebratenes Rindspailard gefüllt mit
frischen Pilzen und Nüssen

Gratinierte Griessnocken

Buntes Gartengemüse



Pfannkuchen gefüllt mit Äpfeln und
Rosinen auf warmer Vanillesauce

Menu T Fr. 70.50
ohne Nachservice

Marinierter Gravedlachs mit leichter
Senfsauce und kleinem Sprossensalat



Hausgemachte Ruccolanudeln im
Tomatenschau mit Gin



Tranchiertes Entrecôte
auf kräftiger Rotweinsauce
dazu im Meersalz und Rosmarin
gebratene Quetschkartoffeln

Buntes Gartengemüse



Sorbetteller mit Früchten und Coulis

Menu U Fr. 69.50
ohne Nachservice

Duo vom Rauchlachs und Rauchbale mit
Waldorfsalat und Meerrettichschaum



Hausgemachtes Ravioliduo gefüllt mit
einer Champignonduxelles an brauner
Butter mit Dörrotomatenstreifen, Salbei
und Parmesanspännen



Rosa gebratene Entenbrust
auf Pommery-Senfrahmsauce

Dauphinekartoffeln

Buntes Gartengemüse



Vanille-Lebkuchenparfait mit
Haselnusslikör

Menu V Fr. 63.50
ohne Nachservice

Chicorésalat mit Zitrusfrüchtefilets und
Pistazien an Orangendressing



Balchenfilets gebraten im Sesammantel
an Honig-Verjussauce mit

Korianderkartoffeln



Pochiertes Zanderfilet auf kleinem
Gartengemüse an Weissweinsauce mit

Safran

Wildreis Mischung



Zweierlei Schokoladenravioli
mit pochierten Äpfeln und Birnen auf
Kaffeeschaum



Preisänderungen vorbehalten
Sehr gerne beraten wir Sie auch mit
Vegetarischen Menus

Festliche Menuvorschläge 2009

Menu 1 Fr. 73.50

Saisonsalat



Kraftbrühe Madrilene



Balchenfilet in Butter gebraten
Salzkartoffeln



Schweinsfilet "Jägerart"
mit frischen Waldpilzen und Speckstreifen

Gemüseauswahl

Hausgemachte Spätzli



Rotweinzwetschgen mit Lackerliglace



Friandises

Menu 2 Fr. 79.--

Tomatensalat mit Mozzarella



Klare Ochschwanzsuppe



Eglifilets in Butter gebraten
mit Bananen und Salzkartoffeln



Ganzes Schweinsfilet im Teig
Rosmarinjus

Gemüseauswahl

Florentinerkartoffeln



Sorbetteller mit frischen Früchten



Friandises

Menu 3 Fr. 79.--

Gemischter Salat



Kraftbrühe mit Flädli



Balchenfilets gebacken
Sauce Remoulade und Salzkartoffeln



Rosa gebratenes Roastbeef (Entrecôte)

Sauce Bearnaise

Gemüseauswahl

Rostikrokette



Luftiges Schokoladenmousse



Friandises

Menu 4 Fr. 86.50

Fischterrinen mit Salatbouquet



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Balchenfilet gebraten „Ernesto“
mit verschiedenen Pilzen
und Kräuterbutter überbacken

Salzkartoffeln



Lammierstuck "Provenale"

Lauchgemüse

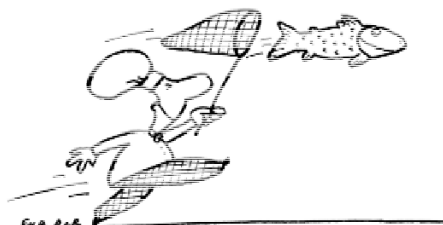
Kartoffelgratin



Himbeer-Tiramisu



Friandises



Menu 5 Fr. 87.--

Tomatensalat mit Basilikum



Kraftbrühe Madrilène



Eglifilets in Butter gebraten
mit Bananen und Mandeln

Salzkartoffeln



Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce

Gemüseauswahl

Feine Nudeln



Ganze Vacherin Glace Torte
mit Früchten und Rahm garniert



Friandises

Menu 6 Fr. 91.--

Geräuchertes Balchenfilet mit Meerrettichschaum
Toast und Butter



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung
an feiner Kräuterrahmsauce



Rindsfilet „Tournedos“ an Pfefferrahmsauce

Gemüseauswahl

Florentinerkartoffeln



Apfelsorbet mit Calvados



Friandises

Menu 7 Fr. 84.50

Salatbouquet mit Rauchbalchenstreifen



Kraftbrühe Royal



Pilzragoût auf Blätterteigkissen



Ganzer Kalbsbraten glaciert
vom Nierstück

Calvadosrahmsauce

Gemüseauswahl

Bratkartoffeln



Himbeermousse im Blätterteigkissen
mit Vanillesauce und Waldbeeren



Friandises

Menu 8 Fr. 88.50

Saisonsalat



Kraftbrühe mit Sherry



Zanderfilet pochiert "Zugerart"
an Chardonnaysauce
mit frischen Kräutern
Trockenreis



Rindsfilet "Wellington"
im Blätterteigmantel

Sauce Bearnaise

Gemüseauswahl

Röstikroketten



Parfait Glacé Grand Marnier



Friandises



Menu 9 Fr. 101.--

Avocadosalat mit Lauch und Dörrtomaten



Klare Ochsenschwanzsuppe



Balchenfilet "Hans von Hallwyl"
gerollt pochiert mit Champignonfüllung
an einer leichten Weissweinsauce

Trockenreis



Trois Filets "Delphin"
(Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet)

Kräuterbutter-, Steinpilz- und

Calvadosrahmsauce

Gemüseauswahl

Röstikroketten



Dessert Karussell

mit vielen kleinen Köstlichkeiten wie
Mousse, Sorbet, Patisserie und Früchten



Friandises

Menu 10 Fr. 106.--

(ab 20 Personen)

Gourmet Teller
mit Pastete, Terrine, Crevetten,
Rauchlachs und Rauchbalchen



Original-Mulligatawny Suppe
Eine leichte Geflügelsuppe mit Curry und
Gewürzkräutern



Eglifilets in Butter gebraten
mit Mandelscheiben

Salzkartoffeln



Ganzer Kalbsrücken "Jardinière"
mit Steinpilzrahmsauce

Gemüseauswahl

Röstikroketten



Parfaitteller mit verschiedenen Früchten



Friandises

Natürlich können Sie aus den einzelnen Menukomponenten
auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen.

Alle Preise sind inklusive 7.6 % Mehrwertsteuer

Alle Menus (ausser Menu 5) sind mit Nachservice beim Hauptgang Fleisch.

Preisänderungen vorbehalten

