



# **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 Cillingir  
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 m<sup>2</sup>)

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 <sup>1</sup>

Mietpreis ganzer Tag: Fr. 350.00 <sup>1</sup>



### **Wermüllerstube** (Fläche: 36 m<sup>2</sup>)

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 <sup>1</sup>

Mietpreis ganzer Tag: Fr. 350.00 <sup>1</sup>



### **Au-Saal** (Fläche: 132 m<sup>2</sup>)

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 <sup>2</sup>

Mietpreis ganzer Tag: Fr. 900.00 <sup>2</sup>



### **Landisaal** (Fläche: 255 m<sup>2</sup>)

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 <sup>2</sup>

Preis ganzer Tag: Fr. 900.00 <sup>2</sup>



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

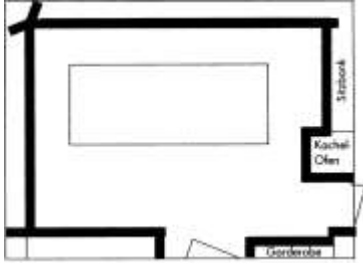
<sup>2</sup> Die Saalmiete für den Au- und Landisaal reduziert sich, wenn die Mahlzeiten im gleichen Saal eingenommen werden.



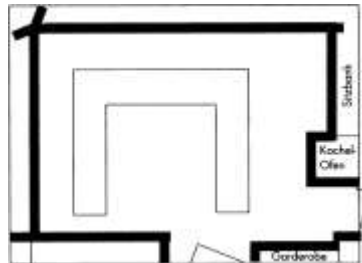
## Damit Sie sich im Saal wohlfühlen

### Buurestube

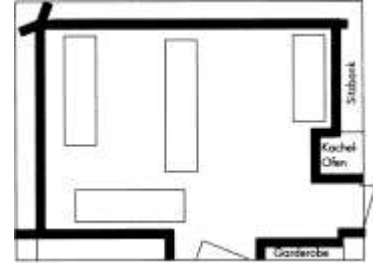
bis 18 Personen



bis 24 Personen

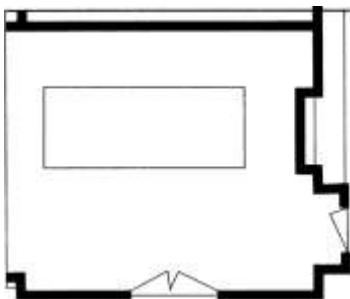


bis 32 Personen

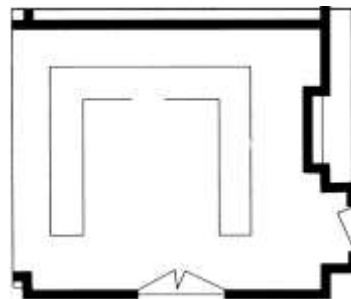


### Wermüllerstube

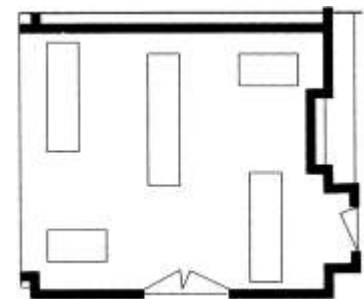
bis 18 Personen



bis 25 Personen

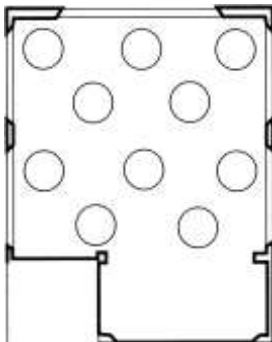


bis 32 Personen

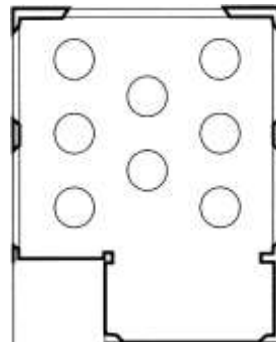


### Au-Saal

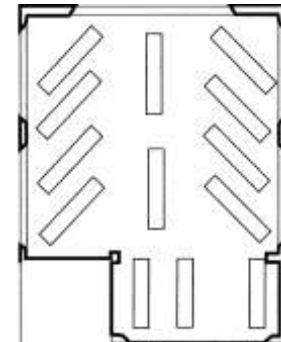
100 Personen



64 bis 80 Personen

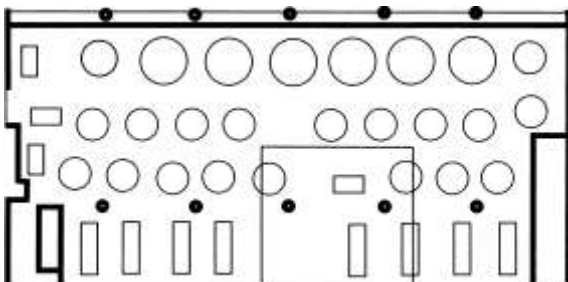


180 Personen

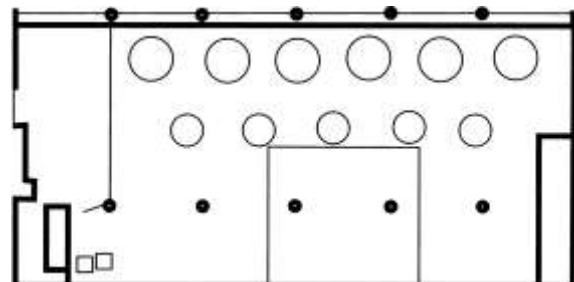


### Landisaal

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](http://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 Glasstände zur Verfügung.

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

Aus Sicherheitsgründen ist die Benutzung 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 <sup>2</sup>	m <sup>2</sup>	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
<b>Business-Lunch 1</b>	Fr. 29.50
– Grüner Salat	
– Pouletbruststreifen an Eierschwämmli- sauce Tagliolini und Butterbohnen	
