

al

LANDGASTHOF  
HALBINSEL AU

M E N U

S O M M E R 2 0 2 6

# MENU

ai

## VORSPEISEN

---

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>GEMISCHTER SALAT</b>                                                                       | 1 4 . 5   |
| Karotten   Gurken   Radiesli   Cherrytomaten   Geröstete Kerne   AU-Dressing                  |           |
| <b>RÜEBLITATAR V</b>                                                                          | 1 8       |
| Senfsaat   Kräuteröl   Getoastetes Brot                                                       |           |
| <b>MARINIERTE WASSERMELONE</b>                                                                | 1 9 . 5   |
| Gurke   Feta   Macadamia   Dattelbalsam                                                       |           |
| <b>GEBACKENES MARKBEIN</b>                                                                    | 2 1       |
| Kräuter-Crumble   Fleur de Sel   Fenchelsamen   Rosa Pfeffer   Getoastetes Brot               |           |
| <i>Zubereitungszeit 20 Minuten</i>                                                            |           |
| <b>MELONE &amp; PATA NEGRA</b>                                                                | 2 3       |
| Wassermelone   Charentais-Melone   Pata Negra   Balsamico                                     |           |
| <b>BROTZEIT</b>                                                                               | 2 5       |
| Bündnerfleisch   Mostbröckli   Rohschinken   Schlossberger Käse   Cornichons<br>Butter   Brot |           |
| <b>RINDSTATAR</b>                                                                             | 2 5   3 7 |
| Sauerrahm   Cornichons   Kräuter   Pistazien   Röstschalotten   Getoastetes Brot              |           |

## SUPPEN

---

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <b>GAZPACHO V</b>           | 1 4 |
| Kräuteröl   Fleur de Sel    |     |
| <b>MELONEN-KALTSCHALE V</b> | 1 4 |
| Frittierte Randenchips      |     |

# MENU



**ALLE HAUPTGERICHTE SIND AUCH ALS  
SOMMERLICHER SALATTeller ERHÄLTlich.**

## FLEISCH

---

|                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>POULETSCHENKELSTEAK</b>                                                            | 4 4 |
| Zitronensauce   Kräuterreis   Erbsen-Minzepüree   Gebratene Zucchini                  |     |
| <b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES</b>                                                    | 4 9 |
| Champignon-Rahmsauce   Goldbraune Rösti                                               |     |
| <b>LAMMNIERSTÜCK</b>                                                                  | 5 4 |
| Kräuter-Crumble   Portweinjus   Gebratene Polentaschnitte   Ratatouille   Macadamia   |     |
| <b>SCHWEINSFILET NACH SALTIMBOCCA ART</b>                                             | 5 6 |
| Jus   Safranrisotto   Tomatenwürfel   Kefenstreifen                                   |     |
| <b>SEETALER RINDS-ENTRECÔTE</b>                                                       | 5 9 |
| Rosmarinkartoffeln   Cherrytomaten   Rucola   Grana Padano   Balsamico   Fleur de Sel |     |
| <b>SEETALER RINDSFILET</b>                                                            | 7 8 |
| Rosmarinjus   Pommes Duchesse   Bimi   Karotten                                       |     |

## FISCH

---

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SWISS LACHS</b>                                                                      | 5 1 |
| Zitronensauce   Kräuterreis   Erbsen-Minzepüree   Gebratene Zucchini                    |     |
| <b>ALPEN ZANDER</b>                                                                     | 5 3 |
| Kräuterbutter   Kartoffelpüree   Blattspinat   Pinienkerne   Tomatenwürfel   Frischkäse |     |
| <b>BACHSAIBLING AUS RICHTERSWILER ZUCHT (Im Ganzen)</b>                                 | 5 9 |
| Zitronenbutter   Salzkartoffeln   Blattspinat   Tomatenwürfel                           |     |

## VEGI

---

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ZWEIERLEI VON DER ZUCCHETTI</b> (gebacken und gebraten)                 | 3 9 |
| Zitronensauce   Kräuterreis   Erbsen-Minze-Püree                           |     |
| <b>VEGANES STEAK <b>V</b></b>                                              | 5 2 |
| Champignon-Rahmsauce   Gebratene Polentaschnitte   Ratatouille   Macadamia |     |

# 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

---

**ZITRONENSAUCE**

8

**KRÄUTERBUTTER**

8

**ROSMARINJUS**

9

**SAUCE BÉARNAISE**

9

# MENU

ai

## BEILAGEN

---

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>KRÄUTERREIS</b>            | 7 |
| <b>ROSMARINKARTOFFELN V</b>   | 7 |
| <b>SALZKARTOFFELN</b>         | 7 |
| <b>AU FRIES V</b>             | 9 |
| <b>SAFRANRISOTTO</b>          | 9 |
| Tomatenwürfel   Kefenstreifen |   |

## GEMÜSE

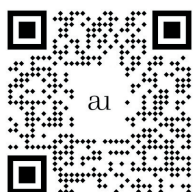
---

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| <b>ZUCCHETTI V</b>                            | 7  |
| <b>KAROTTEN V</b>                             | 8  |
| <b>RATATOUILLE V</b>                          | 9  |
| <b>WILDER BROCCOLI V</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.