

DIE KLASSIKER DER HALBINSEL AU

Vorspeisen



Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit gartenfrischem Basilikum und Schlagrahm	Fr. 11.00
Tagessuppe	Fr. 9.00
Verschiedene grüne Blattsalate mit gerösteten Kernen mindestens 3 verschiedene Sorten	Fr. 10.00
Bunt gemischter Salat fünf Sorten	Fr. 12.00
Seebuebe - Fischsuppe mit Pernod parfümiert und Chnobli-Mayonnaise Brot nach einem alten Fischerrezept vom Zürichsee	Fr. 18.00

Hauptgänge

Egli-Knusperli-Träumli im hausgemachtem Au-Bierteiggli, knusprig gebackene Eglifilets (200 Gramm) dazu reichen wir Mayonnaise und Tartaresauce als Beilage gibt es Salzkartoffeln und Vichy-Karotten	Fr. 38.00
	kleine Portion (140gr.) Fr. 31.00
Zanderfilet "Bellevue" im Dampf schonend gegart, an einer Safran-Weissweinsauce mit frischen Gartenkräutern verfeinert als Beilage Blattspinat und Trockenreis	Fr. 42.00
	kleine Portion Fr. 32.00
"Züri-Gschnätzlets" Die beliebte Zürcher Spezialität Zartes, handgeschnitztes Swiss Prime Kalbfleisch, mundige Champignon-Rahmsauce und goldgelb gebratene Rösti serviert mit Vichy-Karotten	Fr. 43.00
	kleine Portion Fr. 33.00
Paniertes Schweizer-Kalbsschnitzel Des Schweizers liebstes Kind - das panierte Schnitzel serviert mit Pommes frites	Fr. 39.00
	kleine Portion Fr. 29.00

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Auberginen-Piccata "Goldküsten Art"

Fr. 24.00

auf Safran-Risotto angerichtet
mit frischer Tomatensauce und
feinem Blattspinat



Kichererbsen-Gemüsecurry

Fr. 22.00

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



Herkunftsbezeichnungen unseres Fleisches und Fischfang:

Kalbfleisch	Schweiz	Egli	Estland, je nach Fang Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Zander	Estland
Bündnerfleisch	Schweiz	Lachsfilet	Norwegen
Käse	Schweiz		
Wildfleisch	Deutschland		



Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Wildkarte

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe Fr. 11.50
mit seinem Öl und karamellisierten Kürbiskernen

Nüsslisalat Fr. 18.00
mit gehacktem Ei und Brotcrôutons

zusätzlich: mit Speck oder mit Pilzen + 1.50
mit Speck und Pilzen + 2.50

Steinpilzravioli Fr. 22.00
mit Preiselbeerrahmsauce und gebratene Wachtelbrust

Feine, wilde Köstlichkeiten

Rehpfeffer "Diana" Fr. 38.00
nach traditionellem Hausrezept zubereitet
garniert mit Waldpilzen, Silberzwiebeln, Speck,
Trauben und gerösteten Brotwürfeli
dazu hausgemachte Butterknöpfli
und Rotkraut mit karamellisierten Maroni

Rehschnitzel "Wilderer Art" Fr. 49.00
an Waldpilz-Wildrahmsauce
mit Preiselbeer-Apfel und glasiertem Rosenkohl mit Speck
dazu hausgemachte Butterknöpfli,
Rotkraut mit karamellisierten Maroni

Vegetarischer Wildbeilagenteller "Hubertus" Fr. 29.00
goldgelb gebratene Butterknöpfli, glasierter Rosenkohl,
Rotkraut mit karamellisierten Maroni, Steinpilze,
Priselbeer-Apfel und Rotweinbirne

Rehrücken "Halbinsel AU" pro Person Fr. 63.00
Rosa gebratener Rehrücken, mit Cognac und
Tannenzweigen flambiert und tranchiert,
Wildrahmsauce mit Waldpilzen,
Mirza Apfel, Rotweinbirne, Trauben,
glasierter Rosenkohl mit Speck, Rotkraut mit karamellisierten Maroni,
dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Butterknöpfli
und Röstikroketten
ab 2 Personen flambiert und tranchiert

Wild-Menu

Chicorée-Orangensalat

mit Ziegenfrischkäse, Kernbrotcroutons und Waldblütenhonig

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

mit seinem Öl und karamellisierten Kürbiskernen

Steinpilzravioli

mit Preiselbeerrahmsauce und gebratener Wachtelbrust

Hagebutten-Granatapfelsorbet

Zarte rosa gebratene Rehfilets

mit Waldpilz-Wildrahmsauce

serviert mit Röstikroketten

Rotkraut mit Karamellisierten Maronis

und Rosenkohl mit Speck

Kürbis-Frischkäse Küchlein

mit Preiselbeerkompott und dunklen Schokoladen-Chili-Chips

Menü Komplett:

Fr. 86.00

ohne 3. Gang

Fr. 74.00

Weinempfehlung



Château Martinat

2015

Fr. 8.40

Fr. 54.00

Château Martinat, Côte de Bourg MC AC

Château Citran

2015

Fr. 68.00

Château Citran, Haut Médoc AC

Château Paveil de Luze

2016

Fr. 82.00

Château Paveil de Luze, Cru Bourgeois supérieur Margaux MC AC

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.