



AU-ZYTIG

CHEF-SACHE



Mit Schwung
ins neue Jahr

Vorsichtig optimistisch – so lautet das Fazit, wenn man die verschiedenen Ausblicke auf das Jahr 2016 zusammenfassen wollte. Nach all den Turbulenzen des vergangenen Jahres sind das beruhigende Aussichten. Natürlich sind Prognosen immer auch mit Unsicherheiten behaftet. Aber eines ist sicher: Wir haben auch 2016 wieder allerhand geplant. Am 20. März laden wir zu unserem legendären Country-Brunch mit Rolf Raggenbass und Special Guest ein (Seite 2).

Trotz Feierlaune möchten wir jene nicht vergessen, die von einem schweren Schicksalsschlag betroffen sind. Anstelle eines Weihnachtsgeschenktes für unsere treuen Gäste haben wir eine Spende an die Stiftung zur Förderung der Knochenmarktransplantation gemacht. Ehrenamtlich setzt sie sich seit zwanzig Jahren mit Rat und Tat für junge Menschen ein, die an Krebs im Knochenmark erkrankt sind. Wer sich unserer Spende anschliessen will, findet alle Informationen unter www.knochenmark.ch im Internet.

Ich wünsche Ihnen einen gesunden Start ins neue Jahr!

Philippe Keller, Gastgeber



HEITER DURCH DEN WINTER

Die moderne Winterküche ist das beste Rezept, um durch die kalten Tage zu kommen. Als raffinierter Mix aus farbenfrohen Zutaten und viel aromatischer Abwechslung wärmt ein geschickt komponiertes Wintergericht Herz und Magen. Lauch, Karotten, Sprossengemüse und Kefen sind nicht bloss die unscheinbaren Begleiter von Fisch und Fleisch. In leichter und schmackhafter Zubereitung setzen sie heitere Akzente und verbinden die einzelnen Gänge miteinander. Sie sind die eigentlichen Brückenbauer in einem Menü, weil sie hervorragend zusammenpassen. Die Redewendung «Chruut und Rüepli durenand» kommt nicht von ungefähr...

Wohlgeordnet präsentiert sich auf diese Weise das neue Lucullus-Menü (Seite 3). Während acht Wochen zeigt es vom 14. Januar bis 13. März die formen- und farbenreiche Vielfalt moderner Winterküche. Das zarte Lammnierstück mit

zweifarbigem Karottenfächer oder die Schweinsmedaillons mit Dörrpflaume im Speckmantel bilden die klassischen Säulen, um die sich bunte Akzente gruppieren. Die rote Kokos-Curry-Suppe, der mediterrane Riesenchampignon und der Chorizo zu den Gnocchi verleihen dem Menü einen sanften Hauch von Exotik, der zur winterlichen Küche dazugehört. Und gerade in der kalten Jahreszeit ist ein leichtes Dessert ein Muss. Es setzt einer ausgedehnten Speisenfolge eine prächtige Krone auf – wie im aktuellen Lucullus-Menü zum Beispiel das Mango-Passionsfrucht-Mousse.

Doch was wäre der Winter ohne Fondue? Auch dieses Jahr öffnet unser Fondue-Hüüsli wieder seine Türen – der ideale Ort für einen gesellig-gemütlichen Abend. Ab 13. Januar servieren wir von Mittwoch bis Sonntag bekannte und weniger bekannte Varianten des Schweizer Nationalgerichts.

KULINARISCHER AU-KALENDER

Januar bis März

Weisse und grüne Spargeln, Bärlauch, Artischocken, Auberginen, frische Erbsen, Fenchel, Gurken, Kopfsalat, Frühkartoffeln, Morcheln, Sauerampfer, Schnittlauch, Sommertrüffel.

Melonen, Aprikosen, Pfirsich, Rhabarber, Erdbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Sauerkirschen, Brombeeren.

UNSER LEGENDÄRER BRUNCH MIT ROLF RAGGENBASS MIT SPECIAL GUEST



Sonntag, 20. März 2016,
ab 10 Uhr

Brunch in drei Teilen
für Fr. 70.–, Kinder bis
10 Jahre Fr. 30.–

Vorverkauf ab 20. Februar
an der Réception.

