

al

LANDGASTHOF

HALBINSEL AU

M E N U

# MENU



## VORSPEISEN

---

### GEMISCHTER SALAT

Hausdressing 14.5

Hausdressing | Gebratene Steinpilze | Eierschwämmli 19

### NÜSSLISALAT 19

Ei | Speck | Croûtons | Cranberrydressing

### HERBSTPILZE 22

Steinpilze | Eierschwämmli | Blattpetersilie | Schalotten

### RANDEN CARPACCIO 17

Birne | Vanille | Geflämmter Ziegenkäse

Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich.

### RÜEBLI TATAR <sup>V</sup> 15

Senfsaat | Kräuteröl | Röstbrot

### GEBACKENES MARKBEIN 17

Fleur de Sel | Limette | Röstbrot

Zubereitungszeit 20 Minuten

### RINDSTATAR KLASSISCH 23 / 35

Zwiebeln | Senf | Paprika | Essiggemüse | Brioche

70 Gramm / 140 Gramm

## SUPPEN

---

### KÜRBISCRÈMESUPPE 14

Geröstete Kerne | Steirisches Kürbiskernöl

### KRÄUTER - RIESLING SCHAUMSUPPE 16

Geräucherter Heilbutt | Petersilie | Dill | Zitrone

# MENU

ai

## PASTA

---

PAPPARDELLE AL CINGHIALE	2 6 / 3 9
Wildschweinragout   Knoblauch   Petersilie   Grana Padano	
RAVIOLI VITELLO	2 7 / 3 9
Cima di rapa   Jus   Tomate   Grana Padano	
BROKKOLI-MANDEL RAVIOLI <b>V</b>	2 4 / 3 7
Champagnersauce   Bimi   Cherrytomate	

## HAUPTGÄNGE

---

FLANKSTEAK VOM HIRSCH	4 2
Apfel-Rotkohl   Spätzli   Preiselbeerjus	
« AU RINDER BACKE »	4 4
Wurzelgemüse   Kartoffel - Röstschalottenpüree   Rotweinjus	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	4 9
Kalb   Rösti   Champignons   Rahmsauce	
US FILET GREATER OMAHA 200 GRAMM	7 2
Sous Vide   Herbstgemüse   Au Fries   Sauce Bernaise	
REHSCHNITZEL	4 9
Apfel-Rotkraut   Rosenkohl   Spätzli   Marroni   Wildrahmsauce	
SWISS LACHS	4 4
Italienischer Spinat   Zitronen-Risotto   Beurre Blanc	
KÜRBIS IN DREI KONSISTENZEN <b>V</b>	3 2
Geschmort   Püriert   Eingelegt   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 4 2  
Preiselbeeren | Zitrone

MISTKRATZERLI (400G) ZUBEREITUNG CA. 30MIN 4 5  
Salbeibutter | Knoblauch | Chili

Bei diesen Gerichten ist eine Beilage inklusive

VEGI-WILDTELLER 2 9  
(Bitte stellen Sie sich aus den Beilagen drei zusammen)

## FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

---

LOUP DE MER IN SALZKRUSTE Tagespreis  
inklusive zwei Beilagen und einer Sauce.

CHATEAU BRIAND  
US Prime Beef Great Omaha | Sous Vide  
400 Gramm 1 4 5  
inklusive zwei Beilagen und einer Sauce.

800 Gramm 2 7 0  
inklusive vier Beilagen und zwei Saucen.

### Service-Highlight

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

## BEILAGEN

---

ZITRONEN - RISOTTO 7

SPÄTZLI 8

KARTOFFEL - RÖSTSCHALOTTENPÜREE 9

AU FRIES 9

## GEMÜSE

---

HERBSTGEMÜSE	7
KÜRBIS Geschmort	8
ROSENKOHL	7
APFEL ROTKRAUT	9
ITALIENISCHER SPINAT Tomate   Knoblauch   Frischkäse   Grana Padano Zwiebeln   Geröstete Pinienkerne	9
GEBRATENE STEINPILZE & EIERSCHWÄMMLI	12

## SAUCEN

---

BEURRE BLANC	7
CHAMPIGNON- RAHMSAUCE	8
ROTWEINJUS	8
PREISELBEER-RAHMJUS	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