– Schokoladenmousse mit Rahm	
<b>Business-Lunch 2</b>	Fr. 41.50
– Basilikum Tomatencremesuppe	
– Pochiertes Lachsfilet mit Dillrahmsauce Basmatireis und Blattspinat	
– Ananas-Quarkcrème mit Minze	
<b>Business-Lunch 3</b>	Fr. 42.00
– Blattsalate mit Balsamicodressing	
– Rindsgeschnetzeltes an Pommery-Senfsauce mit Crème fraîche Tagliatelle und Vichy-Karotten	
– Tiramisu mit Himbeeren	
<b>Business-Lunch 4</b>	Fr. 38.00
– Gemüsebouillon mit Gemüsewürfeli	
– Schwedenbraten gefüllt mit Zwetschge mit Kartoffelgratin und Broccoli	
– Fruchtsalat mit Grapefruit-Sorbet	
<b>Business Lunch 5 <i>vegetarisch</i></b>	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 <i>(September - März)</i>	Fr. 17.50
– Eisbergsalat "Caesar" mit Speck, Croûtons und Sbrinz	Fr. 12.50
– Tomaten-Büffelmozzarellasalat <i>(April - August)</i>	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, Fr. 23.00  
getrockneten Tomaten und Mozzarella
- grillierter Halloumi mit Tomatensalsa und Bäckerinnenkartoffeln Fr. 22.00
- Champignon-Gemüseragout im Blätterteigkissen Fr. 26.00  
an cremiger Rahmsauce mit Schupfnudeln und Kirschtomaten
- 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

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



## Menüs

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

	pro Person
<b>Menü «Jardin»</b>	Fr. 58.00
– Bunt gemischter Salat	
– Rinds-Consommé Royal	
– Ossobucco Cremolata (Kalbshaxe, 1 x serviert)	
Safranrisotto	
– Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	
<b>Menü «Bellevue»</b>	Fr. 55.00
– Verschiedene grüne Blattsalate	
– Züri-Gschnätzlets	
Zartes, handgeschnetzeltes Kalbfleisch,	
mundige Champignon-Rahmsauce	
serviert mit Tagliatelle* und Broccoli mit Mandelsplitter	
– Waldbeerenmousse mit Rahm und Hüppe	
* mit Rösti (bis 50 Personen)	Fr. 57.00
<b>Menü «Normande»</b>	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	
<b>Menü «Piemont»</b>	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	
<b>Menü «Neptun»</b>	Fr. 56.00
– Basilikum-Tomatencrèmesuppe	
– Lachsfilet mit Gemüsestreifen im Blätterteig	
mit Dillrahmsauce	
Basmatireis und Blattspinat	
– Karamelchöpfli	



