



Bankett Dokumentation 2018

Landgasthof Halbinsel Au – Austrasse 59 – CH-8804 Au (ZH)
Telefon +41 (0)44 782 01 01 – Fax +41 (0)44 782 01 02
info@halbinselau.ch – www.halbinselau.ch – facebook.com/landgasthof.halbinselau

Stand: Januar 18

Preise in CHF inkl. MwSt., Preisänderungen vorbehalten



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie Ihren ganz persönlichen Anlass bei uns im Landgasthof Halbinsel Au feiern möchten. Geniessen Sie zusammen mit Freunden oder der Familie ruhige und erholsame Stunden im Naturschutzgebiet der Halbinsel Au.

Fernab von Alltagsstress und Hektik bietet unser Gasthaus einen einmaligen Ausblick auf den Zürichsee und die Alpen. Nur 20 Autominuten von Zürich entfernt – zwischen Horgen und Wädenswil – bildet der Landgasthof Halbinsel Au die ideale Location für Ihren Anlass. Egal, ob es sich dabei um eine Hochzeitsfeier, eine Taufe oder ein Geburtstagsfest handelt.

Im Landgasthof Halbinsel Au sind Ihren kulinarischen Wünschen keine Grenzen gesetzt. In einem unserer vier Säle finden Sie bestimmt das passende Ambiente für Ihren Anlass. Und möchten Sie in dieser Idylle verweilen, können wir Ihnen seit Anfang Mai 2011 eines unserer 18 neuen und modern eingerichteten Hotelzimmer anbieten. Allen Hochzeitspaaren oder anderen Verliebten, die sich einmal wieder etwas gönnen wollen, steht unsere neue Suite «Taubennest» zur Verfügung.

Diese Dokumentation hilft Ihnen, Ihren Anlass zu planen. Von uns dürfen Sie eine kompetente Beratung, viel Erfahrung in der Organisation von Anlässen und eine Menge Kreativität erwarten. Aber darüber unterhalten wir uns am besten persönlich.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung Ihres Festes.

Freundliche Grüsse

Ruth Keller



Damit Sie uns kennenlernen



von links nach rechts

Hakki Özkul (Restaurantleiter), Oliver Klaus (Küchenchef), Ruth Keller (Direktion), Ines Sägling (Rezeption)

Daniel Willi (Souschef), Christine Lehmann (Veranstaltungsplanung), Eliane Jenni Vogt (Marketing & Verkauf)

Landgasthof Halbinsel Au – Austrasse 59 – CH-8804 Au (ZH)
Telefon +41 (0)44 782 01 01 – Fax +41 (0)44 782 01 02
info@halbinselau.ch – www.halbinselau.ch – facebook.com/landgasthof.halbinselau

Stand: Januar 18

Preise in CHF inkl. MwSt., Preisänderungen vorbehalten



Damit Sie unser Gasthaus finden

Der Landgasthof Halbinsel Au liegt auf der naturgeschützten Halbinsel Au zwischen Horgen und Wädenswil. In etwas erhöhter Lage bietet unser Haus eine einmalige Aussicht auf den Zürichsee und die Alpen. Weit weg von Alltagsstress und Hektik, aber trotzdem nur 20 Autominuten von Zürich entfernt, bildet der Landgasthof Halbinsel Au die ideale Location für Ihren Anlass.

Mit dem Auto

Verlassen Sie bei Wädenswil die Autobahn A3 Zürich – Chur. In Wädenswil fahren Sie weiter bis zur Seestrasse und verlassen den Kreisel in Richtung Horgen / Zürich. Nach zirka 2,5 Kilometer auf der Seestrasse folgen Sie dem Wegweiser Halbinsel Au. Vor unserem Haus stehen Ihnen genügend Gratis-Parkplätze zur Verfügung.

Mit der Bahn

Nehmen Sie die S8 Effretikon – Pfäffikon SZ bis zur Station Au ZH. Innert fünf Gehminuten erreichen Sie den Landgasthof Halbinsel Au, indem Sie die Treppe durch den Rebberg hinaufgehen.

Letzte Zugverbindung: Nach Winterthur via Zürich HB um 23.54 Uhr, nach Pfäffikon SZ um 0.41 Uhr.

Mit dem Schiff

Die Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft bringt Sie zum Schiffssteg Au. Von dort erreichen Sie den Landgasthof Halbinsel Au innert fünf Gehminuten. Für Charterfahrten kontaktieren Sie die Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft Mythenquai unter 044 487 13 33. Für Informationen über private Schifffahrtsunternehmen nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Ein Bootssteg für Ihr privates Schiff ist vorhanden



Damit Sie den richtigen Saal wählen

Buurestube (Fläche: 30 m²)

Mit Platz für bis zu 33 Personen eignet sich die rustikale Buurestube vor allem für Essen mit der Familie und Freunden im ungezwungenen Rahmen.

Für Seminare und Sitzungen

Mietpreis ½ Tag: Fr. 200.00 ¹

Mietpreis ganzer Tag: Fr. 350.00 ¹



Wermüllerstube (Fläche: 36 m²)

Mit ihrer stilvollen Ambiance ist die Wermüllerstube ideal für kleine Feste mit persönlicher Note. Hier finden bis zu 38 Personen Platz.

Für Seminare und Sitzungen

Mietpreis ½ Tag: Fr. 200.00 ¹

Mietpreis ganzer Tag: Fr. 350.00 ¹



Au-Saal (Fläche: 132 m²)

Der Au-Saal bietet eine einmalige Aussicht auf See und Alpen. 45 bis 100 Personen finden im gediegenen und festlich eingerichteten Raum ihren Platz. Auch als Ballsaal nutzbar, wird der Au-Saal hohen Ansprüchen gerecht.

Für Seminare und Sitzungen

Mietpreis ½ Tag: Fr. 500.00 ²

Mietpreis ganzer Tag: Fr. 900.00 ²



Landisaal (Fläche: 255 m²)

Der Landisaal bietet Platz für 60 bis 250 Personen. Mit direktem Zugang zum Garten bildet er die ideale Location für ein glamouröses Hochzeitsfest oder eine ungezwungene Grillparty.

Für Seminare und Sitzungen

Preis ½ Tag: Fr. 500.00 ²

Preis ganzer Tag: Fr. 900.00 ²



¹ Die Saalmiete für die Buure- oder Wermüllerstube reduziert sich, wenn ein Lunch oder Dinner von mindestens 16 Personen im Restaurant eingenommen wird.

