



Bankett Dokumentation 2019



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 18 modern eingerichtete Hotelzimmer anbieten. Allen Hochzeitspaaren oder anderen Verliebten, die sich einmal wieder etwas gönnen wollen, steht unser Deluxezimmer «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



Ruth Keller
Direktion



Nicolas Keller
Stv. Direktion



Oliver Klaus
Küchenchef



Hakki Özkul
Restaurantleiter



Erdogan Cilingir
Bankettleiter



Christine Lehmann
Veranstaltungsplanerin



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 32 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 32 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.

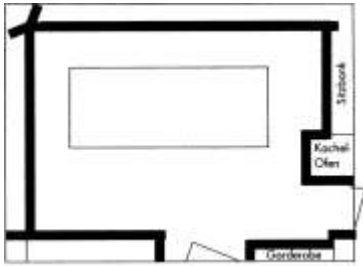
² Die Saalmiete für den Au- und Landisaal reduziert sich, wenn die Mahlzeiten im gleichen Saal eingenommen werden.



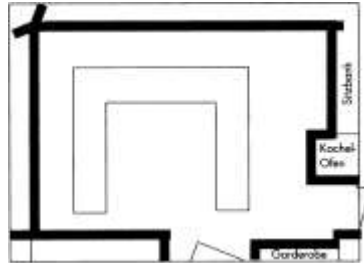
Damit Sie sich im Saal wohlfühlen

Buurestube

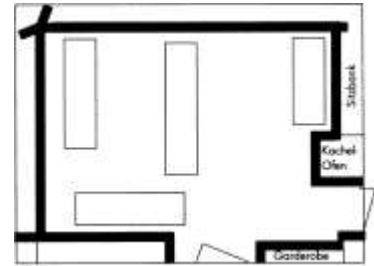
bis 18 Personen



bis 24 Personen

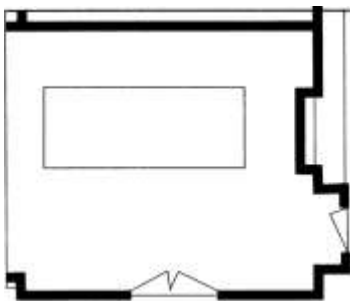


bis 32 Personen

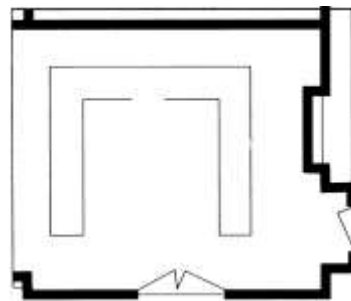


Wermüllerstube

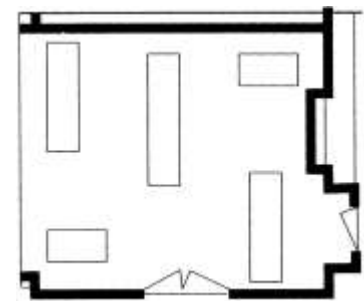
bis 18 Personen



bis 25 Personen

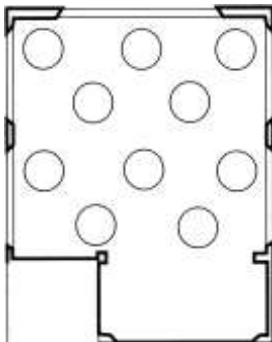


bis 32 Personen

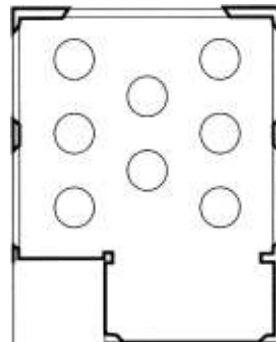


Au-Saal

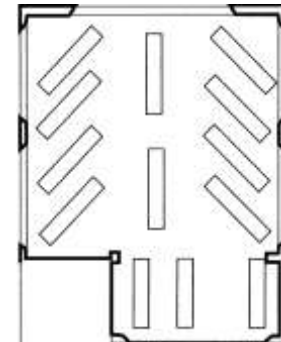
100 Personen



64 bis 80 Personen

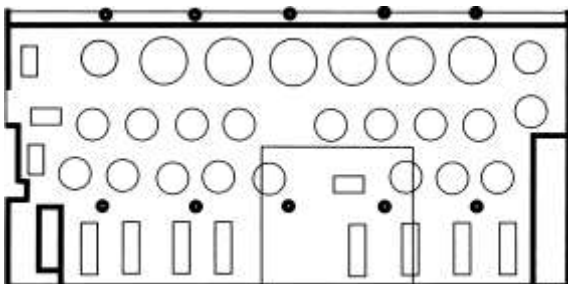


180 Personen

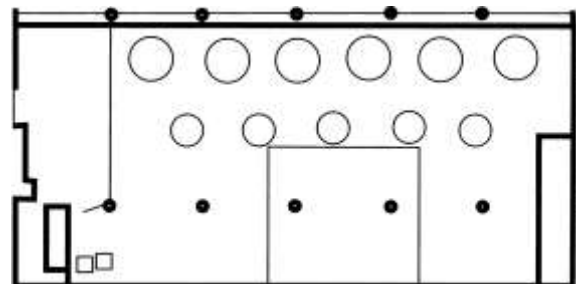


Landisaal

bis 250 Personen



78 Personen





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 und Himmelslaternen 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-Pinwand	Fr.	35.00
Flipchart, Pinwand	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

Verlängerung ist bis 2.00 Uhr möglich, bis 3.00 Uhr auf Anfrage.



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



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
– Grüner Salat	
– Pouletbruststreifen an Eierschwämmli- sauce Tagliolini und Butterbohnen	
– Schokoladenmousse mit Rahm	
Business-Lunch 2	Fr. 41.50
– Basilikum Tomatencrèmesuppe	
