

au
LANDGASTHOF
HALBINSEL AU

M E N U

MENU

VORSPEISEN

SASHIMI VOM SWISS LACHS mit Soja-Reduktion, Gurkenvariation und Tapioka-Chip	19
GEBACKENES MARKBEIN mit Fleur de Sel, Limette, Kräutercrumble und getoastetem Bürli	19
VITELLO TONNATO Dünn aufgeschnittene Kalbschulter mit Thoncrème, dazu frittierten Kapern, Radieschen und Kresse	21
RINDSTATAR MIT VANILLE-PORTWEINSCHALOTTEN serviert mit Zwiebelringen, Kapern und Brioche-Toast	
Vorspeise	24
Hauptspeise	32

SUPPEN & SALATE

TAGESSUPPE	10
GURKEN-PASSIONSFRUCHTKALTSCHALE mit Crevettenspiess	14
SEEBUEBE-FISCHSUPPE Klare Fischkraftbrühe mit Safran, Gemüsestreifen und Zürichsee-Fischen dazu getoastetes Baguette und Sauce Rouille	
Vorspeise	18.5
Hauptspeise	27.5
GEMISCHTER BLATTSALAT an unserem Hausdressing	10
GEMISCHTER SALAT mit saisonaler Rohkost an unserem Hausdressing	12
SOMMERSALAT mit Baby-Lattich, gepickelter Melone und mariniertem Mozzarella an Kerbel-Senfdressing	14

MENU

PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE

SPAGHETTI VONGOLE

mit Venusmuscheln, Tomatenwürfeln und Petersilie

Vorspeise 19.5

Hauptspeise 27.5

GNOCCHI

mit Rucolapesto, Tomaten-Paprikachutney und Feta

Vorspeise 18.5

Hauptspeise 24.5

VEGANE RAVIOLI

mit Broccoli und Mandeln gefüllt, dazu wilder Broccoli,
Dörrotomaten und Champagner-Sauce

Vorspeise 18

Hauptspeise 28

"CANNELLONI DI MARE" 24

Ravioli gefüllt mit Shrimps und Ricotta,
dazu Tomaten-Paprikachutney und Hummerbisque-Schaum

KICHERERBSEN-GEMÜSECURRY

serviert mit Reis

21

MENU

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES SAIBLINGSFILET mit Kartoffelmoussline und Sommergemüse an einer Kerbelschaumsauce	34
PANIERTES SCHWEINSKOTELETT I 200 G mit Country Fries und Sommergemüse	34
RIBELMAIS-POULARDE « RÔTI » mit frischen Tagliolini, zweifarbigen Zuchetti und Kräuterseitlingsauce	38
KALBSRÜCKENSTEAK I 160 G mit Kartoffelmoussline, Vanille-Karotten und Zitronen-Pfefferbutter	58
RINDSFILETMEDAILLON mit Pommes Alumettes, Sommergemüse und Sauce Béarnaise	
150g	55
200g	65

AB 2 PERSONEN

SEEZUNGE « MEUNIÈRE » mit Sommergemüse und Petersilienmoussline	54 PRO PERSON
CHATEAUBRIAND "HALBINSEL AU" In zwei Gängen, mit Pommes Alumettes, Sommergemüse und Sauce Béarnaise	68 PRO PERSON 180 GRAMM

MENU

AU KLASSIKER

EGLI-KNUSPERLI mit Salzkartoffeln und Sommergemüse	44
SCHONEND POCHIERTES ZANDERFILET auf Blattspinat mit Reis an einer Safransauce	48
ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALB serviert mit goldbrauner Rösti	46

HERKUNFT

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

GERICHTE MIT FOLGENDEM SYMBOL SIND
REIN PFLANZLICHER HERKUNFT UND SOMIT VEGAN.



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

"DA WIR NICHT MÖCHTEN, DASS HALBVOLLE TELLER IN DIE
KÜCHE ZURÜCKWANDERN, SERVIEREN WIR ETWAS KLEINERE
PORTIONEN. BEI UNS WIRD ABER JEDER SATT. WIR BIETEN
OHNE AUFPREIS EIN SUPPLEMENT AN."

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST