



al

LANDGASTHOF

HALBINSEL AU

TÄGLICH FRISCH

SUPPE

FLEISCH

FISCH

VEGI

MO
20.6

Kalte Tomatensuppe mit Mozarellaperlen

32

Mit Zwetschgen gefüllter Schweinshalsbraten (CH), Rüsti Krokette und zweifarbige Karotten an Balsamicojus

29

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet (GR) mit Zitronenrisotto und gebratenem Broccoli garniert mit Artischockenbutter

23

Zitronenrisotto mit mariniertem Rucola

DI
21.6

Topinambur-crèmesuppe mit Kartoffelsuppe

Gebratene Pouletbrust (CH) mit Penne an cremigem Pistazienpesto und Datterinitomaten

Pochiertes Dorffischfilet (NO) mit überbackener Maisschnitte glasierte Zuckerschoten und Hummerbuttersauce

Girassoli gefüllt mit Grillgemüse an Oliven-Käsesauce

MI
22.6

Karotten-Ingwersuppe mit Rahm

Schweinschnitzel (CH) Saltimbocca mit Tomatenspaghetti und Coco-Bohnen

Im Kräutermantel gebratenes Heilbuttfilet (Vordost Atlantik) mit Salzkartoffeln und Frühlingszwiebeln

Spaghetti mit Pistazienpesto und Kirschtomaten

DO
23.6

Melonenkaltschale mit Minze

Am Stück niedergegarte Rindshuft (CH) mit Salzkartoffeln, Ratatouille und Zitronenjus

Pochiertes Adlerfischfilet (GR) mit Sesamreis, Sprossengemüse und Honig-Sojasauce

Bami Goreng mit Frühlingsrolle

FR
24.6

Kräutercremesuppe mit sokey Rauchlachs (Alaska)

Niedergegarter Kalbsschulterspitz (CH) mit Gnocchi-Sommergemüse und Zitronen-Thymiansauce

Mit der Hand gebratenes Lachsforellenfilet (IT) auf Orchietten mit Trockentomaten, Kräuter, zweifarbigen Zucchini und Kräuteröl

Orechietten mit Oliven-Zitronensauce und geriebene Pecorino

SÜSSER ABSCHLUSS

CHF 8.5

Ananas-Minzsalat mit Grapefruitsorbet

Im Preis enthalten ist eine Tagessuppe oder ein Menüsalat
Preise in CHF inkl. MwSt.