– Pochiertes Lachsfilet mit Dillrahmsauce Basmatireis und Blattspinat	
– Ananas-Quarkcrème mit Minze	
Business-Lunch 3	Fr. 42.00
– Blattsalate mit Balsamicodressing	
– Rindsgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce mit Crème fraîche Tagliatelle und Vichy-Karotten	
– Tiramisu mit Himbeeren	
Business-Lunch 4	Fr. 38.00
– Gemüsebouillon mit Gemüsewürfeli	
– Schwedenbraten gefüllt mit Zwetschge mit Kartoffelgratin und Broccoli	
– Fruchtsalat mit Grapefruit-Sorbet	
Business Lunch 5 <i>vegetarisch</i>	Fr. 29.00
– Grüner Salat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen	
– Champignon-Gemüseragout im Blätterteigkissen an cremiger Rahmsauce mit Schupfnudeln und Kirschtomaten	
– Karamellisierter Apfelkuchen mit Rahm	

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



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 *(September - März)* Fr. 17.50
- Eisbergsalat "Caesar"
mit Speck, Croûtons und Sbrinz Fr. 12.50
- Tomaten-Büffelmozzarellasalat *(April - August)* Fr. 21.00
- Rotkabissalat mit Orangen und Haselnüssen Fr. 10.00
- Rucolasalat mit Feigen, Mozzarella und Parmesan Fr. 19.00
- Griechischer Salat mit Feta Fr. 12.00

Vorspeisen

pro Person

- 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 Lenzburger Landrauch Schinken und
Waldorfsalat mit Apfel und Baumnüssen Fr. 17.00



Vegetarisch & Vegan

Hauptgerichte

- gebratener Tofu mit Sojasauce, Sprossengemüse und Basmatireis Fr. 22.00
- Penne mit Lauchstreifen an Kräuter-Frischkäsesauce Fr. 21.00
- Taglierini an Morcheln à la crème Fr. 25.00
- Risotto Sizilianische Art, mit Olivenscheiben, getrockneten Tomaten und Mozzarella Fr. 23.00
- grillierter Halloumi mit Tomatensalsa und Bäckerinnenkartoffeln Fr. 22.00
- Champignon-Gemüseragout im Blätterteigkissen an cremiger Rahmsauce mit Schupfnudeln und Kirschtomaten Fr. 26.00
- Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kokosnussmilch verfeinert Fr. 22.00
- angerichtet im Reising und garniert mit gerösteten Mandeln und Früchten
- Auberginen-Piccata "Goldküsten Art" Fr. 24.00
- auf Safran-Risotto angerichtet, mit frischer Tomatensauce und feinem Blattspinat

