

Unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass

Hotel Chalet Du Lac
Schoren 7, 3807 Iseltwald

Sascha und Susanne Abegglen
und das *Du Lac* – Team

Tel. +41 (0)33 845 84 58

www.dulac-iseltwald.ch
abegglen@dulac-iseltwald.ch



Allgemeine Informationen

Anlässe jeder Art verlangen eine sorgfältige Organisation. Wir sind Ihnen gerne dabei behilflich und stehen Ihnen für allfällige Fragen zur Verfügung. Einige häufig auftretende Fragen möchten wir nachfolgend beantworten:

Besprechung

(spätestens 10 Tage vorher)

Gerne besprechen wir Ihr Anlass mit Ihnen.

Bitte melden Sie sich vorher telefonisch, um einen Termin mit Frau Susanne Abegglen zu vereinbaren.

- Raumbesichtigung / Tischordnung
- Menübesprechung / Weinempfehlung
- Dekorationswünsche
- Allgemeiner zeitlicher Ablauf (Tischreden, Pausen etc.)
 - Dies ist für uns besonders wichtig, damit der optimale Ablauf Ihres Anlasses gewährleistet werden kann!

Personenzahl

Teilen Sie uns bis spätestens 3 Tage im Voraus die genaue Personenzahl mit. Dies gilt als Verrechnungsbasis.

Menu - Auswahl

Sie können Ihr Menü aus diesen Menüvorschlägen auswählen oder aus unserer Speisekarte selbst zusammenstellen.

Tellerservice

Sämtliche Gerichte werden als Tellergerichte serviert.

Preise

Die Preisangaben sind als Richtwerte zu verstehen.

Die definitive Preisabsprache erfolgt bei der endgültigen Besprechung.

In allen Angaben ist die Mehrwertsteuer von 7.7% enthalten.

Parkplätze

Neben dem Haus verfügen wir über zahlreiche Parkplätze. Autobussen ist es untersagt durch das Dorf zu fahren. Die Gäste können auf dem Dorfplatz/Postplatz aussteigen (ca. 5 – 10 Minuten Fussmarsch zum Du Lac). Für Busse steht ein grosser Bus-Parkplatz gleich bei der Autobahnausfahrt zur Verfügung. Melden Sie sich diesbezüglich bei der Gemeinde im Voraus an.

Zahlungsart

Barzahlung wird bevorzugt. Weitere mögliche Zahlungsarten sind Kreditkarte, EC-Direct, Postcard oder gegen Rechnung.

Polizeistunde

Aus Rücksicht auf unsere Hausgäste und Nachbarn machen wir keine Verlängerung. Sperrstunde 23.30h.

Zum Apéro oder Z´vieri

◆ Trockenfleisch und Hobelkäse	CHF	13.00	pro Person
◆ Mini-Party-Chüechli (3 Stück)	CHF	6.00	
◆ Mini-Schinkengipfeli (3 Stück)	CHF	6.00	
◆ Rauchlachs auf Toast (3 x 1/2 Stück)	CHF	13.00	
◆ Rauchlachs Tatar	CHF	12.00	pro Person
◆ Beefsteak Tatar auf Toast (3 x 1/2 Stück)	CHF	13.00	
◆ Rohes Gemüse mit versch. Dipsaucen	CHF	8.00	pro Person
◆ Canapés gemischt (3 x 1/2 Stück Toast)	CHF	7.50	
◆ Knusprig frittierte Zanderfiletstreifen mit Mayonnaise und Sauce Aioli	CHF	19.00	150g
	CHF	25.00	250g
◆ Z´Vieriteller (Schinken, Aufschnitt, Salami, Rohschinken, Käse)	CHF	25.00	

Ideale Getränke zum Apéro

Weissweine, Prosecco oder Champagner
Gerne beraten wir Sie anhand unserer Weinkarte.



Traditionell

Fisch oder Fleisch

Salat *Hausart*

Felchenfilets gebacken
Salzkartoffeln
Mayonnaise und Sauce Aioli

oder

Sautiertes Kalbsschnitzel
Basilikumrahmsauce
Trockenreis

Coupe *Evergreen*
(Vanille-, Schoggi- & Erdbeerglace, Fruchtsalat & Rahm)

CHF 43.00

Fischfondue

Grüner Salat *Hausart*

Verschiedene Fischfilet-Stücklein (ohne Gräte) von Felchen, Zander, Egli, Lachsforelle und Krevetten können Sie gemütlich in der siedend heissen Gemüsebrühe selbst garen.

Beilagen:

Trockenreis und würziges Knoblauchbrot
Hausgemachte Saucen, wie Mayonnaise, Aioli, Cocktail, pikante Currysauce und Kräutermix, verleihen diesem Gericht eine spezielle Note!

Zum Schluss – die Suppe – welch ein Genuss !