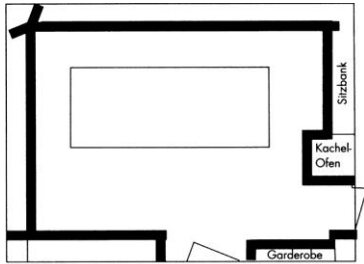
² Die Saalmiete für den Au- und Landisaal reduziert sich, wenn die Mahlzeiten im gleichen Saal eingenommen werden.



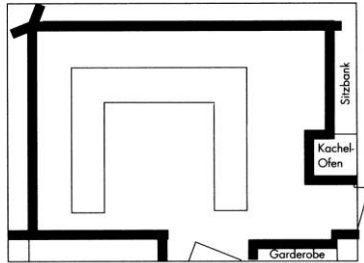
Damit Sie sich im Saal wohlfühlen

Buurestube

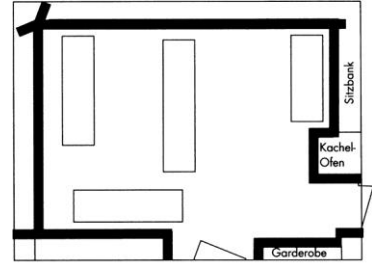
bis 18 Personen



bis 24 Personen

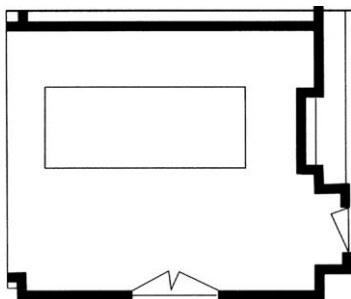


bis 33 Personen

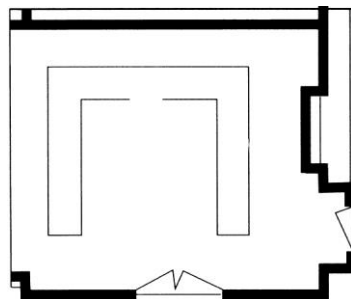


Wermüllerstube

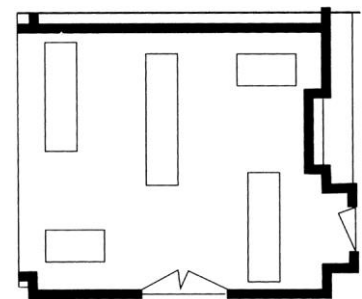
bis 18 Personen



bis 31 Personen

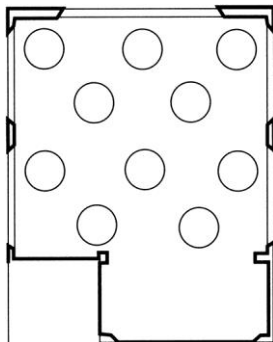


bis 38 Personen

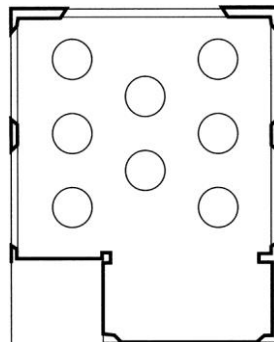


Au-Saal

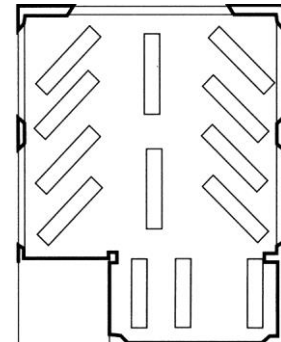
100 Personen



64 bis 80 Personen

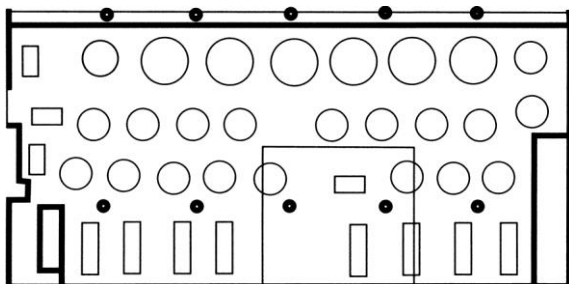


180 Personen

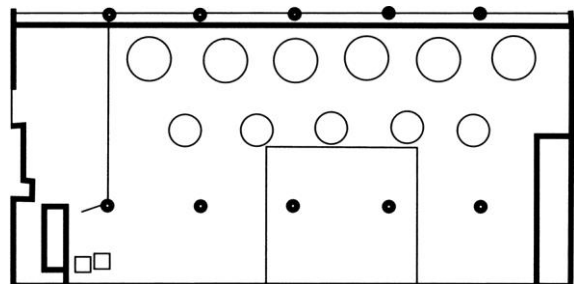


Landisaal

bis 250 Personen



78 Personen



Landgasthof Halbinsel Au – Austrasse 59 – CH-8804 Au (ZH)
Telefon +41 (0)44 782 01 01 – Fax +41 (0)44 782 01 02
info@halbinselau.ch – www.halbinselau.ch – [facebook.com/landgasthof.halbinselau](https://www.facebook.com/landgasthof.halbinselau)

Stand: Januar 18

Preise in CHF inkl. MwSt., Preisänderungen vorbehalten



Damit keine Fragen offen bleiben

Ansprachen

Um einen reibungslosen Bankettaufgang gewährleisten zu können, bitten wir Sie, uns über allfällige Ansprachen, Reden und Produktionen zu informieren.

Bankett-Besprechungen

Bitte vereinbaren Sie spätestens drei Wochen vor Ihrem Anlass einen Termin mit unserer Bankettadministration.

Blumen und Dekorationen

Wir organisieren für Sie gerne Dekorationen aller Art. Für ganz spezielle Wünsche können Sie unseren Partner Blumen Laureola auch direkt kontaktieren: Blumen Laureola, Telefon 044 780 57 84, www.blumen-laureola.ch.

Feuerwerk

Die Halbinsel Au ist ein Naturschutzgebiet. Aus diesem Grund sind jegliche Feuerwerke untersagt.

Gäste im Rollstuhl

Der Behinderteneingang (Lift) befindet sich auf der Seite, links vom Haupteingang. Mit dem Lift haben Sie direkten Zugang zum Au-Saal, zur Werdmüllerstube und zu den Gästetoiletten im ersten Stock.

Kerzen

Es stehen Ihnen Glasständer zur Verfügung.

Weisse Kerze im Glasständer	Stück	Fr.	1.50
Teelichter im Glasständer	3 Stück / Tisch	Fr.	2.00
Kerzenleuchter achtarmig inkl. Kerzen	Stück	Fr.	25.00

Aus Sicherheitsgründen ist die Benützung von Wunderkerzen in allen Sälen untersagt.