Vegetarisches 8-Gang-Menü

ab 16 Erwachsenen

pro Person Fr. 61.00

1. Gang

Randen-Carpaccio mit Frischkäsemousse mit einem kleinen Salatbouquet garniert

2. Gang

Steinpilzravioli mit brauner Salbeibutter

3. Gang

Weissweincrèmesuppe 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



Menüs

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) und Safranrisotto	
– Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	
Menü «Bellevue»	Fr. 55.00
– Verschiedene grüne Blattsalate	
– Züri-Gschnätzlets	
Zartes, handgeschnetztes Kalbfleisch, mundige Champignon-Rahmsauce serviert mit Tagliatelle* und Broccoli mit Mandelsplitter	
– Waldbeerenmousse mit Rahm und Hüppe	
* mit Rösti (bis 50 Personen)	Fr. 57.00
Menü «Normande»	Fr. 52.00
– Rinds-Consommé mit hausgemachten Flädli	
– Saftiger Schweins- und Kalbsbraten im Ofen glaciert mit Rotweinjus Rissolée kartoffeln, Grüne Butterbohnen und Grilltomate	
– Coupe Himbiroff	
Menü «Piemont»	Fr. 54.00
– Verschiedene grüne Blattsalate	
– Bouillon mit Flädli und Schnittlauch	
– Rinds-Brasato vom Rosenstück im Jus mit kleinen Gemüsewürfeli, Perlzwiebeln und Brotcroûtons Hausgemachter Kartoffelstock und Vichy-Karotten	
– Gebrannte Crème	
Menü «Neptun»	Fr. 56.00
– Basilikum-Tomatencrèmesuppe	
– Lachsfilet mit Gemüsestreifen im Blätterteig mit Dillrahmsauce Basmatireis und Blattspinat	
– Karamelchöpfli	



Menüs

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

Menü «Limmat» Fr. 61.00

- Bunt gemischter Salat
- Doppelte Rindsbouillon „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 «Alfredo» Fr. 67.00

- Felchenfilets in Butter gebraten und mit Pilzen bestreut
- Kalbsschnitzel «Alfredo» (3 x 50 g), Dillrahmsauce
Tagliatelle und Vichy-Karotten
- Frischer Fruchtsalat

Menü «Imperial» Fr. 68.00

- Rinds-Consommé mit hausgemachten Flädli
- pochiertes Zanderfilet «Au-Gwürgarte»
an einer leichten Kräuter-Weissweinschaumsauce
- Glacierter Kalbsbraten an Rotweinjus
Kartoffelkroketten, Blumenkohl «Polnische Art» und Grillierte Tomate
- Grand Marnier Parfait

pro Person
Fr. 73.00

Menü «Au-Seeli»

- Rindsbouillon «Royal»
- Hausgemachtes Zanderravioli mit Estragon mit parfümierter Weissweinsauce
- am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Kräuterrjus,
Basmatireis, Blattspinat und Grilltomate
- Saisondessert „Vier Jahreszeiten“
kalte Vanillecrème mit Knusperstreusel und;
Ananas (Dez-Feb), Rhabarber (März-Mai), Erdbeeren (Jun-Aug) und Zwetschgen (Sept-Nov)

Menü «Nouvelle vague» Fr. 73.00

- Bunt gemischte Blattsalate mit Sprossen und Kernen
- Rüebl-Ingwercremesuppe
- 48h Sous-vide gegartes Rinds-Flanksteak an Rosmarinjus
mit gebratener Laugenbrotterrine und zweifarbigen Karottenfächer
- Ananas-Kokoskuchen mit Sauerrahmglace und Karamellstreusel