AU-WEISHEITEN:

Kinder kennen weder Vergangenheit noch Zukunft, und – was uns Erwachsenen kaum passiert – sie geniessen die Gegenwart.

Heiterkeit ist ohne Ernst nicht zu begreifen.

Wer nie jagte und nie liebte, nie den Duft der Blume suchte und nie beim Klang der Musik erbebt, ist kein Mensch, sondern ein Esel.

AU-WITZ:

8-Jähriger zu seinem Vater: «Die kleine Susi und ich wollen heiraten!» Da erwidert der Vater: «Ja, und wie wollt ihr das finanzieren?» «Na ja, wenn du und Susis Vater das Taschengeld ein bisschen erhöht, klappt das schon.» «Ja, was ist, wenn ihr ein Kind bekommt?» «Bisher haben wir immer Glück gehabt...»

In der Geografiestunde fragt der Lehrer die Schüler: «Wenn ich im Schulhof ein sehr tiefes Loch grabe, wo komme ich dann hin?» Ein Schüler antwortet: «Ins Irrenhaus...»

SAAL FÜR JEDEN ANLASS

Mit unseren vier beliebten Sälen
für 15 bis 250 Personen
findet jede Firma
ihren Jahresabschluss.



Restaurant
110 Sitzplätze

Sonnenterrasse
bis 120 Personen

Buurestube
bis 33 Personen

Werdmüllerstube
bis 38 Personen

Au-Saal
ab 60 bis 180 Personen

Landisaal
ab 70 bis 250 Personen

Garten
bis 200 Personen

Selbstbedienungsrestaurant mit Grill

Hotel ★★★
18 Zimmer mit moderner Infrastruktur

Restaurant und Säle sind rollstuhlgängig.



HAPPY FRIDAY
der ultimative AU-Hit

Geniessen Sie den Freitag
einmal zu zweit

UNSER HAPPY-FRIDAY-ANGEBOT

Welcome-Apéro, ein Vier-Gang-Menü inklusive 1 Übernachtung für 2 Personen im Doppelzimmer für sagenhafte CHF 120.– pro Person (Frühstücksbuffet inbegriffen).

KALTE WINTERTAGE – WARME KÖSTLICHKEITEN

Das 6- oder 8-Gang-Menü mit den verschiedenen Möglichkeiten

Rinds- und Kalbscarpaccio

mit Rucola und Parmigiano und
Haselnussvinaigrette

Mediterraner Riesenchampignon

auf Gemüse Couscous mit Joghurtsauce

Hausgemachtes Zandertriangoli

auf Sprossengemüse mit Sojareduktion

Blutorangensorbet

auf Wunsch mit Cointreau aromatisiert

Schweinsmedaillons «Niklas-Art»

mit Dörripflaume im Speckmantel an
einer Morchelrahmsauce mit feinen
Kartoffelstäbli und Kefen

Ofenwarmer Brie Suisse

an Zwiebelkonfit mit Kartoffelgitter

Gestürzte Apfeltarte «Tartatin»

mit einer Kugel Vanilleglace und
Caramelsauce

Die drei Versuchungen:

- **Steinpilzconsommé**
mit Schnittlauch
- **Artischockenrèmesuppe**
mit Orangenfilets
- **Rote Kokos-Curry-Suppe**
mit einer Riesencrevette



8-Gang-Menü Fr. 89.–

Preis pro Person

6-Gang-Menü Fr. 76.–

Preis pro Person

(ohne 4. und 7. Gang)

Bestellzeiten

Jeden Mittag bis 13.00 Uhr und jeden
Abend bis 20.30 Uhr, damit Ihnen
genügend Zeit zum Geniessen bleibt!

