

au
LANDGASTHOF
HALBINSEL AU

M E N U

MENU



VORSPEISEN

GEBACKENES MARKBEIN mit Fleur de Sel, Limette, Kräutercrumble und getoastetem Bürli	19
VITELLO TONNATO Dünn aufgeschnittener Kalbsrücken mit Thoncrème, dazu frittierte Kapern, Radieschen und Kresse	26
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
GURKEN-MANGO KALTSCHALE mit gebackenem Bärenkrebs	15.5
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
SOMMERSALAT Babylattich mit gepickelter Melone und Mozzarella an einem Zitronen-Thymiandressing und Tomatencrumble	17

PASTA & VEGETARISCHE GERICHTE

LINGUINE

mit Pulpo und Garnelen an einem Tomatensugo
mit Basilikumcrumble

Vorspeise	2 1
Hauptspeise	2 8

GNOCCHI

gebraten mit Basilikumpesto, Tomaten, Peperonichutney
und Belperknolle

Vorspeise	1 8 . 5
Hauptspeise	2 4 . 5

VEGETARISCHE RAVIOLI

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

Vorspeise	2 4
Hauptspeise	3 4

CANNELLONI

an einem Tomatensugo mit gebratenen Lachswürfeln
und Petersilien-Zitronenpesto

Vorspeise	2 4
Hauptspeise	2 9 . 5

QUINOA- CURRY- BOWLE

mit Mischpilzen, Avocado und Wildkräutersalat

2 3

MENU



HAUPTGÄNGE

ROSA GEGARTES KALBSNIERSTÜCK an einem Süsskartoffelpüree mit glasierten Rübli und einer Schalottenjus	57
GEBRATENES SWISSLACHSFILET auf gebratener Gurke mit Fingerlimes, Schnittlauchkartoffeln und einem Weissweinschaum	38
RIBEL-MAISPOULARDEBRUST mit Tagliolini an Lauchpesto und zweifarbiger Zucchetti dazu Kräuterseitling-Rahmsauce	42
PANIERTES SCHWEINSKOTELETT 200GR mit Country Fries und Sommergemüse	36
RINDSFILETMEDAILLON mit Pommes Allumettes, Sommergemüse und Sauce Béarnaise	
150g	55
200g	65

AU KLASSIKER

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

MENU



AM STÜCK ZUBEREITET

DORADE «ROYALE» (FÜR 2) 54
Tagliolini mit Petersilien-Zitronenpesto
dazu Rahmspinat und Champagnersauce PRO PERSON

CHATEAUBRIAND «HALBINSEL AU» (AB 2) 68
in zwei Gängen, mit Pommes Allumettes,
Sommergemüse und Sauce Béarnaise PRO PERSON
180 GRAMM

HERKUNFT

SCHWEIN | KALB | RIND | POULET SCHWEIZ

RIND IRLAND | SCHWEIZ

EGLI | ZANDER | LACHS SCHWEIZ

DORADE FRANKREICH

GARNELE VIETNAM

PULPO 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