

al

LANDGASTHOF

HALBINSEL AU

M E N U

MENU



VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT

Hausdressing 14.5
Hausdressing | Gebratene Steinpilze | Eierschwämmli 19

NÜSSLISALAT

Ei | Speck | Cranberrydressing 19

HERBSTPILZE

Steinpilze | Eierschwämmli | Blattpetersilie | Schalotten 22

RANDEN CARPACCIO

Birne | Vanille | Geflämmter Ziegenkäse 17
Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich.

RÜEBLI TATAR ^V

Senfsaat | Kräuteröl | Röstbrot 15

GEBACKENES MARKBEIN

Fleur de Sel | Limette | Röstbrot 17
Zubereitungszeit 20 Minuten

RINDSTATAR KLASSISCH

Zwiebeln | Senf | Paprika | Essiggemüse | Brioche 23 / 35
70 Gramm / 140 Gramm

SUPPEN

KÜRBISCRÈMESUPPE

Geröstete Kerne | Steirisches Kürbiskernöl 14

KRÄUTER - RIESLING SCHAUMSUPPE

Geräucherter Heilbutt | Petersilie | Dill | Zitrone 16

MENU

ai

PASTA

PAPPARDELLE AL CINGHIALE	26 / 39
Wildschweinragout Knoblauch Petersilie Parmesan	
RAVIOLI VITELLO	27 / 40
Cima di rapa Jus Tomate Parmesan	
BROKKOLI-MANDEL RAVIOLI V	24 / 37
Champagnersauce Bimi Cherrytomate	

HAUPTGÄNGE

FLANKSTEAK VOM HIRSCH	42
Apfel-Rotkohl Spätzli Preiselbeerjus	
« AU (OCHSEN) BACKE »	44
Wurzelgemüse Kartoffel - Röstschalottenpüree Rotweinjus	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	49
Kalb Rösti Champignons Rahmsauce	
US FILET GREATER OMAHA 200 GRAMM	72
Sous Vide Herbstgemüse Pommes Frites Sauce Bernaise	
HEILBUTTFILET	42
Junger Spinat Kartoffel-Sellerie Stampf Kapern Nussbutter	
LOUP DE MER	48
Italienischer Spinat Salzzitronen - Reis Sauce Choron	
KÜRBIS IN DREI KONSISTENZEN V	32
Geschmort Püriert Gebraten Wildkräuter	

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.

WIENER SCHNITZEL Preiselbeeren Zitrone	4 4
1 / 2 MISTKRATZERLI Salbeibutter	2 3
MISTKRATZERLI (HALBIERT SERVIERT) Salbeibutter	4 5
Bei diesen Gerichten ist eine Beilage inklusive	
VEGI-WILDTELLER (Bitte stellen Sie sich aus den Beilagen drei zusammen)	2 9

FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

LOUP DE MER IN SALZKRUSTE inklusive zwei Beilagen und einer Sauce.	Tagespreis
CHATEAU BRIAND US Prime Beef Great Omaha Sous Vide 400 Gramm inklusive zwei Beilagen und einer Sauce.	1 4 5
800 Gramm inklusive vier Beilagen und zwei Saucen.	2 7 0

Service-Highlight

Wir tranchieren und filetieren Ihr gewähltes Gericht am Tisch.
Jedes Gericht beinhaltet zwei Beilagen sowie eine Sauce Ihrer Wahl.

BEILAGEN

SALZZITRONEN - REIS	7
SPÄTZLI	8
KARTOFFEL - RÖSTSCHALOTTENPÜREE	9
AU FRIES	9

GEMÜSE

WURZELGEMÜSE	7
KÜRBIS Geschmort	8
APFEL ROTKRAUT	9
ITALIENISCHER SPINAT Tomate Knoblauch Frischkäse Parmesan Zwiebeln Geröstete Pinienkerne	9
GEBRATENE STEINPILZE & EIERSCHWÄMMLI	12

SAUCEN

CHORON	8
ROTWEINJUS	8
PREISELBEERJUS	8
SAUCE BERNAISE	9

INFORMATIONEN

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

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