Randen-Frischkäse-Terrine

in einem Lauchmantel, verfeinert an
einer Honigvinaigrette, Salatbouquet

Gebratene Kartoffelgnocchi

«Groszüti-Art»

mit Chorizowürfeln an Gorgonzola-
Tomaten-Sauce und mariniertem Frissé

St.-Peter-Filet im Rohschinkenmantel

an Kresseschaumsauce

Kiwisorbet

auf Wunsch mit unserem «Golden»
aromatisiert

Zart gegartes Lammierstück

mit Pistazienkruste und Rotweinjus,
dazu ein Weissweinsrisotto und ein
zweifarbiger Karottenfächer

Freiburger Vacherin mit

Portweinjelly

und gerösteten Baumüssen

Mango-Passionsfrucht-Mousse

mit eingelegten Preiselbeeren

Das Küchen-ABC vom Küchenchef Oliver Klaus:

PISTAZIENKRUSTE FÜR 10 PERSONEN

- 80 g gemahlene Pistazien
- 80 g Paniermehl
- 100 g Butter
- 20 g gehackte Zwiebel

- 5 g geriebener Knoblauch
- 3 g Zitronensaft
- 3 Zweige Thymian
- 1× Salz und Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter
dünsten. Den Thymian zupfen und fein
hacken.

Die Butter schaumig schlagen, dann alle
Zutaten beifügen und zu einer Masse zu-

sammenmischen. Die Masse muss von
knetbarer Konsistenz sein, allenfalls er-
gänzen mit etwas Butter oder Panier-
mehl. Die Masse in Backpapier einrollen
und kühlen. Bei Gebrauch die Rolle in
dünne Scheiben schneiden, das gegarte
Fleisch damit bedecken und ca. 8 Min.
bei 200°C Backen.

Ist vielseitig einsetzbar zum Überbacken
von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Pistazi-
en können auch durch andere Nüsse er-
setzt werden.





SEPARATES FONDUHÜSLI FÜR ALLE BEREITS AB 1 PERSON

VOM 13. JANUAR BIS
11. MÄRZ 2016

Das klassische Fondue
Das Camembert-Kartoffel-Fondue
Das Pesto-Fondue
Das Käsefondue moitié-moitié
Das Ingwer-Zitronen-Fondue
Das Pilz-Speck-Fondue
Das Bündner Fondue
Und natürlich auch das Raclette fehlt nicht.

Ab 15 bis 30 Personen exklusiv reservierbar.

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag ab 17.30 Uhr
Sonntag ab 11.30 Uhr
Montag und Dienstag ab
15 bis 35 Personen auf Anfrage

RUNDER GEBURTSTAG, HOCHZEITSTAG ...? DIPLOMFEIER, GROSSE ÜBERRASCHUNG?

Im Umkreis von 20km holt Sie die Stretchlimousine zu Hause ab, Prosecco im Wagen offeriert, ein 5-Gang-Menü (Hauptgang Fisch oder Fleisch wählbar) bei uns serviert und mit der Limo wieder sicher nach Hause chauffiert. Zum Hammerpreis von Fr. 130.- pro Person (ab 2 Personen), bis 8 Personen pro Stretchlimousine (max. 24 Personen).

GOLDENES 6-GANG-FISCHMENÜ

SEIT 16. DEZEMBER 2015



FINDEN SIE UNS AUF FACEBOOK

Immer mit den neusten News! facebook.com/landgasthof.halbinselau

- Ja, informieren Sie mich regelmässig, was auf der Halbinsel AU los ist.
Die «AU-Zytig» soll mir jeweils **kostenlos** zugestellt werden!

Vorname / Name

Strasse / Postfach

PLZ / Ort

E-Mail

Bitte auf eine Postkarte kleben oder in ein Kuvert stecken und einsenden an: Landgasthof Halbinsel AU, 8804 Au.

Dieser Graticoupon kann zudem an der Réception oder im Restaurant abgegeben werden.

Weitere Kommunikationsmöglichkeiten durch info@halbinselau.ch oder www.halbinselau.ch.

GESCHENK
gutschein

INDIVIDUELL UND
PERSÖNLICH
IN JEDER PREISLAGE

Kleine Geschenke erhalten die
Freundschaft!