Mehrwertsteuer

Sämtliche Preise im Landgasthof Halbinsel Au verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Menüs

Alle Menüs werden erst ab 16 Erwachsenen serviert. Für alle Anlässe in den Bankettsälen können wir nur ein einheitliches Menü servieren. Ausgenommen sind Vegetarier- oder Diätmenüs.

Menükarten

Wir können Ihre Menükarte speziell gestalten.

– Grünes Blatt A5			gratis
– Einlegekarte mit Au-Motiv	Stück	Fr.	1.80
– Einlegekarte mit Vollmond-Motiv	Stück	Fr.	1.80

Mikrofonanlage

Im Au-Saal ist eine fixe Anlage mit Ringleitung installiert (Mietpreis Fr. 90.00).

Für portable Anlagen kontaktieren Sie unseren Partner Herr Marcel Janser: 044/780 78 29.



Musikanalage

In unseren Räumen sind keine Musikanlagen installiert.

Parkplätze

Vor dem Haus stehen Ihnen genügend Gratis-Parkplätze zur Verfügung.

Personenzahl / Kinder

Geben Sie uns spätestens zwei Tage (48 Stunden) vor der Durchführung Ihres Anlasses die garantierte Teilnehmerzahl bekannt. Diese Minimum-Personenzahl gilt als verbindlich für die Rechnung. Für Kinder bis fünf Jahre ist das Essen gratis, Kinder ab elf Jahren gelten als Erwachsene.

Reservations-Bedingungen

Die Anzahlung für definitiv bestätigte Reservationen im Landisaal und im Au-Saal beträgt CHF 500.00. Dieser Betrag verfällt bei einer allfälligen Annullation. Die Vorauszahlung beträgt 50 Prozent des angenommenen Umsatzes und muss bis 30 Tage vor der Durchführung des Anlasses gewährleistet sein. Alle Kreditkarten sowie EC-direkt (Maestro) mit PIN-Nummern werden akzeptiert.

Stuhlhussen

Wir können für Sie bis zu 200 Stühle überziehen Stuhl Fr. 8.00

Technische Anlagen und Hilfsmittel

Wir können Ihnen folgende technische Anlagen und Hilfsmittel zur Verfügung stellen:

Beamer, Leinwand	Fr.	50.00
Visualizer mit Beamer, Leinwand	Fr.	70.00
Magnet-Pinnwand	Fr.	35.00
Flip-Chart	Fr.	30.00
Internetzugang		gratis

Unterhaltung

Orchesterpodium im Landisaal bis 12 m ²	m ²	Fr.	20.00
Klavierbenützung	pauschal	Fr.	50.00
Klavierstimmen	zusätzlich	Fr.	280.00

Verlängerung

Den Wunsch für eine Verlängerung Ihrer Feier über Mitternacht hinaus erfüllen wir Ihnen gerne. Beachten Sie aber, dass wir für die Bewilligung sowie für erhöhte Betriebs- und Mitarbeiterkosten eine Gebühr erheben müssen. Zudem müssen wir die Verlängerung mindestens eine Woche im Voraus einreichen.

– Buurestube und Werdmüllerstube		
zwischen 24.00 und 1.00 Uhr		Fr. 200.00
zwischen 1.00 und 2.00 Uhr		Fr. 250.00
– Au-Saal, Landisaal, Party-Zelt		
zwischen 24.00 und 1.00 Uhr		Fr. 300.00
ab 1.00 Uhr für jede weitere angebrochene Stunde		Fr. 360.00



Allgemeine Vertragsbedingungen

Die nachstehenden Bedingungen dienen einer klaren Regelung der Vertragsbeziehung zwischen dem Kunden und der Keller Gastronomie AG für den Landgasthof Halbinsel Au. Vorbehalten bleiben besondere Vereinbarungen zwischen den Parteien.

Zur besseren Lesbarkeit wird auf die Verwendung von weiblich-männlichen Doppelformen verzichtet. Die männliche Form gilt auch für die weibliche.

Ziff. 1 Anwendungsbereich

Die Keller Gastronomie AG bietet für den Landgasthof Halbinsel Au für Anlässe verschiedene Räume an, welche vom Kunden reserviert werden können. Diese Allgemeinen Vertragsbedingungen regeln den Inhalt und die Abwicklung der Reservation sowie die damit verbundenen Vergütungen.

Ziff 2 Vertragsabschluss

Mit der mündlichen Reservation geht der Kunde einen verbindlichen Vertrag mit der Keller Gastronomie AG ein.

Ziff. 3 Annullation der Reservation

Der Kunde kann unter den nachfolgenden Bedingungen eine definitive Reservation annullieren.

Durch Zahlung einer pauschalen Umtriebsentschädigung in Höhe von **CHF 3'000.—** bei Annullation einer Reservation des Au- oder Landisaals weniger als **90 Tagen** vor dem Anlass bzw. von **CHF 4'000.--** bei einer Annullation einer Reservation des Au- oder Landisaals weniger als **60 Tagen** vor dem Anlass. Zusätzlich zur pauschalen Umtriebsentschädigung verfällt die bereits geleistete Anzahlung in der Höhe von CHF 500.--. Die Keller Gastronomie AG behält sich das Recht vor, einen allfälligen höheren Schaden zusätzlich geltend zu machen.

Durch die Zahlung von 50% des mutmasslichen Gesamtbetrages, bei Annullation einer Reservation der Buure- oder Werdmüllerstube im Rahmen einer Seminarpauschale mit oder ohne Übernachtung (ab 6 Personen), weniger als 30 Tage vor dem Anlass. Für Zimmer, die bis zum Reservationsdatum weitervermietet werden

können, entfällt diese Umtriebsentschädigung.

Der Kunde teilt der Keller Gastronomie AG spätestens 48 Stunden im Voraus die Teilnehmerzahl der Veranstaltung mit (= die zu verrechnende Mindestanzahl). Die Garantiezahl ist Basis der Abrechnung.

Ziff. 4 Rechnungsstellung / Zahlung

Die Keller Gastronomie AG stellt dem Kunden die im Einzelnen erbrachten Leistungen und Kosten (inkl. MwSt.) nach Durchführung des Anlasses in Rechnung. Die mutmasslichen Kosten werden dem Kunden mit der Reservationsbestätigung mitgeteilt.

Der Kunde anerkennt und verpflichtet sich, bei Erhalt der Reservationsbestätigung der Keller Gastronomie AG eine Anzahlung im Betrag von CHF 500.— zu bezahlen. Sodann anerkennt und verpflichtet sich der Kunde, der Keller Gastronomie AG spätestens 14 Tage vor Durchführung des Anlasses 50% des mutmasslichen Gesamtbetrages für den Anlass zu bezahlen (Zahlungseingang).

