

al

LANDGASTHOF

HALBINSEL AU

M E N U

MENU



VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT	14.5
Geröstete Kerne Sprossen Hausdressing	
NÜSSLISALAT	16.50
Ei Speck Croûtons Preiselbeerdressing	
POCHIERTES EI	12.50
Blattspinat Sauce béarnaise Belper Knolle	
RINDSTATAR KLASSISCH	23 / 35
Rote Zwiebeln Cornichons Hausmarinade Brioche Butter 70 Gramm / 140 Gramm	
RÜEBLI TATAR V	15
Senfsaat Kräuteröl Röstbrot	
GEBACKENES MARKBEIN	17
Kräutercrumble Limette Fleur de Sel Fenchelsamen Rosa Pfeffer Röstbrot Zubereitungszeit 20 Minuten	
BÜNDNERPLÄTTLI	25
Bündnerfleisch Rohschinken Geräucherter Speck Davoser Bergkäse Cornichons Brot Butter	

SUPPEN

KÜRBISCRÈMESUPPE	14
Rahm Karamellisierte Kürbiskerne Kürbiskern-Pesto	
MARRONISUPPE	15
Rahm Salbei	
TOMATENSUPPE V	13
Confierte Cherrytomaten Basilikum	

MENU

ai

PASTA

KALBSSCHMORBRATEN - RAVIOLI	27 / 39
Bimi Rotweinjus Rahm Petersilie Grana Padano	
KÜRBIS - RAVIOLI ALLA MANTOVANA V	27 / 39
Violetter Kartoffelschaum Kürbiskern-Pesto Frittierte Petersilie	

HAUPTGÄNGE

ZÜRCHER GESCHNETZELTES	49
Kalb Champignons Rahmsauce Goldbraune Rösti	
« AU RINDER BACKE »	44
Geschmort Glasierte Karotten Kartoffel - Röstschalottenpüree Rotweinjus	
KALBS CORDON BLEU	56
Tête de Moine Rohschinken Knoblauch Wintergemüse AU Fries	
MAISPOULARDENBRUST GEFÜLLT	37
Petersilie Dörrtomaten Philadelphia Savoyarde Kartoffel Selleriepüree Rotweinjus	
RINDSFILET	72
Gebraten Wintergemüse Tagliolini Sauce béarnaise	
SWISS LACHS	49
Zwiebelschmelze Savoyarde Kartoffel Blattspinat Tomaten Frischkäse Zedernkerne Beurre Blanc	
BREMGARTNER BACHSAIBLING	48
Kürbis Risotto Sprossen Kürbiskernöl Karamellisierte Kürbiskerne	
GEBRATENER WIRZ V	32
Basmatireis Schwarzer Quinoa Kürbis Karotten Selleriepüree Kräuteröl	
VEGANES STEAK V	54
Rosmarinsauce AU Fries Wintergemüse	

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	47
Preiselbeeren Zitrone	
Inklusive einer Beilage.	
CHATEAU BRIAND	
US Prime Beef Great Omaha Sous Vide	
400 Gramm	145
Inklusive zwei Beilagen und einer Sauce.	
800 Gramm	270
Inklusive vier Beilagen und zwei Saucen.	
TOMAHAWK	179
Dry Aged Irish	
Inklusive zwei Beilagen und einer Sauce.	
LOUP DE MER IN SALZKRUSTE	Tagespreis
Inklusive zwei Beilagen und einer Sauce.	

Service-Highlight

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

BEILAGEN

KÜRBIS - RISOTTO	8
SAVOYARDE KARTOFFEL V	8
TAGLIOLINI	8
KARTOFFEL - RÖSTSCHALOTTENPÜREE	9
AU FRIES V	9

GEMÜSE

WINTERGEMÜSE V	7
GESCHMORTER KÜRBIS V	8
GEBRATENER BIMBI V	8
GLASIERTE KAROTTEN V	8
BLATTSPINAT TOMATE FRISCHKÄSE ZEDERNKERNE	9

SAUCEN

BEURRE BLANC	7
SAUCE BÉARNAISE	8
CHAMPIGNON-RAHMSAUCE	8
ROTWEINJUS	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