Pro Person CHF 47.00

Für Fischfans mit grossem Hunger:
Portion *BIS GNUEG* pro Person *plus* CHF 10.00

Köstliche Fischmenüs

Nach alter Väter Sitte

Grüner Salat *Hausart*

oder

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen

Felchenfilets gebacken
Salzkartoffeln
Mayonnaise & Sauce Aioli

Coupe *Evergreen*

CHF 46.00

Fischerlatein

Grüner Salat *Hausart*

oder

Tomatencremesuppe

Felchenfilets gebraten
mit heisser Butter
Trockenreis

Coupe Danmark

CHF 46.00

Fischer's Fritz

Grüner Salat *Hausart*

oder

Rindskraftbrühe mit Schnittlauch

Zanderfilets pochiert
Dillrahmsauce
Trockenreis

Eglifilets gebacken
Salzkartoffeln
Mayonnaise &
Sauce Aioli

Zitronensorbet
mit Wodka

CHF 59.00

Old Fisher man

Grüner Salat *Hausart*

oder

Gemüsecremesuppe

Felchenfilets *à la mode du chef*
Salzkartoffeln

Lachsforellenfilets pochiert
auf dem Gemüsebeet
Safransauce
Trockenreis
Brokkoli mit Mandeln

Frischer Fruchtsalat
mit Zitronensorbet

CHF 63.00

Fisherman's Dream

Salat *Hausart*

oder

Klare Fischsuppe mit Fischeinlage

Felchenfilets pochiert
Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln

Sautierte Riesencrevetten
auf rassisger Tomaten-Chili-Sauce

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

Gebratene Zanderfilets
im Rohschinkenmantel
gefüllt mit frischer Mango
Peperoni-Reis

Hausgemachtes Schokoladenmousse

CHF 81.00

Fleischmenüs

Paprika-Rind – ab 10 Personen

Gemüsecremesuppe

oder

Salat *Hausart*

Rindsragout an Paprika-Rahmsauce
Tagesgemüse
Hausgemachte Spätzli

Hausgemachtes Caramelköppli
mit Schlagrahm

CHF 41.00

Champignon-Kalb

Tomatensuppe

oder

Gemischter Salat

Sautiertes Kalbsschnitzel
Champignon-Rahmsauce
Nudeln & Saisongemüse

Hausgemachte
gebrannte Creme

CHF 49.00

Urchig und guet

Rindskraftbrühe mit
Gemüsestreifen

oder

Gemischter Salat

Schweinssteak Walliser Art
Pommes frites
Grüne Bohnen mit Speck

Warme Waldbeeren
mit Vanilleglace und Schlagrahm

CHF 48.00

Für besondere Anlässe

Rauchlachstatar
serviert mit Toast und Butter

Saisonales Salatbouquet
mit gerösteten Kernen und Croutons
an einer Balsamico-Vinaigrette

Sautierte Riesencrevetten
auf rassischer Tomaten-Chili-Sauce

Grilliertes Kalbsteak
auf Morchelsauce
Kartoffelkroketten
Gemüseauswahl

Drei verschiedene Sorbets
mit frischen Früchten

CHF 89.00

Preiswerte Menüs

1.

Tagessuppe **oder** Tagessalat

Schweinssteak vom Grill
Kräuterbutter
Kartoffelkroketten
Tagesgemüse

Cassata

CHF 33.00

2.

Tagessuppe **oder** Tagessalat

Geschnetzeltes Schweinefleisch
an Champignon Rahmsauce
Kartoffelstock
Erbsen mit Karotten

Fruchtsalat mit Vanilleglace
und Schlagrahm

CHF 33.00

3.

Tagessuppe **oder** Tagessalat

Geschnetzelte Pouletstreifen
an würziger Currysauce
Trockenreis und Früchte

Vanille- & Schokoladenglace
mit Schlagrahm

CHF 33.00

4.

Tagessuppe **oder** Tagessalat

Zanderfilets gebacken (frittiert)
Salzkartoffeln
Mayonnaise und Sauce Aioli

Cassata

CHF 33.00

5.

Tagessuppe **oder** Tagessalat

Grillbratwurst
mit Zwiebelsauce
Pommes frites
Tagesgemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglace
und Schlagrahm

CHF 33.00

6.

Tagessuppe **oder** Tagessalat

Gebratene Zanderfilets
an würziger Currysauce
Trockenreis

Vanille- & Schokoladenglace
mit Schlagrahm

CHF 33.00

Kindergerichte

◆ Zander-Fisch-Frittli mit Mayonnaise	CHF	13.00
◆ Schweinsrahmschnitzeli	CHF	13.00
◆ Chicken Nuggets	CHF	14.00
◆ Paniertes Kalbschnitzeli	CHF	15.00

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln, Nüdeli oder Reis

◆ Nudeln mit Tomatensauce	CHF	9.50
◆ Portion Pommes frites mit Ketchup	CHF	6.50

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Chicken Nuggets	Schweiz
Bratwurst	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Schinken	Schweiz
Landrauchschinken	Schweiz
Felchen	Schweiz
Geräucherte Forelle	Schweiz
Lachsforelle	Italien
Egli	Polen
Zander	Estland
Rauchlachs	Alaska
Riesencrevetten	Vietnam

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.