

al

LANDGASTHOF

HALBINSEL AU

M E N U

# MENU



## VORSPEISEN

---

|  |         |
|--|---------|
| US BEEFTATAR & GEBACKENES MARKBEIN                                     | 2 8     |
| Schnittlauch   Zwiebeln   Essiggurke   Dijonsenf   Kartoffelstroh      |         |
| TUNFISCHTATAR  | 2 4     |
| Flugmango   Tobiko   Wakame Algen   Sesam   Koriander                  |         |
| CHEF SALAT   | 1 8     |
| Kochschinken   Ei   Zwiebeln   Eisbergsalat   Tomate   Joghurtdressing |         |
| GEMISCHTER BLATTSALAT  | 1 4 . 5 |
| Rohkost   Hausdressing   |         |
| CAESAR SALAT   | 1 6 . 5 |
| Croûtons   Sardelle   Tomate   Parmesan                                |         |
| mit Pouletstreifen gebraten  | 2 4     |
| mit Crevetten gebraten   | 2 6     |
| BIRNEN & RETTICH CARPACCIO   | 1 5     |
| Limonenöl   Fleur de Sel   Erdbeere   Wildkräutersalat                 |         |
| RINDERCARPACCIO CIPRIANI   | 2 2     |
| Mayonnaise   Senf   Zitrone   Rucola   Parmesan                        |         |

## SUPPEN

---

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| CURRYSCHAUMSÜPPCHEN               | 1 6 . 5 |
| mit Garnelenspiess                |         |
| GAZPACHO ANDALUZ                  | 1 2     |
| Olivenöl   Fleur de Sel           |         |
| ERBSENSÜPPCHEN                    | 1 7     |
| getrüffelt   Lachstatar   Limette |         |

# MENU



## HAUPTGÄNGE

---

|  |           |
|--|-----------|
| FLANKSTEAK VOM RIND  | 5 8       |
| Sous Vide   Miso   Kimchi   Shi Take   Süsskartoffel-Wasabi                        |           |
| US RINDSFILET 200GRAMM   | 7 9       |
| Sous Vide   saisonales Gemüse   getrüffeltes Kartoffelpüree   Jus                  |           |
| MAISPOULARDEN BRUST  | 4 4       |
| Ofengemüse   Potato Wedges   Sauerrahmdip  |           |
| TUNFISCH STEAK   | 5 9       |
| Kurz gebraten   Cous Cous   Minze   Gurke  <br>Limette   Koriander   Brunnenkresse |           |
| SWISS LACHS  | 5 2       |
| Auf der Haut gebraten   Kartoffel   Schmand  <br>Gurke   Speck   Beurre Blanc      |           |
| TAGLIATELLE SCAMPI   | 2 2 / 4 8 |
| Zuckerschoten   Cherrytomaten   Knoblauch   Chilli   Safransauce                   |           |
| ORECCHIETTE OCHSENBACKE  | 1 9 / 4 2 |
| Knoblauch   Petersilie   Kirschtomaten   Kefen   Jus                               |           |
| ZÜRCHER GESCHNETZELTES   | 4 9       |
| Kalb   Champignons   Rahmsauce   Rösti   |           |
| BROKKOLI-MANDEL RAVIOLI <b>V</b>   | 3 7       |
| Champagnersauce   Bimi   Cherrytomate  |           |
| NO SALMON BOWL <b>V</b>  | 2 8       |
| Cous Cous   Minze   Gurke   Limette   Koriander   Avocado                          |           |



## 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.

### FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN...

---

#### CHATEAU BRIAND

US Prime Beef Great Omaha | Sous Vide

400 Gramm 145

800 Gramm 270

#### TOMAHAWK

129

Dry Aged Irish | Sous Vide | ca. 1,1 Kilogramm

#### LOUP DE MER IN SALZKRUSTE

Tagespreis

#### TUNFISCH

129

Sashimi | Soja-Honiglack

kurzgebraten ca. 500 Gramm

#### Service-Highlights

Alle Gerichte aus unserer Exquisiten Auswahl werden direkt am Tisch serviert, filetiert oder tranchiert  
Im Preis sind **zwei Saucen Ihrer Wahl sowie eine Beilage enthalten.**

### SATTMACHER

---

KARTOFFEL-SCHNITTLAUCH STAMPF MIT SCHMAND 9

COUS COUS 9

KARTOFFELPÜREE GETRÜFFELT 9

POTATO WEDGES 8

AU FRIES 8

SÜSSKARTOFFEL-WASABI 8

## GEMÜSE

---

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| RAHM GURKEN                      | 8.5 |
| Speck   Frischkäse   Bohnenkraut |     |
| MISCHGEMÜSE DER SAISON           | 7   |
| OFENGEMÜSE                       | 7   |
| BIMI                             | 7   |
| gebraten                         |     |

## SAUCEN

---

|                      |   |
|----------------------|---|
| JUS                  | 9 |
| BEURRE BLANC         | 8 |
| KORIANDERVINAIGRETTE | 5 |
| SAUCE BERNAISE       | 9 |

## INFORMATIONEN

Gerichte mit folgendem Symbol sind **Vegan**. **V**

Alle **Beilagen** sowie **Tavolata** sind nur in Verbindung mit einem Gericht aus unserer **Exquisite Auswahl** 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