

au
LANDGASTHOF
HALBINSEL AU

M E N U

MENU

VORSPEISEN

GEBACKENES MARKBEIN mit Fleur de Sel, Limette, Kräutercrumble und getoastetem Bürli	19
ZART GEGARTER PULPO mit kanarischen Kartoffeln, Chorizochip und Paprikasalsa	19
RINDSTATAR AN HAUSMARINADE serviert mit Zwiebelringen, Kapern und Brioche	
Klein	24
Gross	32

SUPPEN & SALATE

TAGESSUPPE	10
KRÄUTERSCHAUMSUPPE mit Pastinake, Tompinambur, Avocadocrème und einem knusprigen Brotchip	12
SEEBUEBE-FISCHSUPPE Klare Fischkraftbrühe mit Safran, Gemüsestreifen und Zürichsee-Fischen dazu getoastetes Baguette und Sauce Rouille	
Klein	18.5
Gross	27.5
GEMISCHTER BLATTSALAT an unserem Hausdressing	10
GEMISCHTER SALAT mit saisonaler Rohkost an unserem Hausdressing	12
FRÜHLINGSSALAT mit Spargelspänen an Bärlauch-Dressing und Belper Knolle	14

MENU

PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE

SPAGHETTI VONGOLE

mit Venusmuscheln, Tomatenwürfeln und Petersilie

Klein	19.5
Gross	27.5

GNOCCHI

mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Pecorino
an einer Safranrahmsauce

Klein	18.5
Gross	24.5

ORECCHIETTE

mit Bärlauchpesto, getrockneten Tomaten und zarten Rindsfiletstreifen

Klein	24.5
Gross	29.5

KICHERERBSEN-GEMÜSECURRY 
serviert mit Reis

21

CREMIGES BÄRLAUCHRISOTTO

mit zweierlei Spargeln und knusprigem Kräutercrumble

24

MENU

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES SAIBLINGSFILET mit Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse	34
PANIERTES SCHWEINSKOTELETT mit Pommes Frites und Frühlingsgemüse	34
RIBELMAIS-POULARDE « RÔTI » an Morchelrahmsauce dazu frische Tagliolini und grüne Spargeln	38
GEBRATENES SWISS LACHSFILET mit zweierlei Spargeln, gebratenen Jungkartoffeln und Frühlingszwiebeln an einer Limettenbutter	39
RINDSFILETMEDAILLON mit Pommes Alumettes, Frühlingsgemüse und Sauce Béarnaise	
150g	55
200g	65

AB 2 PERSONEN

RINDS TOMAHAWK mit gebratenen Jungkartoffeln, Frühlingszwiebeln und Grillgemüse	21 PRO 100 GR
SEEZUNGE « MEUNIÈRE » auf mediterranem Gemüse mit Petersilien-Stampfkartoffeln	54 PRO PERSON
CHATEAUBRIAND "HALBINSEL AU" In zwei Gängen, mit Pommes Frites, saisonaem Gemüsebeet und Sauce Béarnaise	68 PRO PERSON 180 GRAMM

MENU

AU KLASSIKER

EGLI-KNUSPERLI mit Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse	4 4
SCHONEND POCHIERTES ZANDERFILET auf Blattspinat mit Reis an einer Safransauce	4 8
ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALB serviert mit goldbrauner Rösti	4 6

HERKUNFT

SCHWEIN POULET KALB RIND	SCHWEIZ
RIND	IRLAND
EGLI ZANDER SAIBLING LACHS	SCHWEIZ
SEEZUNGE	HOLLAND
VENUSMUSCHELN PULPO	ITALIEN

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN
ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN
SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST