

# 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

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

## Gartenfrische Salate

<b>Grüne Salate</b> mindestens 3 verschiedene Sorten	Fr. 10.00
<b>Bunt gemischter Salat</b> fünf Sorten	Fr. 12.00
<b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b> frischer Basilikum und Rucola	Fr. 21.50

## Vorspeisen

<b>Rauchforellenparfait auf Gurkenscheiben</b> mit kleinem Salatbouquet und Meerrettichschaum	Fr. 22.00
--	-----------

## Fisch – Leben am Wasser

**Egli – Knusper – Träumli** Fr. 39.00

Knusprig gebackene Eglifilets (240 Gramm)  
dazu reichen wir Mayonnaise und Tartaresauce

Als Beilage gibt es Salzkartoffeln **kleine Portion** Fr. 29.00

**Küde Weidmann's Fischer-Zunftteller** Fr. 41.00

Gebatene 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. 41.00

im Dampf schonend gegart, an einer Safran-Weissweinsauce  
mit frischen Gartenkräutern verfeinert

als Beilage Blattspinat und Trockenreis **kleine Portion** Fr. 31.00

**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"

Die beliebte Zürcher Spezialität  
Zartes, handgeschnetztes Kalbfleisch,  
mundige Champignon-Rahmsauce  
und goldgelb gebratene Röstli

Fr. 42.00

kleine Portion

Fr. 32.00

### Cordon bleu vom Kalb

Gefüllt mit Schinken und Gruyèrekäse  
serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Fr. 42.00

### Rindsfilet "Wermüller" AUS-Beef 150 gr

serviert mit Sauce Béarnaise  
und vier verschiedenen frischen Saisongemüsen

Fr. 51.00

### Paniertes Schweizer-Kalbsschnitzel

Des Schweizers liebstes Kind - das panierte Schnitzel

Fr. 39.00

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"**

pro Person

Fr. 68.00

Doppeltes, gut gelagertes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten,  
mit Rosmarinzweig und Cognac flambiert,  
serviert mit Sauce Bèarnaise  
Pommes frites und acht verschiedene Sorten frische Saisongemüse



## Fleischlose Gerichte

### **Salatteller „Lisetti“**

Fr. 18.00

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

### **Auberginen-Piccata "Goldküsten Art"**

Fr. 24.00

auf Safran-Risotto angerichtet  
mit frischer Tomatensauce und  
feinem Blattspinat

### **Spaghetti nach "Kutscher Art"**

Fr. 23.00

Spaghetti mit Olivenöl Primo Extra Vergine  
gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten  
und frischer Petersilie  
garniert mit gebratenen Zucchini

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*