Preis ohne Suppe Fr. 61.00

Preis ohne Salat Fr. 63.00



Menüs

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

Menü «Provençale» Fr. 74.00

- Forellenfilet*, geräuchert, serviert mit Meerrettichschaum
- Zarte Schweizer Lammhüftli und Lamm-Rack**
mit Kräutersauce «Provençale», Bäckerinnenkartoffeln
Butterbohnen und Zucchetti-Tomate
- Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Rahm

* mit frischen, lauwarmen geräucherten Felchenfilet Fr. 84.00

** Schweizer Lammgigot gespickt mit Chnobli Fr. 72.00

Menü «Halbinsel Au» Fr. 89.00

- Bunt Gemischte Saisonsalate mit im Bierteig gebackene Fisch-Goujons
von Egli-, Zander- und Lachsfilet
- Doppelte Rindsbouillon «Diablotin»
- Glaciertes Kalbs- und Schweinsfilet gemischt* mit Steinpilzsauce
Tagliatelle, Blattspinat, Blumenkohl und Vichy-Karotten
- Zwetschgen-Streuselkuchen mit Joghurtglace

* Glaciertes Kalbsfilet Fr. 93.00

Menü «Gourmet» Fr. 91.00

- Geflügelgalantine mit Orangenscheiben und Waldorfsalat,
mit Sauce Cumberland
- Rindsbouillon mit Gemüsewürfeli
- Schönes, saftiges Kalbssteak vom Nierstück am Stück gebraten
mit Morchelrahmsauce
Tagliatelle, Vichy-Karotten und Blattspinat
- Panna Cotta mit Himbeersauce

Menü «Seerose» Fr. 95.00

- Dünn geschnittene Tranchen von Rauchlachs, Toast und Butter
- Rindsbouillon mit Gemüseperlen
- «Swiss Prime Beef» zartes Entrecôte gebraten, Rotweinsauce mit Mark
Hausgemachter Kartoffelgratin, Butterbohnen, glacierte Karotten
- Passionsfrucht-Mangoschnitte mit Mandelgebäck



Menüs

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

Menü «Bourgeois»

Fr. 95.00

- Geräuchertes Forellenfilet und Crevettensalat mit frischem Mangofilet an Quark-Rahm-Sauce mit Salatbouquet
- Rüebl-Ingwercremesuppe
- Kalbscarrébraten im Kräutermantel gratiniert mit Rosmarinjus, Dauphine-Kartoffeln, Schwarzwurzeln à la crème und gefüllte Tomate mit Eierschwämmli
- Exotischer Früchteteller mit Mangosorbet

Menü «Au-Panorama»

Fr. 98.00

- Rindsbouillon mit Blätterteighaube
- Black Tigercrevetten «Nantua» mit Hummersauce und Trüffeljulienne
- Am Stück gebratenes Rindfilet mit Sauce Béarnaise, Dauphine-Kartoffeln, gefüllte Tomate mit Eierschwämmchen, Broccoli mit Knoblauchbutter und braisierter Fenchel
- Mango-Flan mit frischen Saisonfrüchten garniert

Menü «Gala»

Fr. 115.00

- Tatar-Duo von geräuchertem Lachs und frischem Rindfleisch mit Aceto Balsamico und Olivenöl, Toast und Butter
- Salatherz «Bretonische Art»
- Doppelte Rindsbouillon mit Sherry
- Niedergesartes Kalbsrack (*ab 20 Personen*) am Stück präsentiert, mit Rotweinjus Mandelkartoffeln, Prinzessbohnen, Pariser Karotten und Blumenkohl
- L'assiette du Pâtissier: dunkles Schoggimousse, kleine Crèmeschnitte, frische Früchte nach Saison, Fruchtroulade, Sorbet oder Glace nach Wahl, Profiterole gefüllt mit Schokoladenrahm

Menü «Italiana»

Fr. 98.00

- 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



Menü Zürichsee-Rundfahrt

ab 16 Erwachsenen

pro Person

Fr. 85.00

In acht kleinen, leckeren Gängen serviert

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 Ratsherreart
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
Cremeux-Weichkäse mit frischen Saisonfeigen