Der Restbetrag gemäss definitiver Schlussabrechnung ist innert 30 Tagen nach Rechnungsstellung zur Zahlung fällig. Befindet sich der Kunde mit der Zahlung in Verzug ist die Keller Gastronomie AG berechtigt, ohne Mahnung 6% Verzugszinsen ab Verzugsdatum zu verlangen.

Ziff. 5 Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Es ist ausschliesslich Schweizer Recht anwendbar. **Gerichtsstand ist Horgen.**

CH-8804 Au ZH / Juni 2004



Menü Vorschläge



Apéro und Cocktails

Internationaler Apéro

pro Person
nach Aufwand

Prosecco, Cynar, Campari, Vermouth, Rossi, Gin,
Wodka, Whisky, Sherry, dazu Orangen- und Tomatensaft

Saisonbowle aus frischen Früchten 2 dl Fr. 13.00
wie Orangen, Erdbeeren, Ananas, Melonen oder Äpfeln

Alkoholfreie Bowle 2 dl Fr. 9.00
– Früchte je nach Saison

Champagner-Apéro

nach Aufwand

– Einen individuellen Apéro stellen wir Ihnen auf Wunsch zusammen

Beilagen

- Pommes-Chips und Salzmandeln Portion (2-3 Personen) Fr. 5.00
- Apéro-Löffel mit Crevetten an Cocktailsauce Stück Fr. 5.00
- Rosette von geräuchertem Lachs auf Pumpernickel Stück Fr. 6.50
- Portion Pizza nach Ihrem Wunsch belegt 1 Viertel Fr. 5.00
- Meat Balls mit Sweet and Sour Sauce 3 Stück Fr. 8.50
- Warme Schinkengipfeli Stück Fr. 4.00
- Hausgemachter Speck- oder Olivenzopf Portion Fr. 3.50
- Fisch-Goujons mit Sauce Tartare Portion Fr. 7.00
- Hausgemachte Quiche mit Käse, Zwiebeln, Speck oder Gemüse 3 kleine Stück Fr. 5.00
- Spaccatini (Grissini mit Parmaschinken) 3 Stück Fr. 6.50
- Parmesan-Bröckli Portion Fr. 4.00
- Auswahl Blätterteiggebäck Portion Fr. 10.00
wie Fleischkrapfen, Schinkengipfeli, Käsestängeli, Spinattäschli und Tomatenkräpfli
- Gefüllte Laugenbrötli mit Stück Fr. 6.50
Salami, Schinken, Bündnerfleisch oder Käse
- Partybrot gefüllt mit maximal 4 Füllungen Stück Fr. 68.00
Füllungen zur Wahl: Salami, Schinken, Lachs, Thonmousse, Ei und Käse
- Kleine Cocktail-Mundbissen mit Stück Fr. 2.50
Käse, Schinken, Salami, Ei, Thonmousse oder
- Saumon fumé, Bündnerfleisch, Rohschinken und verschiedene Tatar Stück Fr. 4.00
- Crudités Portion (5-6 Personen) Fr. 12.00
frisches, rohes Saisongemüse serviert mit Remouladen-Sauce und Mayonnaise
- Antipasti-Gemüse Portion Fr. 7.50
Oliven, Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Artischocken in Olivenöl eingelegt
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli Stück Fr. 3.50
- Bruschetta Stück Fr. 2.50



Business-Lunch, Gruppen und Sitzungen

Tellergerichte (ohne Nachservice) ab 16 Erwachsenen

Nur Montag – Freitag am Mittag erhältlich.

	pro Person
Business-Lunch 1	Fr. 29.50
– Bunt gemischter Salat	
– Pouletbruststreifen an Eierschwämmli-sauce Kartoffelstock, Bohnenbündeli	
– Schokoladenmousse mit Rahm	
Business-Lunch 2	Fr. 39.50
– leichte Kokos-Limettensuppe	
– Gebratenes Lachsfilet mit Soja-Sesamsauce Sprossengemüse und Basmatireis	
– Ananas-Quarkcrème mit Minze	
Business-Lunch 3	Fr. 41.00
– Blattsalate mit Balsamicodressing	
– Rindsgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce mit Crème fraîche Tagliatelle, Vichy-Karotten	
– Tiramisu mit Himbeeren	
Business-Lunch 4	Fr. 37.50
– Gemüsebouillon mit Gemüsewürfeli	
– Schweinebraten nach Förster Art mit Kartoffelgratin und Blumenkohl „Mimosa“	
– Fruchtsalat mit Grapefruit-Sorbet	
Business Lunch 5	Fr. 38.50
– Basilikum-Tomatencrème	
– Im Dampf gegartes Felchenfilet auf Rahmlauch mit Salzkartoffeln	
– Apfelstrudel mit Vanillesauce	
Business Lunch 6 <i>vegetarisch</i>	Fr. 28.50
– Grüner Salat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen	
– Champignon-Gemüseragout im Blätterteigkissen an cremiger Rahmsauce mit Schupfnudeln und Kirschtomaten	
– Karamellierter Apfelkuchen mit Rahm	

Alle Gerichte werden 1x serviert. Auf Wunsch 2x serviert mit Aufpreis.

Landgasthof Halbinsel Au – Austrasse 59 – CH-8804 Au (ZH)
Telefon +41 (0)44 782 01 01 – Fax +41 (0)44 782 01 02
info@halbinselau.ch – www.halbinselau.ch – facebook.com/landgasthof.halbinselau

Stand: Januar 18



Vorschläge zum ergänzen und austauschen

ab 16 Erwachsenen

Suppen

pro Person

– Rahm-Gerstensuppe mit Bündnerfleisch-Chips	Fr. 9.50
– Blumenkohlcrème mit Gorgonzola	Fr. 9.00
– Basilikum-Tomatencrèmesuppe	Fr. 11.00
– Rote Currysuppe mit Kokosmilch	Fr. 11.00
– Broccolicrème mit gerösteten Pinienkernen	Fr. 9.50
– Gemüsebouillon mit Flädli	Fr. 8.50
– Spinatcrème mit Feta	Fr. 9.50
– Rinds-Consommé mit Tilsiter Toast	Fr. 9.50

Salate

pro Person

– kleiner grüner Salat	Fr. 9.00
– kleiner bunt gemischter Salat	Fr. 10.00
– Nüsslisalat mit Speck (Saisonal)	Fr. 19.50
– Eisbergsalat "Caesar" mit Speck, Croûtons und Sbrinz	Fr. 12.50
– Tomaten-Büffelmozzarellasalat (Saisonal)	Fr. 21.00
– Rotkabissalat mit Orangen und Haselnüssen	Fr. 10.00
– Rucolasalat mit Feigen, Mozzarella und Parmesan	Fr. 19.00
– Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Schafskäse und Basilikum	Fr. 17.00