## Menüs

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

	pro Person
<b>Menü «Au-Seeli»</b>	Fr. 73.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Kraftbrühe «Royal»</li><li>– Hausgemachtes Zanderravioli mit Estragon mit parfümierter Weissweinsauce</li><li>– Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Kräuterjus, Basmatireis, Blattspinat und Grilltomate</li><li>– Saisondessert „Vier Jahreszeiten“ kalte Vanillecrème mit Knusperstreusel und; Ananas (Dez-Feb), Rhabarber (März-Mai), Erdbeeren (Jun-Aug) und Zwetschgen (Sept-Nov)</li></ul>	
<b>Menü «Alfredo»</b>	Fr. 67.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Felchenfilets in Butter gebraten und mit Pilzen bestreut</li><li>– Kalbsschnitzel «Alfredo» (3 x 50 g), Dillrahmsauce Tagliatelle und Rüeblistäbli</li><li>– Frischer Fruchtsalat</li></ul>	
<b>Menü «Provençale»</b>	Fr. 74.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Forellenfilet*, geräuchert, serviert mit Meerrettichschaum</li><li>– Zarte Schweizer Lammhüftli und Lamm-Rack** mit Kräutersauce «Provençale», Bäckerinnenkartoffeln Butterbohnen und Zucchetti-Tomate</li><li>– Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Rahm</li></ul>	
* mit frischen, lauwarmen geräucherten Felchenfilet	Fr. 84.00
** Schweizer Lammgigot gespickt mit Chnobli	Fr. 72.00
<b>Menü «Imperial»</b>	Fr. 68.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Rinds-Consommé mit hausgemachten Flädli</li><li>– pochirtes Zanderfilet «Au-Gwürgarte» an einer leichten Kräuter-Weissweinschaumsauce</li><li>– Glacierter Kalbsbraten an Rotweinjus Kartoffelkroketten, Blumenkohl «Polnische Art» und Grillierte Tomate</li><li>– Grand Marnier Parfait</li></ul>	



## Menüs

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

	pro Person
<b>Menü «Limmat»</b>	Fr. 61.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Bunt gemischter Salat</li><li>– Doppelte Kraftbrühe „Royale“</li><li>– Zanderfilet* auf der Haut in Olivenöl gebraten kleine Salzkartoffeln und Rahmspinat</li><li>– Ananas-Carpaccio, Vanillecrème mit Kirsch verfeinert</li></ul>	
* Wolfsbarsch (Loup de mer)	Fr. 68.00
<b>Menü «Bourgeois»</b>	Fr. 95.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Geräuchertes Forellenfilet und Crevettensalat mit frischem Mangofilet an Quark-Rahm-Sauce mit Salatbouquet</li><li>– Rüebl-Ingwercremesuppe</li><li>– Kalbscarrébraten im Kräutermantel gratiniert mit Rosmarinjus, Dauphine-Kartoffeln, Schwarzwurzeln à la crème und gefüllte Tomate mit Eierschwämmli</li><li>– Exotischer Früchteteller mit Mangosorbet</li></ul>	
<b>Menü «Gourmet»</b>	Fr. 91.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Geflügelgalantine mit Orangenscheiben und Waldorfsalat, mit Sauce Cumberland</li><li>– Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli</li><li>– Schönes, saftiges Kalbssteak vom Nierstück am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Tagliatelle, Rüeblstäbli und Blattspinat</li><li>– Panna Cotta mit Himbeersauce</li></ul>	
<b>Menü «Seerose»</b>	Fr. 95.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Dünn geschnittene Tranchen von Rauchlachs, Toast und Butter</li><li>– Kraftbrühe mit Gemüseperlen</li><li>– «Swiss Prime Beef» zartes Entrecôte gebraten, Rotweinsauce mit Mark Hausgemachter Kartoffelgratin, Butterbohnen, glacierte Karotten</li><li>– Passionsfrucht-Mangoschnitte mit Mandelgebäck</li></ul>	





