



# Tagesmenu

immer frisch zubereitet

Für eine köstliche Küche garantiert  
unser  
Küchenchef



**Oliver Klaus**

Für den gepflegten Service  
und Ihre Betreuung  
garantiert unser Chef de Service



**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 Fleisch und Fisch:

Geflügel:	Schweiz	Zürichsee:	Fischer Samuel Weidmann
Kalbfleisch:	Schweiz	Albeli:	Zürichsee
Rindfleisch:	Schweiz	Felchen:	Zürichsee
*Rindsfilet:	Australien	Lachs:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz	Zander:	Estland
Hirschfilet:	DE, Schwarzwald Wildfang	Egli:	Estland
		Jakobsmuschel:	USA

\* Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

\*\* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderer, wie Antibiotika erzeugt worden sein

# Winter-Menu im Glanz des Lichtermeers

**Apfel-Kürbis-Selleriesalat**  
mit frischer Feige  
und glasig gebratene Jakobsmuschel  
mit Balsamicoglasur

\*\*\*

**Hausgemachte Rindskraftbrühe**  
mit Kräuterklösschen

\*\*\*

**Goldgelb gebratene Kartoffelgnocchis**  
mit Mangold, karamellisierten Haselnüssen  
und Roquefort-Käsesauce

\*\*\*

**Randen-Kardomomsorbet**  
auf Wunsch aromatisiert mit  
Schwarzwald Sloe Gin

\*\*\*

**Rosa gebratenes Schweizer Kalbssteak**  
mit Birnenschutney  
serviert mit Mascarpone-Risotto  
und im Ofen geröstetes Wintergemüse

\*\*\*

**Geschmeidiges Schokoladenmousse**  
aus der Ruby Rubina Kakaobohne im Baumkuchenmantel  
mit gesalzener Karamellsauce

Menü Komplett:	Fr.	86.00
ohne 3. Gang:	Fr.	77.00
Nur Hauptgang:	Fr.	46.00

# Kalte Wintertage, warme Köstlichkeiten

## Saisonale Vorspeisen

**Hausgemachte Rindskraftbrühe** Fr. 13.00  
mit Kräuterklösschen

**Apfel-Kürbis-Selleriesalat** Fr. 22.00  
mit frischen Feige  
und glasig gebratener Jakobsmuschel  
mit Balsamicoglasur

**Nüsslisalat** Fr. 18.00  
mit gehacktem Ei und Brotcrôutons  
-zusätzlich mit Pilzen + 1.50

**Goldgelb gebratene Kartoffelgnocchis** Fr. 18.00  
mit Mangold, karamellisierten Haselnüssen  
dazu Roquefort-Käsesauce 

**als Hauptgang** Fr. 24.00

## Saisonale Hauptgänge

**Im Dampf schonend pochiertes Swiss-Lachsfilet** Fr. 43.00  
mit Coffee Rub und Weissweinsauce  
serviert mit Schneekartoffeln  
und glasierten Randen

**Rosa gebratenes Hirschfilet-Medaillon** Fr. 49.00  
mit geröstetem Nusscrumble und Honig Rotweinjus  
serviert mit gebratenen Knöpfli  
und Rotkraut mit karamellisierten Maroni

### Herkunft

Rind: Schweiz  
Kalbszunge: Schweiz

Hirschfilet: Deutschland  
Lachs: Schweiz

# Unsere Klassiker

## Vorspeisen



<b>Hausgemachte Tomatencremesuppe</b> mit gartenfrischem Basilikum und Schlagrahm	Fr. 11.00
<b>Unsere täglich frisch zubereitete Tagessuppe</b>	Fr. 9.00
<b>Seebuebe - Fischsuppe</b> mit Pernod parfümiert nach einem alten Fischerrezept vom Zürichsee, dazu Chnobli-Mayonnaise Brot	Fr. 18.00
<b>Verschiedene grüne Blattsalate mit gerösteten Kernen</b> 3 verschiedene Sorten	Fr. 10.00
<b>Bunt gemischter Salat</b> fünf Sorten	Fr. 12.00

## Fischgerichte

<b>Egli-Knusperli-Träumli</b> 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
<b>kleine Portion (140gr.)</b>	Fr. 31.00
<b>Zanderfilet „Bellevue“</b> im Dampf schonend gegart, an einer Safran-Weissweinsauce mit frischen Gartenkräutern verfeinert als Beilage Blattspinat und Trockenreis	Fr. 42.00
<b>kleine Portion</b>	Fr. 32.00

## Vegetarische Gerichte

**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  

## Fleischgerichte

**„Züri-Gschnätzlets“** Fr. 43.00  
Die beliebte Zürcher Spezialität  
Zartes, handgeschnetztes Swiss Prime Kalbfleisch,  
mundige Champignon-Rahmsauce und goldgelb  
gebratene Rösti serviert mit Vichy-Karotten kleine Portion Fr. 33.00

