

Tagesmenu

immer frisch zubereitet

Für eine köstliche Küche garantiert
unser Küchenchef Oliver Klaus

Für den gepflegten Service und Ihre Betreuung
garantiert unser Chef im Restaurant
Hakki Özkul

Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au am Zürichsee
<http://www.halbinselau.ch>
Tel. 044/ 782 01 01 Fax 044/ 782 01 02
[facebook.com/landgasthof.halbinselau](https://www.facebook.com/landgasthof.halbinselau)

Ganzjahresbetrieb, täglich geöffnet

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Herkunftsbezeichnungen unseres Fleisches und Fischfang:

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:	Schweiz	Felchenleber:	Bodensee/Zürichsee
*Rindsfilet:	Australien	Zürichsee:	Küde Weidmann, Bianchi, Dörig

*(Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)

Suppen unser Hobby

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit gartenfrischem Basilikum und Schlagrahm	Fr. 11.00
Seebuebe - Fischsuppe mit Pernod parfümiert und Chnobli-Mayonnaise Brot nach einem alten Fischerrezept vom Zürichsee	Fr. 19.00
Tagessuppe	Fr. 9.00

Gartenfrische Salate

Verschiedene grüne Blattsalate mindestens 3 verschiedene Sorten	Fr. 10.00
Bunt gemischter Salat fünf Sorten	Fr. 12.00
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	Fr. 17.00
mit Speck, oder mit frischen Waldpilzen	Fr. 19.50

Salatdressing nach Wahl: franz. Kräuter, Italienisch oder Balsamico

Vorspeisen

Rauchforellenparfait auf Gurkenscheiben mit kleinem Salatbouquet und Meerrettichschaum	Fr. 22.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Fisch – Leben am Wasser

Egli – Knusper – Träumli zweimal serviert Fr. 41.00

Im hausgemachtem Bierteig, knusprig gebackene Eglifilets (240 Gramm)

dazu reichen wir Mayonnaise und Tartaresauce

Als Beilage gibt es Salzkartoffeln

und Broccoli mit Mandeln

kleine Portion

Fr. 31.00

Küde Weidmann's Fischer-Zunftteller Fr. 41.00

Gebratene Egli-, Zander-, Felchen- und Forellenfilet

mit Gemüsebutter, Pesto, Tomaten und Mandeln

Als Beilage servieren wir Salzkartoffeln und Rüeblistäbli

kleine Portion

Fr. 31.00

Zanderfilet "Bellevue" Fr. 42.00

im Dampf schonend gegart, an einer Safran-Weissweinsauce

mit frischen Gartenkräutern verfeinert

als Beilage Blattspinat und Trockenreis

kleine Portion

Fr. 32.00

Felchenfilet in Butter gebraten Fr. 38.00

auf Parfümiertem Champagner Wirsing

und confierter Tomate

als Beilage servieren wir Salzkartoffeln

kleine Portion

Fr. 28.00

Leckere Fleischgerichte

"Züri-Gschnätzlets" zweimal serviert Fr. 43.00

Die beliebte Zürcher Spezialität
Zartes, handgeschnetztes Swiss Prime Kalbfleisch,
mundige Champignon-Rahmsauce
und goldgelb gebratene Röstli
serviert mit Broccoli mit Mandeln

kleine Portion Fr. 33.00

Cordon bleu vom Kalb (Schweizer Kalbsnierstück) Fr. 43.00

Gefüllt mit Schinken und Gruyèrekäse
serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Rindsfilet "Wermüller" AUS-Beef 150 gr Fr. 52.00

serviert mit Sauce Béarnaise
und vier verschiedenen frischen Saisongemüsen

Paniertes Schweizer-Kalbsschnitzel Fr. 39.00

Des Schweizers liebstes Kind - das panierte Schnitzel

kleine Portion Fr. 29.00

mit Schweinefleisch Fr. 26.00

Beilagenauswahl:

Pommes frites, Pommes Alouettes, Reis, Butternudeln oder Bäckerinnenkartoffeln

Gemüsepfännli Fr. 6.00

..... und als besondere Spezialität auf der Halbinsel AU

ab 2 Personen

AUS-Chateaubriand "Halbinsel Au"

180 Gramm Fr. 68.00 pro Person

220 Gramm Fr. 78.00 pro Person

Doppeltes, gut gelagertes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Rosmarinzwig und Cognac flambiert,

serviert mit Sauce Bèarnaise

Pommes frites und acht verschiedene Sorten frische Saisongemüse



Vegetarische Gerichte

Salatteller „Lisetti“

Fr. 18.00

mit acht verschiedenen frischen, farbigen, knackigen Salaten, reichlich aus garniert
mit Französischer-, Italienischer- oder Balsamico Sauce



Auberginen-Piccata "Goldküsten Art"

Fr. 24.00

auf Safran-Risotto angerichtet
mit frischer Tomatensauce und
feinem Blattspinat



Glutenfreie Penne

Fr. 23.00

an einem hausgemachtem Zitronen-Salbeipesto
garniert mit marinierten Rucola



Kichererbsen-Gemüsecurry

Fr. 22.00

mit Kokosnussmilch verfeinert
angerichtet im Reisring und garniert mit gerösteten
Mandeln und Früchten



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie sehr gern von unseren Mitarbeitern.



Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Seit Februar 1973 im Besitz der Auszeichnung.
Leichtes Fischvergnügen für Fischliebhaber – und natürlich für jene, die es werden möchten.

Menü "Goldener Fisch"

Rauchforellenparfait auf Gurkenscheiben
mit kleinem Salatbouquet und Meerrettichschaum

* * *

Rote Peperonicrèmesuppe
mit gebratener Jakobsmuschel und Crème fraîche

* * *

Pochiertes Saiblingsfilet
mit Mohnöl angerichtet
auf Apfelparpaccio 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

* * *

Preis pro Person Fr. 89. –
Ohne 3. Gang Fr. 78. –

Als Bestellzeiten gelten: Jeden Mittag bis 13.00 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr