

# 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

### **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.



# **Tafelgesellschaft 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*  
\* \* \*

<i>Menu per person</i>	<i>Fr. 89.00</i>
<i>Menu without 3rd course</i>	<i>Fr. 78.00</i>

*This menu is available every day for lunch and dinner.  
Orders are possible until 1.00pm or 8.30pm.*