Vorschläge zum ergänzen und austauschen

ab 16 Erwachsenen

Vorspeisen	pro Person
– Gemüse-Ragoût unter Blätterteighaube, kleines Gemüse in der Gemüsebouillon überbacken	Fr. 11.00
– Feine Nüdeli mit Steinpilzen an Trüffelrahm	Fr. 16.00
– Hechtfilet vom Zürichsee mit Gemüsestreifen, im Blätterteig, an Dill-Weissweinsauce	Fr. 24.00
– Trilogie von geräuchertem Fisch, es hat Felchen, Forellen und schottisches Lachsfilet garniert mit Salatbouquet, Meerrettichschaum, dazu Toast und Butter	Fr. 22.00
– Kalter Ratatouille-Salat mit Artischocken, garniert mit Parmaschinken	Fr. 17.00
– Entenbrust und Lenzbruger Landrauch Schinken und Waldorfsalat mit Apfel und Baumnüssen	Fr. 17.00
– Wermüller's Lachsforelle mit Chicorée Trevisano, Apfel, Gurke und Meerrettich	Fr. 22.00

Vegetarisch

Vorspeisen	pro Person
– Fritto Misto, eine Auswahl von verschiedenem Gemüse, im Backteig frittiert, an Tomatensugo	Fr. 12.00
– Käse-Kartoffel-Omelette mit Gruyère, crème fraîche und Schnittlauch	Fr. 14.00

Hauptgerichte

– gebratener Tofu mit Sojasauce, Sprossengemüse und Basmatireis	Fr. 22.00
– Penne mit Lauchstreifen an Kräuter-Frischkäsesauce	Fr. 21.00
– Taglierini (feine Nudeln) an Morcheln à la crème	Fr. 25.00
– Risotto Sizilianische Art, mit Olivenscheiben, getrockneten Tomaten und Büffel-Mozzarella	Fr. 23.00
– grillierter Halloumi mit Tomatensalsa und Bäckerinnenkartoffeln	Fr. 22.00



Menüs des Hauses

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

	pro Person
Menü «Jardin»	Fr. 58.00
– Bunt gemischter Salat	
– Rinds-Consommé Royal	
– Ossobucco Cremolata (Kalbshaxe, 1 x serviert)	
Safranrisotto	
– Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	
Menü «Bellevue»	Fr. 54.00
– Verschiedene grüne Blattsalate	
– Züri-Gschnätzlets	
Zartes, handgeschnetzeltes Kalbfleisch, mundige Champignon-Rahmsauce serviert mit Tagliatelle*	
– Waldbeerenmousse mit Rahm und Hüppe	
* mit Rösti (bis 50 Personen)	Fr. 56.00
Menü «Normande»	Fr. 48.00
– Rinds-Consommé mit hausgemachten Flädli	
– Saftiger Schweins- und Kalbsbraten im Ofen glaciert	
Rissoléekartoffeln	
Grüne Butterbohnen, Grilltomate	
– Coupe Himbiroff	
Menü «Piemont»	Fr. 51.00
– Verschiedene grüne Blattsalate	
– Bouillon mit Flädli und Schnittlauch	
– Rinds-Brasato vom Rosenstück im Jus	
mit kleinen Gemüsewürfeli, Perlzwiebeln und Brotcroûtons	
Hausgemachter Kartoffelstock	
Vichy-Karotten	
– Gebrannte Crème	
Menü «Neptun»	Fr. 49.50
– Basilikum-Tomatencrèmesuppe	
– Ganze pochierte Lachsforelle* (ab 10 Personen)	
an einer Dillrahmsauce	
Basmatireis, Blattspinat	
– Karamelchöpfli	
* Lachsfilet mit Gemüsestreifen im Blätterteig	Fr. 51.00



Menüs des Hauses

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

	pro Person
Menü «Au-Seeli»	Fr. 73.00
– Kraftbrühe «Royal»	
– Hechtklösschen mit Estragon parfümierter Weissweinsauce	
– Schweinsfilet im Blätterteig mit frischen Kräutern, Trüffelsauce, Basmatireis Blattspinat und Grilltomate	
– Vanilleglace mit warmen, gemischten Beeren	
Menü «Alfredo»	Fr. 66.00
– Felchenfilets in Butter gebraten und mit Pilzen bestreut	
– Kalbsschnitzel «Alfredo» (3 x 50 g), Dillrahmsauce Tagliatelle und Rüeblistäbli	
– Frischer Fruchtsalat	
Menü «Provençale»	Fr. 74.00
– Forellenfilet*, geräuchert, serviert mit Meerrettichschaum	
– Zarte Schweizer Lammhüftli und Lamm-Rack** (vor dem Gast tranchiert) mit Kräutersauce «Provençale», Bäckerinnenkartoffeln Butterbohnen und Zucchetti-Tomate	
– Hausgemachte Schokoladenmousse mit Rahm	
* mit frischen, lauwarmen geräucherten Felchenfilet aus dem Zürichsee	Fr. 84.00
** Schweizer Lammgigot gespickt mit Chnobli	Fr. 72.00
Menü «Imperial»	Fr. 68.00
– Doppelte Rinds-Consommé mit hausgemachten Flädli	
– Felchenfilets «Au-Gwürgarte» an einer leichten Kräuter-Weissweinschaumsauce	
– Glacierter Kalbsbraten Kartoffelkroketten, Blumenkohl «Polnische Art» (gehackte Eier, Petersilie und geröstete Brotstreusel) Grillierte Tomate	
– Eisauflauf mit Grand Manier parfümiert	



Menüs des Hauses

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

	pro Person
Menü «Limmat»	Fr. 61.00
<ul style="list-style-type: none">– Bunt gemischter Salat– Doppelte Kraftbrühe „Royale“– Zanderfilet* auf der Haut in Olivenöl gebraten kleine Salzkartoffeln und Rahmspinat– Ananas-Carpaccio, Vanillecrème mit Kirsch verfeinert	
* Wolfsbarsch (Loup de mer)	Fr. 68.00
Menü «Bourgeois»	Fr. 93.00
<ul style="list-style-type: none">– Geräuchertes Forellenfilet und Crevettensalat mit frischem Mangofilet an Quark-Rahm-Sauce mit Salatbouquet– Geflügelcrème «Agnes Sorel» mit gerösteten Haselnüssen– Kalbscarrébraten im Kräutermantel gratiniert Rosmarinjus, Dauphine-Kartoffeln Schwarzwurzeln à la crème gefüllte Tomate mit Eierschwämmli– Panna-Cotta mit Himbeersauce	
Menü «Gourmet»	Fr. 91.00
<ul style="list-style-type: none">– Geflügelgalantine mit Orangenscheiben und Waldorfsalat, Sauce Cumberland (auf Schauplatte angerichtet)– Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli– Schönes, saftiges Kalbssteak vom Nierstück am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Tagliatelle, Rüblistäbli und Blattspinat– Vanilleglace auf Kiwischeiben	
Menü «Seerose»	Fr. 99.00
<ul style="list-style-type: none">– Dünn geschnittene Tranchen von Rauchlachs, Toast und Butter– Kraftbrühe mit Gemüseperlen– «Swiss Prime Beef» zartes Entrecôte gebraten, Rotweinsauce mit Mark Hausgemachter Kartoffelgratin, Butterbohnen, glacierte Karotten– Ananas «Georgette», halbierte und gefüllte mit Ananas, Vanilleglace und Karamellsauce	



Menüs des Hauses

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

	pro Person
Menü «Halbinsel Au»	Fr. 93.00
<ul style="list-style-type: none">– Zanderterrine mit Seeforellenfilet, garniert mit gefülltem Ei und Tomatenviertel mit Sauce Raifort serviert mit Toast und Butter– Doppelte Kraftbrühe «Diablotin»– Glaciertes Kalbsfilet*, Steinpilzsauce Tagliatelle, Blattspinat, Blumenkohl, Vichy-Karotten– Coupe Waldfee, Waldbeerenglace mit eingelegten Himbeeren und Brombeeren	
* Glaciertes Kalbs- und Schweinsfilet gemischt	Fr. 89.00
Menü «Gala»	Fr. 115.00
<ul style="list-style-type: none">– Tartar-Duo von geräuchertem Lachs und frischem Rindfleisch mit Aceto Balsamico und Olivenöl, Toast und Butter– Salatherz «Bretonische Art»– Doppelte Kraftbrühe mit Sherry– Niedergegartes Kalbsrack (ab 20 Personen) am Stück präsentiert Mandelkartoffeln, Prinzessbohnen, Pariser Karotten, Blumenkohl– L'assiette du Pâtissier: dunkle Schoggimousse, kleine Crèmeschnitte, frische Früchte nach Saison, Fruchtroulade, Sorbet oder Glace nach Wahl, Brandteigtaschen gefüllt mit Schokoladenrahm	
Menü «Au-Panorama»	Fr. 98.00
<ul style="list-style-type: none">– Doppelte Geflügelkraftbrühe mit Klösschen– Black Tigercrevetten «Nantua» mit Hummersauce und Trüffeljulienne– In Kräutern mariniertes Rindsfilet «entier» gebraten, frische Artischockenböden mit Sauce Béarnaise nappiert, Dauphine-Kartoffeln, gefüllte Tomate mit Eierschwämmchen, Broccoli mit Knoblauchbutter, braisierter Fenchel– Mango-Flan mit frischen Saisonfrüchten garniert	



Dessert-Bufferet und Käse

ab 30 Erwachsenen

Als Bereicherung zu jedem Menü	pro Person
	Fr. 28.00
Vanille- und Erdbeerglace, Meringue, Schlagrahm, Caramelstern, Schoggimousse, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Brandteigtaschen gefüllt mit Schokoladencreme, Mini-Crèmeschnitten ohne Käse	
anstelle Menü-Dessert zusätzlich	Fr. 20.00
Gorgonzola, Appenzeller, Brie Royal, Tête de Moine, Gruyère, Luzerner Rahmkäse, verschiedene Brote, Trauben, Nüsse und Birnen	pro Person Fr. 9.00

Die italienische Art, ein Fest zu zelebrieren

ab 16 Erwachsenen

Menü «Italiana»	pro Person
	Fr. 108.00
– Antipasto assortito (Prosciutto di Parma, salame, coppa, pancetta, olive, acciughe, fetta di melone)	
– Insalata mista	
– Tortelloni Tricolore con salsa al pomodoro	
– Sorbetto al limone con Campari	
– Arrosto di vitello, Salsa al rosmarino	
Patate rosolate	
Fagiolini verdi al burro	
– Bomba gelata al gusto di vaniglia e fragola con panna montata	
Extras zum Menü «Italiana»	
– Risotto alla marinara	Fr. 10.00
– Spaghettini ai frutti di mare (Muscheln, Tintenfisch, Scampi)	Fr. 13.50
– Misto di funghi alla panna su Toast	Fr. 12.50
– Grigliata di pesci	Fr. 24.00
(Rana pescatrice, orata, triglia di scoglio, 1 gamberone o 1 scampo a scelta)	
(Seeteufel, Dorade, Red Snapper, 1 Riesencrevette oder 1 Scampi nach Wahl)	
– Piatto di formaggio (Taleggio, Parmigiano, Gorgonzola)	Fr. 10.00
– Frutta di stagione	Fr. 8.00



Menü Zürichsee-Rundfahrt

ab 16 Erwachsenen

In acht kleinen, leckeren Gängen serviert

pro Person

Fr. 85.00

1. Halt

Moschtbröckli mit Gasterländer Bire-Nussbrot
En liechte Uftakt zumene grosse Ässe

2. Halt

Es goldigs Üetliberg-Salatherz
mit gröschtetete Brotwürfeli und Tomate druff

3. Halt

Es klaars, liechts Süpli
mit frische Chrütli us em Gwürzgarte

4. Halt

Vom obere Zürisee ganz frischi Eglifilets
mit Öpfel, Maischörner und Peperoni agrichtet,
dezue e rassigi Currysauce

5. Halt

Demit mer nachher no meh mag,
zwüschetine e Chugle Trubesorbe «Sternehalde»

6. Halt

Handgschnittnes Chalbfleisch nach Ratsherreat
mit Morchle, frischem Gmües und Nudle

7. Halt

En feine Nidlechäs vom Etzel mit Chümi und Bölle

8. Halt

Schoggimousse vom Chuchichef, garniert mit Schwiinsöhrli und Niidle



Menü Rothschild

ab 16 bis 90 Erwachsenen

pro Person
Fr. 94.00

In acht kleinen, leckeren Gängen serviert

1. Gang

Saumon fumé «La rose de la mer»

Lachs nach Art des Chefs. Dünn geschnittene Tranchen
von Rauchlachs mit Toast und Butter

2. Gang

Elixir de bœuf en surprise

Eine wundervolle Essenz von Rindfleisch und Gemüsewürfel
unter einer goldenen Blätterteighaube

3. Gang

Œuf poché Parmentier

Dem verdienstvollen, französischen Agronom ist dieses
pikante Gericht gewidmet

4. Gang

Paupiettes de perche farcies, sauce crevettes

Eglifilets mit Kräuter-Fisch-Farce gefüllt, an Crevettensauce,
eine besonders schmackhafte Variante

5. Gang

Sorbet aux citrons

Erfrischendes Zitronensorbet

6. Gang

Médallions de veau Florentine, Pommes Dauphine

Das erlesenste Stück vom Kalb, an einer Champignon-Rahm-Sauce,
auf zarten Blattspinatblättern, mit Dauphine-Kartoffeln

7. Gang

Fromage et figues

Crèmeux-Weichkäse mit frischen Saisonfeigen

8. Gang

Salade de fruits exotiques

Exotischer Fruchtsalat



Vegetarisches 8-Gang-Menü

ab 16 Erwachsenen

Eine schmackhafte Alternative

pro Person

Fr. 61.00

1. Gang

Randen-Carpaccio mit Frischkäsemousse mit einem kleinen Salatbouquet garniert

2. Gang

Steinpilzravioli mit brauner Salbeibutter

3. Gang

Weissweincremesuppe mit Croutons

4. Gang

Gebratene Maisschnitte mit Gemüsesalsa

5. Gang

Grapefruitsorbet

6. Gang

Hausgemachter Spinat-Feta Strudel
mit Tomatenrahmsauce und Spaltkartoffeln

7. Gang

Würziger Hartkäse mit Waldblütenhonig

8. Gang

Stracciatella-Mousse mit Knuspergebäck



Fisch-Menü «Zum Goldenen Fisch»

mittags bis 13.00 Uhr / abends bis 20.30 Uhr

Leichtes Fischvergnügen für Fischliebhaber –
und natürlich für jene, die es werden möchten

pro Person
Fr. 89.00
ohne 3. Gang Fr. 78.00

Rauchforellenparfait auf Gurkenscheiben
mit kleinem Salatbouquet und Meerrettichschaum

* * *

Rote Peperonicrèmesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel und Crème fraîche

* * *

Pochiertes Saiblingsfilet
mit Mohnöl angerichtet
auf Apfelporcaccio dazu Balsamico- Bellugalinsen

* * *

Blaue Lagune
Zitronensorbet mit Blue Curaçao

* * *

als Höhepunkt eine Kreation von unserem Küchenchef Oliver Klaus:

Gebratenes Hechtfilet mit Prosecco- Schaumsauce
serviert mit Sepia- Spaghetti und zweifarbigen Karotten

* * *

Mango- Passionsfruchtparfait
mit Zitrusfruchtfilets

* * *



Buffet Au-Schlössli

ab 40 Erwachsenen

Zu Tisch beim Zürichsee-Landadel

pro Person
Fr. 98.00

- Gemüsesuppe «Cultivateur»
- Diverses aus dem «Rauch»
(Forellenfilet, Felchenfilet und Lachs)
Rohschinken «San Pietro»
Pfeffersalami
Saisonsalate
Verschiedene Landbrote
Saucen: Meerrettichschaum, Kräuter-Dressing, Sauce Italienne

anstelle Vorspeisenbuffet

./ Fr. 5.00

- Hors-d'œuvre-Teller mit
Diversen aus dem «Rauch» (Forelle, Felchen und Lachs),
Melonenschiffli mit Rohschinken
Pfeffersalami, Waldorfsalat, Curry-Reis-Salat, Meerrettichschaum
- Rinds-Brasato vom Rosenstück im Jus
mit Perlzwiebeln und kleinen Gemüswürfeli
Kalbs-Nüssli glaciert
Poulardenbrüstchen mit Basilikum
Kartoffeln «Parmentier»
Tagliatelle
Vichy-Karotten, Bohnen, Blumenkohl
- Hausgemachte Crèmeschnitte
Frischer Fruchtsalat
Vanille- und Erdbeerglace
Meringueschalen
Schlagrahm
Käseplatte mit verschiedenen Broten, Trauben, Nüssen und Birnen



Buffet International

ab 40 Erwachsenen

Au Tour du Monde

pro Person
Fr. 118.00

- Kraftbrühe Henry IV
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Crevetten mit Cocktailsauce
Bündnerfleisch, Rohschinken
Gefülltes Ei, gefüllte Tomate Waldorf
Geflügelsalat Hawaii, Russischer Salat
Indischer Curry-Reis-Salat
Champignonsalat
Blattsalate je nach Saison

anstelle Vorspeisenbuffet

./ Fr. 5.00

- Hors-d'œuvre-Teller mit
Rauchlachs und Meerrettichschaum
Crevetten mit Cocktailsauce
Bünderfleisch, Rohschinken
Gefülltes Ei, Tomate Waldorf
Geflügelsalat Hawaii, Russischer Salat, Champignonsalat
- Glacierter Schwedenbraten
Entrecôte „Swiss Prime“ englische Art *
Lammkronenbraten «Suisse»
Kartoffel-Gratin
Basmatireis
Glacierte Rüepli, Blattspinat
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
Caramel-Stern, hausgemachte Glace
Frischer Fruchtsalat
Schokoladenmousse, Schlagrahm
Käseplatte mit Spezialbroten



Grill-Vergnügen

ab 40 Erwachsenen

	pro Person
Potpourri	Fr. 96.00
– Bresaola mit Olivenöl und Nussbrot	
– Allerlei Salate vom Buffet mit Brotauswahl	
– Ganze Fische vom Holzkohlegrill Zur Auswahl: Lachs oder Lachsforelle, dazu Kräuterbutter	
– Saftiger Schweinshals vom Grill	
– Lamm-Rack und Nüssli mit Kräutersauce	
– Kartoffeln provençalische Art, Ratatouille, Trockenreis oder	
– Waldpilzrisotto	
– Coupe Sommertime Melonenwürfeli, Mango-, Zitronen- und Blutorangenglace	
Exquisito	Fr. 82.00
– zwei Süpli in den Espressotassli serviert	
– Reichhaltiges Salatbuffet (3 Blattsalat, 3 Gemüsesalat) mit Brotauswahl	
– Poulet à l'américaine oder	
– Mistkratzerli	
– Schweinscarré am Stück grilliert	
– Entrecôte „Swiss Prime“ am Stück saftig grilliert *	
– Baked Potato (Kartoffeln in Alu-Folie mit Sauerrahm)	
– Trockenreis und Erbsli, Kräuter-Tomate	
– Coupe Tropical Kiwi- und Pfirsichwürfeli mit Stracciatellaglace	
Extras zum Grillbuffet	
– Salbei-Tomate	Fr. 3.00
– Broccoli gedämpft	Fr. 4.50
– Olma-Bratwurst, Tessiner Grillschnecke, Cervelat und Cippolata (zu je ¼ pro Person)	Fr. 10.00
– Kalbscarré anstatt Schweinscarré	Fr. 12.00
– Entrecôte SwissPrim	Fr. 24.00
– Dessertbuffet en place Dessert	Fr. 20.00
– Käseplatte	Fr. 9.00



