

Daily menu – always freshly prepared

Menu du jour – toujours fraîchement préparé

Our Chef de Cuisine Oliver Klaus guarantees a gastronomical delight.
Our Chef de Restaurant Hakki Özkul will spoil you with refined service and close attention to your needs.

Notre Chef de Cuisine Oliver Klaus vous
garantie une cuisine de qualité.
Notre Chef de Restaurant Hakki Özkul vous
garantie un service soigné et attentif.

Landgasthof Halbinsel Au
CH-8804 Au / Zürichsee
[http:// www.halbinselau.ch](http://www.halbinselau.ch)
tel. +41-44-782 01 01
fax +41-44-782 01 02
[facebook.com/landgasthof.halbinselau](https://www.facebook.com/landgasthof.halbinselau)
open every day, all year
ouvert tous les jours, tout l'année

We are happy to give you detailed information about possible allergens in each dish.

Countries of origin of our meat and fish:
Pays d'origine de nos viandes et poissons:

Poultry/volaille :	Switzerland/France	Lake trout/truite du lac:	Lake of Zurich
Veal/veau :	Switzerland/Netherlands	Salmon trout/ truite saumonée:	Switzerland/Danmark
Beef/boeuf:	Switzerland	Salmon/saumon:	Norway/Scotland
Pork/porc:	Switzerland	Pike-perch/sandre:	Lake Constance/Estony
Lamb/agneau:	Switzerland/Australia/ New Zealand	Perch/perche:	Lake Zurich/Estony
Rabbit/lapain:	Switzerland	Whitefish/féra:	Lake Zurich/LakeConstance
*Beef tenderloin:	Switzerland	Whitefish liver/foie de féra:	Lake Zurich/Lake Constance
		Lake Zurich:	K.Weidmann, Bianchi, Dörig

*(May have been produced with hormone)

Soups / Potages

Homemade tomato soup / Crème de tomates faite maison Fr. 11.00

with fresh basil and cream / au basilic frais et crème fouettée

Fish soup "Lake of Zurich" / Potage de poisson du Lac de Zurich Fr. 19.00

perfumed with Pernod, served with garlic-mayonnaise bread
prepared according to an old fisherman's recipe

parfumé au Pernod, servi avec pain à la mayonnaise aillée
selon une ancienne recette de pêcheur

soup of the day / soupe du jour Fr. 9.00

Salads / Salades

Green salad / Salade verte Fr. 10.00

Mixed salad / Salade mêlée Fr. 12.00

Our salad dressings: French herbs, italian dressing, balsamic dressing

Dressings au choix: sauce française aux herbes, sauce italienne, balsamico dressing

Tomatoes salad with mozzarella / Salade de tomates à la mozzarella Fr. 21.00

sliced tomatoes with arugula and buffalo mozzarella

garnished with basil oil and balsamic reduction

tranches de tomates à la roquette et mozzarella de bufflonne

garnies d'huile de basilic et de réduction balsamique

Appetizers / Entrées

Smoked tuna carpaccio Fr. 22.00

with lime olive oil

garnished with a small salad bouquet and wasabi crème fraîche

Carpaccio de thon fumé

à l'huile d'olive de limon

avec un petit bouquet de salade et de crème fraîche au wasabi

Fish / Poissons

Perch „Knusper Träumli“ / perches „Knusper Träumli“

In the homemade beer dough, crispy deep-fried perch (240 g)
served with boiled potatoes, mayonnaise, tartar sauce
and vichy carrots

Fr. 41.00

½ port. Fr. 31.00

fritot croustillant de filets de perche
pommes nature, sauce mayonnaise, sauce tartare
et vichy-carottes

Küde Weidmann's Fischer Zunftteller

filets of perch, pike-perch, white fish and trout
with vegetable butter, pesto, tomatoes and almonds
served with boiled potatoes and carrots

Fr. 41.00

filets de perche, sandre, féra et truite
au beurre de légumes, au pesto, aux tomates et aux amandes
accompagné de pommes nature et bâtonnets de carottes

Pike-perch filet "Bellevue" / Filet de sandre "Bellevue"

steamed, with a white wine sauce, with saffron and fresh herbs
served with rice and leaf-spinach

