

al

LANDGASTHOF

HALBINSEL AU

M E N U

# MENU



## VORSPEISEN

---

RANDEN TATAR	1 6
Randen Mousse   Randen Chips   Wildkräutersalat   Rauchmandeln	
THUNFISCHTATAR	2 6
Flugmango   Tobiko   Wakame Algen   Sesam   Koriander	
RINDERCARPACCIO CIPRIANI	2 4
Mayonnaise   Senf   Rucola   Parmesan	
CAESAR SALAT	1 6 . 5
Croûtons   Sardelle   Tomate   Parmesan	
mit Pouletstreifen gebraten	2 4
mit Crevetten gebraten	2 6
BLATTSALAT	1 2
Hausdressing	
GEMISCHTER SALAT	1 4
Rohkost   Hausdressing	
BÄRLAUCHSUPPE	1 4
Croûtons   Rahm	
SPARGELCREMESÜPPCHEN	1 4
Rahmhaube	

# MENU



## HAUPTGÄNGE

---

LAMMKARREE	5 8
Kräuterkruste   Kartoffelgratin   Peperoni Püree   glasierter Baby Lauch	
MAISPOULARDE	3 6
St. Galler Kartoffelstock   Bimi gebraten   Beurre Blanc	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	4 9
Kalb   Champignons   Rahmsauce   Rösti	
LOUP DE MER	5 2
Filet   Safranrisotto   Tomate   Zuckerschotten   mini Lauch   Bärlauchpesto	
SWISS LACHS	4 4
Limette   St. Galler Kartoffelstock   italienischer Spinat	
BROKKOLI RAVIOLI <b>V</b>	3 3
Champagnersauce   Bimi   Cherrytomate	
BLUMENKOHL <b>V</b>	2 8
Basmatireis   schwarzem Quinoa   Randen   Baby Lauch	
SPARGEL GROSSMUTTER ART	3 2
300 Gramm gehacktes Ei   Tomatenconcasse   Butter-Brösel   Schnittlauch	
GEBUNDENER WEISSER SPARGEL <b>(V)</b>	3 5
AUS DER SCHWEIZ 400 Gramm Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter   glasierte neue Kartoffeln	
zusätzlich:	
Parmaschinken	+ 1 6
Gekochter italienischer Schinken	+ 1 4

Gerne können Sie das Spargelgericht um eine Tavolata Komponente erweitern.

## TAVOLATA Substantiv, feminin [Die]

Der Begriff bedeutet "**langer Tisch**" und beschreibt eine herzliche **Zusammenkunft**, bei der Freunde und Familie an einem ausladenden Tisch Platz nehmen, um köstliche **Speisen** zu teilen.

### FLEISCH & FISCH

---

THUNFISCHSTEAK	30
kurz gebraten   Sashimi-Qualität	
SWISS LACHS	29
gebraten auf der Haut	
MAISPOULARDENBRUST	27
gebraten auf der Haut	
WIENER SCHNITZEL	33
Zitrone   Kapern   Sardelle	
US RINDERFILET	72
200 Gramm   Sous Vide	
LAMMKARREE	35
Sous Vide   Kräuterkruste	
LOUP DE MER	24
gebraten	
CHATEAU BRIAND	
US Prime Beef Great Omaha   Sous Vide	
400 Gramm	140
800 Gramm	260
TOMAHAWK	149
Dry Aged Irish   ca. 1,1 Kilogramm	
LOUP DE MER IN SALZKRUSTE	Tagespreis

Genießen Sie unsere Fleisch & Fischgerichte **inklusive einer Sauce Ihrer Wahl**.

### SAUCEN

---

KALBSJUS	6.5
PFEFFERJUS	7
KORIANDERVINAIGRETTE	5
SAUCE BERNAISE	8.5
BEURRE BLANC	7

# TAVOLATA



## GEMÜSE

---

ITALIENISCHER SPINAT	9
Tomate   Knoblauch   Frischkäse   Parmesan Zwiebeln   geröstete Pinienkerne	
MISCHGEMÜSE DER SAISON	6.5
BLUMENKOHLPÜREE	6.5
RAHM GURKEN	8.5
Speck   Frischkäse   Bohnenkraut	
BIMI	7.5
gebraten	

## SATTMACHER

---

ST. GALLER KARTOFFELSTOCK	8
SAFRAN RISOTTO	8
AU FRIES	8
KARTOFFELGRATIN	9.5
BASMATIREIS	7
Schwarzer Quinoa	

## INFORMATIONEN

Gerichte mit folgendem Symbol sind **Vegan**. **V**  
Alle **Beilagen** sind nur in Verbindung mit einer **Hauptkomponente** erhältlich.  
Über Zutaten in unseren **Gerichten**, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere **Mitarbeitenden** auf Anfrage gerne.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt