

al
LANDGASTHOF
HALBINSEL AU

M E N U

H E R B S T 2 0 2 6

MENU



VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT 1 5
Karotten | Gurken | Mariniertes Rotkohl | Geröstete Kerne | Au-Dressing

RÜEBLITATAR V 1 9
Senfsaat | Kräuteröl | Getoastetes Brot

NÜSSLISALAT 1 9 . 5
Ei | Speck | Croûtons | Trauben | Au-Dressing

Mit gebratenen Eierschwämmli, Steinpilzen & Champignons 2 9

GEBACKENES MARKBEIN 2 3
Kräuter-Crumble | Fleur de Sel | Fenchelsamen | Rosa Pfeffer | Getoastetes Brot
Zubereitungszeit 20 Minuten

RINDSTATAR 2 5 | 3 7
Sauerrahm | Cornichons | Kräuter | Pistazien | Röstschalotten | Getoastetes Brot

HERBSTPILZE 2 6
Steinpilze | Eierschwämmli | Champignons | Petersilie | Schalotten

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE 1 4
Kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Rahm

CHAMPIGNONSUPPE V 1 4
Champignons | Schnittlauch

MENU



FLEISCH

POULETSCHENKELSTEAK	4 4
Beurre Blanc Kürbisrisotto Wilder Broccoli Balsamico-Zwiebeln	
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES	4 9
Champignon-Rahmsauce Goldbraune Rösti	
RINDERBACKE	5 2
Rotweinjus Röstschalotten Kartoffelstock Blumenkohl Rotkraut	
SEETALER RINDSFILET	7 8
Rosmarinjus Knusprige Kartoffeln Butternusskürbis	

FISCH

SWISS LACHS	5 1
Beurre Blanc Kürbiskernöl Kürbisrisotto Kürbis Kräuter Gebrannte Haselnüsse	
ALPEN ZANDER	5 3
Kräuterbutter Kartoffelstock Blattspinat Pinienkerne Tomatenwürfel Frischkäse	
BACHSAIBLING AUS RICHTERSWILER ZUCHT (Im Ganzen)	5 9
Nussbutter Knusprige Kartoffeln Rotkraut	

VEGI

KÜRBISRISOTTO	3 8
Kürbis Kräuter Gebrannte Haselnüsse Kürbiskernöl	
STEINPILZ RAVIOLACCI	4 6
Salbei Butter Steinpilze Petersilie	
GEBRATENE PILZE V	4 8
Gebackener Blumenkohl Kürbis Knusprige Kartoffeln	

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

SHOWTIME 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

SPÄTZLI	7
KNUSPRIGE KARTOFFELN V	7
KARTOFFELSTOCK	8
AU FRIES V	9
RÖSTSCHALOTTEN-KARTOFFELSTOCK	9

GEMÜSE

ROTKRAUT V	8
BLUMENKOHL V	8
BUTTERNUSSKÜRBIS V	8
WILDER BROCCOLI V	12
SPINAT	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.