

al
LANDGASTHOF
HALBINSEL AU

M E N U

MENU



VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT	14.5
Hausdressing Karotten Gurken Radiesli Cherry Tomaten Erdbeeren geröstete Kerne	
MARINIERTE GEBRATENE WASSERMELONE	17.5
Gurke Fetakäse Macadamia Dattelbalsam	
MELONE & ROHSCHINKEN	19.5
Wassermelone Charantais Melone Bündner Rohschinken Balsamico	
RINDSTATAR	23 / 35
Sauerrahm Kräuter Pistazien Cornichons Röstschalotten getoastetes Brot 70 Gramm / 140 Gramm	
GEMÜSETATAR V	17
Senfsaat Kräuteröl getoastetes Brot	
GEBACKENES MARKBEIN	18
Geschmort Kräuter Crumble Fleur de Sel Fenchelsamen Rosa Pfeffer getoastetes Brot Zubereitungszeit 20 Minuten	
AU-PLÄTTLI	25
Bündnerfleisch Mostbröckli Rohschinken Schlossberger Käse Cornichons Butter Brot	

SUPPEN

GAZPACHO	14
Traubenkernöl Fleur de Sel	
GERÖSTETE MAISSUPPE	15
Rahm Popcorn	

MENU



GARTENVIELFALT GENUSSVOLL KOMBINIERT

GEMISCHTER SALAT MIT....

Hausdressing

Karotten | Gurken | Radiesli | Cherry Tomaten | Erdbeeren | geröstete Kerne

WAHLWEISE DAZU:

GEBRATENER SWISS LACHS	4 8
Beurre Blanc	
ALPEN ZANDER FILET GEBRATEN	5 0
Café de Paris	
SEETALER RINDSFILET	7 5
Sauce béarnaise	
LAMM-NIERSTÜCK (NZ/AU)	5 0
Rosmarinjus	
MAISPOULARDENBRUST (FR)	3 6
Café de Paris	
VEGANES STEAK	4 9
Rosmarinsauce	

MENU



VEGI

ZITRONENRISOTTO	3 2
Kräuter Brokkoli Macadamianüsse	
WIRZ V	3 6
Basmatireis Schwarzer Quinoa Zucchini Karottenpüree Röstzwiebeln	
VEGANES STEAK V	5 2
Rösti Fries Gemüse Rosmarinjus	

HAUPTGÄNGE

ZÜRCHER GESCHNETZELTES	4 9
Kalb Champignon-Rahmsauce goldbraune Rösti	
MAISPOULARDENBRUST	3 9
Spätzli Karotten Champignon-Rahmsauce	
LAMM-NIERSTÜCK	5 3
Risotto Dörrtomate Frühlingszwiebel Rosmarinjus	
KALBSSCHNITZEL	5 4
Rucola Grana Padano getrocknete Tomaten Zedernkerne Zitronensauce Halbinsel Fries	
SEETALER RINDS-ENTRECÔTE	5 7
Rosmarinkartoffeln Cherry Tomaten Rucola Grana Padano Balsamico Fleur de Sel	
SEETALER RINDSFILET	7 8
Rösti Fries gebratener Broccoli glasierte Karotten Jus	

FISCH

ALPEN ZANDER	5 3
Kartoffel-Limettenpüree Spinat Zedernkerne Tomaten Frischkäse Butter	
SWISS LACHS	5 1
Basmatireis Schwarzer Quinoa Zucchini Karottenpüree Beurre Blanc Kräuteröl	

TAVOLATA Substantiv, feminin [Die]

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

FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

CHATEAU BRIAND

vom Seetaler Rind I Sous Vide

400 Gramm 1 4 5
inklusive zwei Beilagen und einer Sauce

800 Gramm 2 7 0
inklusive vier Beilagen und zwei Saucen

ENTRECOTE DOUBLE

vom Seetaler Rind

500 Gramm 1 2 9
inklusive zwei Beilagen und einer Sauce

ALPEN ZANDER IN SALZKRUSTE

inklusive zwei Beilagen und einer Sauce

Tagespreis

Ein Hauch Theater am Tisch

Manche Dinge verdienen Zeit und Aufmerksamkeit.

Unser Château flambieren wir direkt vor Ihnen.
Ein kleines Schauspiel mit grosser Wirkung.

Auch das Tranchieren und Filetieren geschieht am Tisch.
Ohne viel Aufhebens, aber mit viel Gefühl.

GEMÜSE

ZUCCHETTI **V** 7

GLASIERTE KAROTTEN 7

GEBRATENER BROKKOLI **V** 7

ITALIENISCHER SPINAT 9
Tomaten I Frischkäse I Zedernkerne I Zwiebeln

BEILAGEN

ZITRONENRISOTTO	7
BASMATI REIS I SCHWARZER QUINOA V	6
RÖSTI FRIES V	9
SPÄTZLI	7
HALBINSEL FRIES V mit hauseigener Gewürzsignatur	9

SAUCEN

SAUCE BÉARNAISE	8
CHAMPIGNON- RAHMSAUCE	8
ROSMARINJUS	8
BEURRE BLANC	8
CAFÉ DE PARIS	8

INFORMATIONEN

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

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.



Mehr über unsere Zutaten, ihre Herkunft und mögliche Allergene erfahren Sie über den QR-Code – ganz in Ruhe zum Nachlesen.