Schwyzer Buurebuffet

ab 40 Erwachsenen

«Urchig, ländlich» im Landisaal oder im Au-Saal

pro Person

Fr. 74.00

- E chüstigi Bündner Gerstesuppe (serviert)
- Aller gattig gartefrische Salat (2 Blattsalate, 2 Gemüsesalate)
- Allerlei Fleisch us em Znüünicratte
(Mostbröckli, chalte Brate, Buurespäck und Salami)
- Böllechueche mit Späckwürfeli
- Mischchraterli vom Spiess
- Chessiffleisch mit verschiedene Gmüesarte,
es hät Rippli, Zungewurst, Süüdfleisch,
gsalzne Speck, Bohne, Rüebli und Händöpfel, Meerrettichschuum
- Heisse, bachne Buure-Hamme im chnusprige Brotteig
- Zum Dessert gits huusgmachte Öpfelstrudel mit Vanillesauce
- Selber gmachti Glace mit gschwungener Niidle
- Frische Fruchtsalat

– Zusätzlich Chäsplatte

pro Person + Fr. 9.00



Au-Brunch – ein exquisiter Start in den Tag

ab 10.00 Uhr (1 1/2 Stunden pro Teil) ab 40 Erwachsenen

	pro Person
Brunch ab 50 Personen (alle 3 Teile) inkl. Kaffee / Tee à discrétion zum 1. Teil	Fr. 75.00
Brunch bei weniger als 50 Personen (alle 3 Teile) inkl. Kaffee / Tee à discrétion zum 1. Teil	auf Anfrage
Kinder bis 11 Jahre (alle 3 Teile)	Fr. 30.00
1. Teil	Fr. 33.00
– Kaffee und Tee à discrétion, Fruchtsäfte (Orangensaft und Tomatensaft)	
– Milch, verschiedene Joghurts	
– Konfitüren und Butter	
– Cornflakes	
– Aufschnittplatte, Käseplatte	
– Gekochte Eier	
– Eier, Schinken und Speck gebraten	
– Brotauswahl	
2. Teil	Fr. 47.00
– Reichhaltiges Salatbuffet (8 Sorten)	
– Schinken im Brotteig mit lauwarmem Kartoffelsalat	
– Poulet im Korb	
– Heisser Fleischkäse	
– Schweinsbraten mit Kartoffelstock, Gourmetgemüse*	
* mit Kalbsbraten pro Person	Fr. 52.00
3. Teil	Fr. 28.00
– Vanille- und Erdbeerglace, Meringue, Schlagrahm, Caramelstern, Schoggimousse, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Brandteigtaschen gefüllt mit Moccacrème, Mini-Crèmeschnitten	
– ohne Käse	
mit diverssem Käse	pro Person + Fr. 9.00
Zur Bereicherung des Brunch-Buffets empfehlen wir	
- Gerstensuppe oder Tomatensuppe	Fr. 3.50
- Meeresfrüchtesalat	Fr. 9.00
- Geräucherte Felchen- und Forellenfilets	Fr. 8.00
- Geräucherter Lachs	Fr. 6.00
- Crevetten mit Cocktailsauce	Fr. 7.00
- Entrecôte „Swiss Prime“ Beef	Fr. 24.00
- Birchermüesli	Fr. 4.00
- Cake (diverse Sorten erhältlich)	Fr. 5.50



Kleine Köstlichkeiten am Nachmittag

	pro Person
Au-Teller Bündnerfleisch, Schinken, Pfeffersalami, Speck, Käse, reich garniert, Hausbrot und Butter	Fr. 23.50
«Au Hügel»-Platte Bündnerfleisch, Schinken, Speck, Salami, Roastbeef, kalter Braten, Alpkäse, Hausbrot und Butter, mit Cornichons, Silberzwiebeln und Salat ausgarniert	Fr. 28.50
Toscana-Teller Parmaschinken, Pancetta, Salame, Bresaola, Coppa, Salsiccia, garniert mit Oliven, getrockneten Tomaten, Artischocken, Auberginen, Ciabatta und Butter	Fr. 29.00
Heisser Beinschinken im Brotteig 2x serviert serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat (ab 20 Personen)	Fr. 29.00
Heisser Fleischkäse serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat und grünem Blattsalat, dazu Hausbrot	Fr. 21.00
Halbes Mistchratzerli serviert mit Saisonsalaten	Fr. 26.00
Pastetli mit Pouletfleisch Champignon-Weisswein-Sauce, Reis und Erbsli	Fr. 26.00
Pastetli mit Süswasserfischen Champignon-Weisswein-Sauce, Reis und Erbsli	Fr. 28.50

Geflügel:	Schweiz/Frankreich
Kalbfleisch:	Schweiz/Holland
Rindfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Lamm:	Schweiz/Australien
	Neuseeland
Kaninchen:	Ungarn
Rindfleisch:	Schweiz
US-Beef	Golden Valley
AUS-Beef:	Australien

Seeforelle:	Zürisee
Lachsforelle:	Schweiz/Dänemark
Lachs:	Norwegen/Schottland
Zander:	Bodensee/Estland
Egli:	Zürisee/Estland
Felchen:	Zürisee/Bodensee
Felchenleber:	Bodensee
Lachs:	Norwegen/Schottland
Zürichsee:	Küde Weidmann, Bianchi, Dörig



Café und Tee

Café, Espresso	Fr. 4.80
Doppelter Espresso	Fr. 7.10
Tee diverse Sorten	Fr. 4.60
Zum Café empfehlen wir: Friandises, Teegebäck (5 Sorten)	Fr. 5.00

Mineralwasser

Henniez, rot, grün, blau	3,3 dl	Fr. 4.60
	5 dl	Fr. 5.90
	7,5 dl	Fr. 8.90

Auf Wunsch servieren wir Ihnen das Mineralwasser in Glaskaraffen.

Biere

Cardinal Lager	5 dl	Fr. 6.00
Wädi-Bräu	3 dl	Fr. 5.10
Ausschankanlage	Verrechnung nach Aufwand	

Liqueurs

Eine Auswahl an preiswerten Markenspirituosen servieren wir Ihnen auf Verlangen ab Buffet oder Spirituosenwagen. Verrechnung nach Verbrauch.