

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

## 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,  
Dörrtomaten 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   200 G mit Country Fries und Sommergemüse	34
RIBELMAIS-POULARDE «RÔTI» mit frischen Tagliolini, zweifarbigen Zuchetti und Kräuterseitlingsauce	38
KALBSRÜCKENSTEAK   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