

au  
LANDGASTHOF  
HALBINSEL AU

M E N U

# MENU



## VORSPEISEN

---

ONSEN-EI VOM BAUER HAUSER   HALBINSEL AU mit Spinat und Kartoffelespuma	18
mit schwarzem Périgod-Trüffel	PREIS PRO GRAMM
HAUSGEBEIZTER LACHS mit Avocadocrème, Dill-Mayo und Randen	19
GEBACKENES MARKBEIN mit Fleur de Sel, Limette, Kräutercrumble und getoastetem Bürlü	19
ENTENLEBERMOUSSE mit Preiselbeergel, Pistazien und Brioche	24
RINDSTATAR VOM WÄDENSWILER-RIND serviert mit Vanille-Portweinschalotten, Zwiebelringen, Kapern und Brioche-Toast	
Vorspeise	24
Hauptspeise	38

## SUPPEN & SALATE

---

TAGESSUPPE	10
PASTINAKEN-APFELCRÈMESUPPE mit Chorizochip	13
SEEBUEBE-FISCHSUPPE Klare Fischkraftbrühe mit Safran, Gemüsestreifen und Zürichsee-Fischen, dazu getoastetes Baguette und Sauce Rouille	
Vorspeise	18.5
Hauptspeise	27.5
WINTERSALAT Marinierter Nüsslisalat mit Granatapfel, Speckcrumble und Eigelbcrème	16
BLATTSALAT an unserem Hausdressing	10
GEMISCHTER SALAT mit saisonaler Rohkost an unserem Hausdressing	12

## PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE

---

### SPAGHETTI VONGOLE

mit Venusmuscheln, Tomatenwürfeln und Petersilie

Vorspeise	18.5
Hauptspeise	24.5

### GNOCCHI

an einer Ziegenfrischkäsesauce mit Spinat und Granatapfel

Vorspeise	18.5
Hauptspeise	24.5

### VEGANE RAVIOLI

mit Broccoli und Mandeln gefüllt,  
dazu gebratene Auster-Seitlinge, Champagner-Kokossauce  
und knuspriger Federkohl

Vorspeise	18
Hauptspeise	28

### CANNELLONI DI MARE

Ravioli gefüllt mit Shrimps und Ricotta,  
an Weisswein-Safransauce mit Cocktailkrevetten und Portulak

Vorspeise	26
Hauptspeise	32

### TAGLIOLINI

an einer Weissweinschaumsauce

Vorspeise	16
Hauptspeise	21

mit schwarzem Périgod-Trüffel

PREIS PRO GRAMM

### KICHERERBSEN-GEMÜSECURRY

serviert mit Reis und Früchten

21

## HAUPTGÄNGE

---

LAMMKARREE   200GR	49
mit Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln und Navettengemüse	
GEBRATENES SAIBLINGSFILET	36
auf einem Schwarzwurzel-Nussbutterpüree, mit glasierten Federkohl, Goji-Beeren und Limetten-Weissweinsauce	
RIBEL-MAISPOULARDEBRUST	39
an einer Austern-Seitlingsauce mit Kräutertagliolini und Wintergemüse	
PANIERTES SCHWEINSKOTELETT   200GR	36
mit Country Fries und Wintergemüse	
RINDSFILETMEDAILLON	
mit Pommes Allumettes, Wintergemüse und Sauce béarnaise	
150g	55
200g	65

## AU KLASSIKER

---

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

# MENU



## AB 2 PERSONEN

---

SEEZUNGE «MEUNIÈRE» 54  
mit Artischocken-Tomaten-Gemüse, Kartoffel-Olivenstampf und Safransauce PRO PERSON

CHATEAUBRIAND "HALBINSEL AU" 68  
in zwei Gängen, mit Pommes Allumettes, Wintergemüse und Sauce béarnaise PRO PERSON  
180 GRAMM

## HERKUNFT

---

ENTE	EUROPA
SCHWEIN   KALB   RIND   POULET	SCHWEIZ
RIND	IRLAND   SCHWEIZ
EGLI   ZANDER   SAIBLING   LACHS	SCHWEIZ
SEEZUNGE	NIEDERLANDE
VENUSMUSCHELN	ITALIEN
LAMM	IRLAND

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