8. Gang

Salade de fruits exotiques
Exotischer Fruchtsalat



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

Geräuchertes Thunfischcarpaccio
mit Limonen-Olivenöl beträufelt
garniert mit einem kleinen Salatbouquet und Wasabi-Crème fraîche

* * *

Zitronengrassuppe
mit gebratener Krevette

* * *

Forellenfilet
mit Pommery Senf-Kräuterbröseln
auf Blattspinatbeet dazu Balsamico Reduktion

* * *

Gartenbeerensorbet
mit Schokostückchen (auf Wunsch mit Cassislikör)

* * *

als Höhepunkt eine Kreation von unserem Küchenchef Oliver Klaus:

Pochiertes Zanderfilet
mit Hummerbuttersauce
serviert mit Trockenreis und zweifarbigen Zucchini

* * *

Ananas-Kokosküchlein
mit Sauerrahmglace und Karamellstreusel

* * *



Dessert-Bufferet und Käse

ab 30 Erwachsenen

Als Bereicherung zu jedem Menü	pro Person Fr. 28.00
Zwei Kugeln Glace nach Wahl, Meringue, Schlagrahm, Passionsfrucht Panna Cotta, Schoggimousse, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Profiterole gefüllt mit Schokoladencrème, 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

Schwyzter 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	
– Mischtchraterli vom Spiess	
– Chessfleisch mit verschiedene Gmüesarte, es hät Rippli, Zungewurscht, 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

pro Person



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 Rüebli, Blattspinat
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
Caramel-Stern, hausgemachte Glace
Frischer Fruchtsalat
Schokoladenmousse, Schlagrahm
Käseplatte mit Spezialbroten



Grill-Vergnügen

ab 40 Erwachsenen

Potpourri

pro Person

Fr. 96.00

- Lenzburger Landrauchschinken mit Rustico Schraubenbrot
- Allerlei Salate vom Buffet mit Brotauswahl
- eingelegte Zucchetti

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

- Frischer Früchtfächer mit Blutorangen-, und Zitronensorbet

Exquisito

Fr. 69.00

- Brotkorb
 - Eichblatt Rot, Lollo grün
 - Rüeblisalat, Selleriesalat, Randensalat
 - Kräuter Dressing und Italienisches Dressing
-
- Schweinscarré am Stück grilliert
 - Schweizer Pouletbrust mit Basilikum
 - Kalbsbratwurst
 - Rotweinjus und Senf
 - Reis und Kartoffelkroketten *oder* Baked Potato
 - Gemischtes Saisongemüse
-
- Kleiner Fruchtsalat mit einer Kugel Glace *oder* Sorbet

Extras zum Grillbuffet

- Kalbscarré anstatt Schweinscarré Fr. 12.00
- Entrecôte Swiss Prime Fr. 20.00
- Dessertbuffet en place Dessert Fr. 20.00
- Käseplatte 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-Teller Bündnerfleisch, Schinken, Speck, Salami, Roastbeef, kalter Braten, Alpkäse, Hausbrot und Butter, mit Cornichons, Silberzwiebeln und Salat ausgarniert	Fr. 28.50
Chäs-Teller Tilsiter, Appenzeller, Luzerner Rahmkäse und Brie, serviert mit Hausbrot und Butter	Fr. 18.00
Heisser Beinschinken im Brotteig <i>zweimal serviert</i> 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	Seeforelle:	Zürisee
Kalbfleisch:	Schweiz/Holland	Lachsforelle:	Schweiz/Dänemark
Rindfleisch:	Schweiz	Lachs:	Norwegen/Schottland
Schweinefleisch:	Schweiz	Zander:	Bodensee/Estland
Lamm:	Schweiz/Australien	Egli:	Zürisee/Estland
	Neuseeland	Felchen:	Zürisee/Bodensee
Kaninchen:	Ungarn	Felchenleber:	Bodensee
Rindfleisch:	Schweiz	Lachs:	Norwegen/Schottland
US-Beef	Golden Valley	Zürichsee:	Küde Weidmann, Bianchi, Dörig
AUS-Beef:	Australien		