## Menüs

ab 16 Erwachsenen 2x serviert (mit Nachservice)

	pro Person
<b>Menü «Halbinsel Au»</b>	Fr. 89.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Bunt Gemischte Saisonsalate mit im Bierteig gebackene Fisch-Goujons von Egli-, Zander- und Lachsfilet</li><li>– Doppelte Kraftbrühe «Diablotin»</li><li>– Glaciertes Kalbs- und Schweinsfilet gemischt* mit Steinpilzsaucen Tagliatelle, Blattspinat, Blumenkohl und Vichy-Karotten</li><li>– Zwetschgen-Streuselkuchen mit Joghurtglace</li></ul>	
* Glaciertes Kalbsfilet	Fr. 93.00
<b>Menü «Gala»</b>	Fr. 115.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Tatar-Duo von geräuchertem Lachs und frischem Rindfleisch mit Aceto Balsamico und Olivenöl, Toast und Butter</li><li>– Salatherz «Bretonische Art»</li><li>– Doppelte Kraftbrühe mit Sherry</li><li>– Niedergedartes Kalbsrack (ab 20 Personen) am Stück präsentiert Mandelkartoffeln, Prinzessbohnen, Pariser Karotten und Blumenkohl</li><li>– L'assiette du Pâtissier: dunkles Schoggimousse, kleine Crèmeschnitte, frische Früchte nach Saison, Fruchtroulade, Sorbet oder Glace nach Wahl, Profiterole gefüllt mit Schokoladenrahm</li></ul>	
<b>Menü «Au-Panorama»</b>	Fr. 98.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Rindsbouillon mit Blätterteighaube</li><li>– Black Tigercrevetten «Nantua» mit Hummersauce und Trüffeljulienne</li><li>– Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Dauphine-Kartoffeln, gefüllte Tomate mit Eierschwämmchen, Broccoli mit Knoblauchbutter und braisierter Fenchel</li><li>– Mango-Flan mit frischen Saisonfrüchten garniert</li></ul>	
<b>Menü «Italiana»</b>	Fr. 98.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Antipasto assortito (Prosciutto di Parma, salame, coppa, pancetta, olive, acciughe, fetta di melone)</li><li>– Insalata mista</li><li>– Tortelloni Tricolore con salsa al pomodoro</li><li>– Sorbetto al limone con Campari</li><li>– Arrosto di vitello, Salsa al rosmarino Patate rosolate Fagiolini verdi al burro</li><li>– Bomba gelata al gusto di vaniglia e fragola con panna montata</li></ul>	



# 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

<b>Leichtes Fischvergnügen für Fischliebhaber – und natürlich für jene, die es werden möchten</b>		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

\* \* \*



## Dessert-Bufferet und Käse

ab 30 Erwachsenen

<b>Als Bereicherung zu jedem Menü</b>	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

<b>«Urchig, ländlich» im Landisaal oder im Au-Saal</b>	pro Person Fr. 74.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– E chüstigi Bündner Gerstesuppe (serviert)</li> <li>– Aller gattig gartefrische Salat (2 Blattsalate, 2 Gemüsesalate)</li><li>– Allerlei Fleisch us em Znüünicratte (Mostbröckli, chalte Brate, Buurespäck und Salami)</li><li>– Böllechueche mit Späckwürfeli</li><li>– Mischtchraterli vom Spiess</li><li>– Chessfleisch mit verschiedene Gmüesarte, es hät Rippli, Zungewurscht, Süüdfleisch, gsalzne Speck, Bohne, Rüebli und Händöpfel, Meerrettichschuum</li><li>– Heisse, bachne Buure-Hamme im chnusprige Brotteig</li> <li>– Zum Dessert gits huusgmachte Öpfelstrudel mit Vanillesauce</li><li>– Selber gmachti Glace mit gschwungener Niidle</li><li>– Frische Fruchtsalat</li> <li>– Zusätzlich Chäsplatte</li></ul>	pro Person + Fr. 9.00

