

al

LANDGASTHOF  
HALBINSEL AU

M E N U

FRÜHLING 2026

# MENU

ai

## VORSPEISEN

---

<b>GEMISCHTER SALAT</b> Blattsalat   Karotten   Radiesli   Geröstete Kerne	14.5
<b>RÜEBLITATAR V</b> Senfsaat   Kräuteröl   Getoastetes Brot	17
<b>NÜSSLISALAT</b> Trauben   Croûtons   Ei   Speck	19.5
<b>GESCHMORTES MARKBEIN</b> Kräuter-Crumble   Fleur de Sel   Fenchelsamen   Rosa Pfeffer   Getoastetes Brot <i>Zubereitungszeit 20 Minuten</i>	21
<b>BROTZEIT</b> Bündnerfleisch   Mostbröckli   Rohschinken   Schlossberger Käse   Cornichons Butter   Brot	25
<b>RINDSTATAR</b> Sauerrahm   Cornichons   Kräuter   Pistazien   Röstschalotten   Getoastetes Brot	25   37

## SUPPEN

---

<b>WEISSWEINSUPPE</b> Birne   Traubenkernöl	14
<b>ERBSEN-SPINATSUPPE</b> Rahm   Croûtons	15

# MENU



## FLEISCH

---

<b>POULETSCHENKELSTEAK</b>	4 4
Pommerysenf-Sauce   Basmatireis   Schwarzer Quinoa   Blumenkohl	
<b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES</b>	4 9
Champignon-Rahmsauce   Goldbraune Rösti	
<b>LAMMNIERSTÜCK</b>	5 2
Rosmarinjus   Kartoffelgratin   Karotten	
<b>SALTIMBOCCA VOM SCHWEINSFILET</b>	5 4
Jus   Safranrisotto   Wilder Broccoli	
<b>SEETALER RINDSFILET</b>	7 8
Portweinjus   Duchesse-Kartoffeln   Blumenkohl   Karottenpüree	

## FISCH

---

<b>BREMGARTNER BACHSAIBLING</b>	4 9
Bärlauchrisotto   gebackener Blumenkohl	
<b>SWISS LACHS</b>	5 1
Beurre Blanc   Kräuteröl   Basmatireis   Schwarzer Quinoa   Karottenpüree	
<b>ALPEN ZANDER</b>	5 3
Kräuterbutter   Kartoffelpüree   Spinat   Zedernkerne   Tomaten   Frischkäse	

## VEGI

---

<b>BLUMENKOHL V</b>	3 8
Basmatireis   Schwarzer Quinoa   Karottenpüree   Kräuter-Dip	
<b>VEGANES STEAK V</b>	5 2
Rosmarinsauce   Rösti   Wilder Broccoli	

# MENU



## FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

---

### **ENTRECÔTE DOUBLE**

vom Seetaler Rind

**500 Gramm**

Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

1 2 9

### **CHATEAUBRIAND**

vom Seetaler Rind

**400 Gramm**

Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

1 4 5

**600 Gramm**

Inklusive 3 Beilagen und 2 Saucen

2 1 0

### **WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE**

Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

Tagespreis

### *EIN HAUCH THEATER AM TISCH*

*Unser Chateau 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.*

## SAUCEN

---

**BEURRE BLANC**

8

**KRÄUTERBUTTER**

8

**ROSMARINJUS**

9

**SAUCE BÉARNAISE**

9

# MENU

ai

## BEILAGEN

---

<b>WEISSWEINRISOTTO</b>	7
<b>BASMATIREIS   SCHWARZER QUINOA <b>V</b></b>	7
<b>KARTOFFELSTOCK</b>	7
<b>AU FRIES <b>V</b></b>	9
<b>KARTOFFELGRATIN</b>	11

## GEMÜSE

---

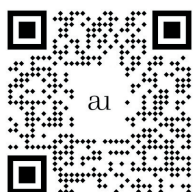
<b>KAROTTEN <b>V</b></b>	8
<b>BLUMENKOHL <b>V</b></b>	8
<b>WILDER BROCCOLI <b>V</b></b>	12
<b>SPINAT</b>	14

Frischkäse | Tomaten | Zedernkerne | Zwiebeln

## 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.