

au
LANDGASTHOF
HALBINSEL AU

M E N U

MENU



VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| KALTE TOMATEN-MELONENSUPPE «SALMOREJO» mit Straciatella und Serranochips | 16 |
| GEBACKENES MARKBEIN mit Fleur de Sel, Limette, Kräutercrumble und getoastetem Bürli | 19 |
| GEBRATENER WEISSER UND GRÜNER SPARGEL mit Sauce Béarnaise und Knoblauchcrumble | 21 |
| mit Rauchlachs | 29 |
| mit Bauernschinken | 29 |
| mit San Daniele Schinken | 32 |
| als Beilage zum Hauptgang | +8 |
| CEVICHE VOM ZANDER mit Avocadocrème, Mango und roten Zwiebeln | 21 |
| RINDSTATAR VOM WÄDENSWILER-RIND serviert mit Vanille-Portweinschalotten, Zwiebelringen, Kapern und Brioche-Toast | |
| Vorspeise | 24 |
| Hauptspeise | 38 |

SUPPEN & SALATE

| | |
|---|------|
| TAGESSUPPE | 10 |
| SPARGEL-BÄRLAUCHCRÈMESUPPE mit geräucherten Felchen | 14 |
| SEEBUEBE-FISCHSUPPE Klare Fischkraftbrühe mit Safran, Gemüsestreifen und Zürichsee-Fischen, dazu getoastetes Baguette und Sauce Rouille | |
| Vorspeise | 18.5 |
| Hauptspeise | 27.5 |
| BLATTSALAT an unserem Hausdressing | 10 |
| GEMISCHTER SALAT mit saisonaler Rohkost an unserem Hausdressing | 12 |
| BUNTER CHERRY-TOMATENSALAT mit Wildkräutern und Basilikum-Espuma | 16 |

PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE

SPAGHETTI VONGOLE

mit Venusmuscheln, Tomatenwürfeln, Knoblauch und Petersilie

| | |
|-------------|------|
| Vorspeise | 18.5 |
| Hauptspeise | 24.5 |

GNOCCHI

an Safransauce, mit Morcheln, grünem Spargel
und geriebenem Pecorino

| | |
|-------------|------|
| Vorspeise | 18.5 |
| Hauptspeise | 24.5 |

VEGETARISCHE RAVIOLI

gefüllt mit Oliven, Knoblauch und geröstetem Brot
dazu Peperonicoulis, halbtrocknete Cherry - Tomaten
Rucola und Burrata

| | |
|-------------|-----|
| Vorspeise | 2.4 |
| Hauptspeise | 3.4 |

RAVIOLI AL RAGÙ D'ANATRA E PECORINO

mit Entenschenkelragout
an einer Orangen - Thymianbuttersauce

| | |
|-------------|-----|
| Vorspeise | 3.0 |
| Hauptspeise | 3.8 |

QUINOA- CURRY- BOWLE

mit Mischpilzen, Avocado und Wildkräutersalat

2.3

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|-----|
| LAMM-NIERSTÜCK 160GR | 5 1 |
| mit Oliven-Kräuterkruste, dazu geschmorte Spitzpaprika Dauphine-Kartoffeln und Rosmarinjus | |
| GEBRATENES SAIBLINGSFILET | 3 6 |
| auf Wasabi-Kartoffelmoussline, wildem Broccoli und Mandelbuttersauce | |
| RIBEL-MAISPOULARDEBRUST | 4 2 |
| mit Tagliolini, weissen und grünen Spargeln dazu Morchelrahmsauce | |
| PANIERTES SCHWEINSKOTELETT 200GR | 3 6 |
| mit Country Fries und Frühlingsgemüse | |
| RINDSFILETMEDAILLON | |
| mit Pommes Allumettes, Frühlingsgemüse und Sauce Béarnaise | |
| 150g | 5 5 |
| 200g | 6 5 |

AU KLASSIKER

| | |
|--|-----|
| EGLI-KNUSPERLI | 4 4 |
| mit Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse | |
| ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALB | 4 6 |
| serviert mit goldbrauner Rösti | |
| SCHONEND POCHIERTES ZANDERFILET | 4 8 |
| 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, PRO PERSON
Frühlingsgemüse und Sauce Béarnaise 180 GRAMM

HERKUNFT

ENTE FRANKREICH

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