pro Person



# Buffet International

ab 40 Erwachsenen

## Au Tour du Monde

pro Person  
Fr. 118.00

- Kraftbrühe Henry IV
- Raurlachs 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  
Raurlachs 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
<b>Potpourri</b>	Fr. 96.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Bresaola mit Olivenöl und Nussbrot</li><li>– Allerlei Salate vom Buffet mit Brotauswahl</li><li>– Ganze Fische vom Holzkohlegrill Zur Auswahl: Lachs oder Lachsforelle, dazu Kräuterbutter</li><li>– Saftiger Schweinshals vom Grill</li><li>– Lamm-Rack und Nüssli mit Kräutersauce</li><li>– Kartoffeln provençalische Art, Ratatouille, Trockenreis</li></ul> oder	
<ul style="list-style-type: none"><li>– Waldpilzrisotto</li><li>– Coupe Sommertime Melonenwürfeli, Mango-, Zitronen- und Blutorangenglace</li></ul>	
<b>Exquisito</b>	Fr. 82.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– zwei Süpli in den Espressotassli serviert</li><li>– Reichhaltiges Salatbuffet (3 Blattsalat, 3 Gemüsesalat) mit Brotauswahl</li><li>– Poulet à l'américaine</li></ul> oder	
<ul style="list-style-type: none"><li>– Mistkratzerli</li><li>– Schweinscarré am Stück grilliert</li><li>– Entrecôte „Swiss Prime“ am Stück saftig grilliert *</li><li>– Baked Potato (Kartoffeln in Alu-Folie mit Sauerrahm)</li><li>– Trockenreis und Erbsli, Kräuter-Tomate</li><li>– Coupe Tropical Kiwi- und Pfirsichwürfeli mit Stracciatellaglace</li></ul>	
<b>Extras zum Grillbuffet</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>– Salbei-Tomate</li></ul>	Fr. 3.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Broccoli gedämpft</li></ul>	Fr. 4.50
<ul style="list-style-type: none"><li>– Olma-Bratwurst, Tessiner Grillschnecke, Cervelat und Cippolata (zu je ¼ pro Person)</li></ul>	Fr. 10.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Kalbscarré anstatt Schweinscarré</li></ul>	Fr. 12.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Entrecôte SwissPrim</li></ul>	Fr. 24.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Dessertbuffet en place Dessert</li></ul>	Fr. 20.00
<ul style="list-style-type: none"><li>– Käseplatte</li></ul>	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
<b>Au-Teller</b> Bündnerfleisch, Schinken, Pfeffersalami, Speck, Käse, reich garniert, Hausbrot und Butter	Fr. 23.50
<b>Au Hügel-Teller</b> Bündnerfleisch, Schinken, Speck, Salami, Roastbeef, kalter Braten, Alpkäse, Hausbrot und Butter, mit Cornichons, Silberzwiebeln und Salat ausgarniert	Fr. 28.50
<b>Chäs-Teller</b> Tilsiter, Appenzeller, Luzerner Rahmkäse und Brie, serviert mit Hausbrot und Butter	Fr. 18.00
<b>Heisser Beinschinken im Brotteig</b> <i>zweimal serviert</i> serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat (ab 20 Personen)	Fr. 29.00
<b>Heisser Fleischkäse</b> serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat und grünem Blattsalat, dazu Hausbrot	Fr. 21.00
<b>Halbes Mistchratzerli</b> serviert mit Saisonsalaten	Fr. 26.00
<b>Pastetli mit Pouletfleisch</b> Champignon-Weisswein-Sauce, Reis und Erbsli	Fr. 26.00
<b>Pastetli mit Süswasserfischen</b> 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		