Fr. 42.00

½ port. Fr. 32.00

cuit à la vapeur, sauce au vin blanc safranée aux fines herbes
épinards en feuilles, riz créole

in butter fried fillet of white fish / féra filet poêlé au beurre

savoy cabbage perfumed with champagne
with confiert tomato and salt potatoes

Fr. 38.00

½ port. Fr. 28.00

sur chou vert parfumée avec champagne
et une tomate confite
servi avec pommes de terre à l'eau

Specialities of „Halbinsel Au“ / Spécialités de Halbinsel Au

„Züri Gschnätzlets“

Fr. 43.00

the famous speciality of Zurich

½ port. Fr. 33.00

chopped veal in a creamy mushroom sauce
served with „Rösti“ (hash brown potatoes)
and vichy carrots

la fameuse spécialité de Zurich servi deux fois
émincé de veau à la sauce crème aux champignons
servi avec rösti et vichy-carottes

Veal „Cordon bleu“ / Cordon bleu de veau

Fr. 43.00

filled with ham and gruyere cheese
served with pommes frites and vegetables

farci au jambon et gruyère
pommes frites et bouquet de légumes

from 2 persons up / à partir de 2 personnes

AUS- Chateaubriand „Halbinsel Au“
(except Sunday lunchtime)

180 gram

Fr. 68.00 per person

220 gram

Fr. 78.00 per person

double filet steak, roasted at your choice
served with sauce béarnaise, Pommes frites and fresh vegetables

filet de boeuf cuit selon votre préférence,
sauce béarnaise, pommes frites et bouquet de légumes



Meat dishes / Viandes

Beef filet "Werdmüller" US Beef 150g Fr. 52.00

with sauce Béarnaise
served with fresh vegetables

sauce béarnaise et bouquet de légumes

Schnitzel „swiss style“ / Escalope de veau Fr. 39.00

a popular Swiss meal: a breaded veal escalope **½ port.** Fr. 29.00

un mets populaire en Suisse : escalope de veau panée

with pork / avec viande de porc Fr. 26.00

Please choose your side dish / veuillez choisir votre accompagnement:

fried potatoes, rice, noodles, pommes frites, pommes allumettes

potatoes, riz, nouilles au beurre, pommes frites, pommes allumettes

vegetables / légumes Fr. 6.00

Vegetarian dishes / Plats végétariens

Salad « Lisetti »

Fr. 18.00

a selection of eight fresh and different salads,
French, italian or balsamico dressing

assortiment de huit différents salades,
French, italian ou balsamico dressing



Vegetable plate / Plat de légumes

Fr. 24.00

a selection of eight different fresh vegetables
served with salted potatoes

assortiment de huit différents légumes croquants
servi avec des pommes de terre salées



Eggplant piccata "Gold Coast" / Piccata d'aubergine "Côte d'Or"

Fr. 24.00

served with saffron risotto, tomato sauce and leaf-spinach

risotto au safran, sauce tomate et feuilles d'épinards



Glutenfree-Penne / Penne sans gluten

Fr. 23.00

garnished with marinated rucola
with homemade lemon and sage pesto

garnie de rucola marinée sur un pesto au citron
et à la sauge fait maison



Chickpea vegetable curry / Curry de légumes de pois chiches

Fr. 22.00

refined with coconutmilk, served in a rice ring
and garnished with roasted almonds and fruits

raffiné avec un moulin à noix de coco, servi dans un anneau de riz
et garni d'amandes rôties et de fruits



Information about ingredients in our food, which can trigger allergies and intolerances, you will be happy to receive from our employees.



Zafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

A light pleasure for actual and future fish lovers

Menu "Golden Fish"

*Parfait of smoked trout fillets
on cucumber slices
with a little salad bouquet and horseradish mousse*
* * *

*Red sweet pepper cream soup
with a fried scallop and crème fraîche*
* * *

*Poached char filet with poppy-seed oil
on apple carpaccio
served with balsamico beluga lentils*
* * *

*Blue lagoon
lemon sorbet with blue curaçao*

The highlight is a creation of our chef Oliver Klaus:

*Roasted pike fillet
with prosecco sauce
served with sepia spaghetti
and tow-colored carrots*
* * *

*Parfait of mango and passion fruit
with citrus fruit fillets*
* * *

Menu per person Fr. 89.00

Menu without 3rd course Fr. 78.00

This menu is available every day for lunch and dinner.

Orders are possible until 1.00pm or 8.30pm.