au

LANDGASTHOF

HALBINSEL AU

MENU

WINTER 2026

MENU

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT 14.5
Karotten | Gurken | Marinierter Rotkohl | Geröstete Kerne | Au-Dressing

RÜEBLI TATAR V 17
Senfsaat | Kräuteröl | Getoastetes Brot

NÜSSLISALAT 19
Ei | Speck | Croûtons | Trauben | Au-Dressing

GLASIERTER BUTTERNUSSKÜRBIS 18
Baumnuss | Honig | Blauschimmelkäse | Kräuter

GEBACKENES MARKBEIN 21
Kräuter-Crumble | Fleur de Sel | Fenchelsamen | Rosa Pfeffer | Getoastetes Brot

Zubereitungszeit 20 Minuten

RINDSTATAR
Sauerrahm | Cornichons | Kräuter | Pistazien | Röstschalotten | Getoastetes Brot 25 | 37

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE 14
Kristallisierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Rahm

CHAMPIGNONSUPPE V 14
Champignons | Schnittlauch

MENU

FLEISCH

POULETSCHENKELSTEAK 44
Beurre Blanc | Kräuteröl | Parmesanrisotto | Confierte Tomaten | Balsamico-Zwiebeln

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES 49
Champignon-Rahmsauce | Goldbraune Rösti

RINDERKOPFBACKE 52
Schmorsauce | Kartoffelstock mit Röstschalotten | Wilder Broccoli

SCHWEINSFILET 54
Portweinjus | Geschmorte Karotten | Thymianrisotto

SEETALER RINDSFILET 78
Rosmarinjus | Rösti Fries | Butternusskürbis | Wirz | Confierte Tomaten

FISCH

SWISS LACHS 51
Beurre Blanc | Kräuteröl | Safranreis | Wilder Broccoli

ALPEN ZANDER 53
Kräuterbutter | Kartoffelstock | Blattspinat | Tomaten | Pinienkerne | Philadelphia

BACHSAIBLING AUS RICHTERSWILER ZUCHT (Im Ganzen) 59
Nussbutter | Kräuter | Confierte Kartoffeln | Gebratener Mini-Lattich

VEGI

GEBRATENER WIRZ V 38
Kräuteröl | Safranreis | Wilder Broccoli | Kürbis | Confierte Tomaten

GEBRATENE PILZE V 46
Kräutermargarine | Rösti Fries | Geschmorte Karotten

MENU

FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

ENTRECÔTE DOUBLE
vom Seetaler Rind

500 Gramm 135
Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

CHATEAUBRIAND
vom Seetaler Rind

400 Gramm 145
Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

600 Gramm 210
Inklusive 3 Beilagen und 2 Saucen

WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE Tagespreis
Inklusive 2 Beilagen und 1 Sauce

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

PORTWEINJUS 9

SAUCE BÉARNAISE 9

MENU

BEILAGEN

PARMESANRISOTTO	7
KARTOFFELSTOCK	7
SAFRANREIS V	8
AU FRIES V	9
RÖSTI FRIES V	11

GEMÜSE

GESCHMORTE KAROTTEN V	8
CONFIERTE TOMATEN V	9
BUTTERNUSSKÜRBIS V	8
GEBRATENER WIRZ V	9
BLATTSPINAT Frischkäse | Tomatenwürfel | Pinienkerne | Philadelphia	14

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.