**Paniertes Schweizer-Kalbsschnitzel** Fr. 39.00  
Des Schweizers liebstes Kind – das panierte Schnitzel  
serviert mit Pommes frites kleine Portion Fr. 29.00

Beilagenauswahl:

- Pommes Frites,
- Pommes Alumettes,
- Reis
- Butternudeln

Zusätzliches Gemüsepfännli Fr. 6.-

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

ab 2 Personen

### **AUS-Chateaubriand "Halbinsel Au"**

Doppeltes, gut gelagertes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten,  
mit Rosmarinzweig und Cognac am Tisch flambiert,  
serviert mit Sauce Bèarnaise

Pommes frites und acht verschiedene Sorten frische Saisongemüse

180 Gramm	Fr. 68.00 p.Person
220 Gramm	Fr. 78.00 p.Person



# Desserts

**Grossmutter's Öpfelchüechli** Fr. 8.50  
mit Vanillesauce

**Schwarzwäldertorte** Fr. 7.50

**Coupe Dänemark\*** Fr. 11.50  
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm

\*= Coupe als kleine Portionen serviert zum Preis von Fr. 9.50

**Couple "Nesselrode "** Fr. 14.00  
Vanilleglace, Vermicelles mit leichtem Kirscharoma  
und Meringueschale

**Mini Coupe „Nesselrode“** Fr. 9.50

**Portion Vermicelles**  
mit Kirsch verfeinert und mit Rahm garniert Fr. 12.50

**Kleine Portion Vermicelles** Fr. 9.50

**Eiskaffee** Fr. 11.00

**Kugel Glace oder Sorbet** pro Kugel Fr. 3.50  
Schlagrahm Fr. 2.00

Aromen:

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Stracciatella, Pistazien, Joghurt  
Traube, Aprikose, Zwetschgen, Grapefruit rosé, Zitronen, Apfel, Mango, Blutorange

## Kinder

**1 Kugel Glace nach Wahl** Fr. 2.80

Aromen:

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Stracciatella, Pistazien, Joghurt  
Traube, Aprikose, Zwetschgen, Grapefruit rosé, Zitronen, Apfel, Mango, Blutorange

**Max Schatztruhe** Fr. 7.50  
Vanille-, Schokoladeglance

**Pingu** Fr. 7.80  
Vanilleglace

# Nachmittagskarte

## Für de chli Hunger

<b>Tagessuppe</b>	Fr. 9.00
<b>Verschiedene grüne Blattsalate mit gerösteten Kernen</b> mindestens 3 verschiedene Sorten	Fr. 10.00
<b>Portion Pommes frites</b>	Fr. 8.00
<b>Portion Bündnerfleisch (60gr.) mit Brot</b>	Fr. 21.50
<b>Portion Käse (2 Sorten/ 140gr.) mit Brot</b>	Fr. 18.00
<b>Portion Hirschsalsiz</b> mit Käse ausgarniert	Fr. 18.00

## Hauptgänge

<b>Egli-Knusperli-Träumli</b>	Fr. 38.00
im hausgemachtem Au-Bierteiggli, knusprig gebackene Eglifilets (200 Gramm) dazu reichen wir Mayonnaise und Tartaresauce als Beilage gibt es Salzkartoffeln und Vichy-Karotten	
kleine Portion (140gr.)	Fr. 31.00
<b>Zanderfilet "Bellevue"</b>	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
<b>Paniertes Schweizer-Kalbsschnitzel</b>	Fr. 39.00
Des Schweizers liebstes Kind - das panierte Schnitzel serviert mit Pommes frites	
kleine Portion	Fr. 29.00



# Unsere Specials

## *Exklusiv im bAUwagen*



... ab 2 - 4 Personen nur auf Vorreservation

### Menü

**Apfel-Kürbis-Selleriesalat**  
mit frischer Feige  
und glasig gebratene Jakobsmuschel  
mit Balsamicoglasur  
\*\*\*

**Fischfondue „Halbinsel AU“**  
mit dreierlei Fisch  
Egli, Lachs & Zander  
dazu 3 verschiedene Saucen  
Reis und Pommes Frites  
\*\*\*

**Geschmeidiges Schokoladenmousse**  
aus der Ruby Rubina Kakaobohne  
im Baumkuchenmantel  
mit gesalzener Karamellsauce

Fr. 77.- / Person

## *Happy Friday Package*

**Welcome-Apéritif**

**Exklusives 4-Gang-Menü  
im Restaurant**

**Übernachtung für 2  
Personen  
im Doppelzimmer  
inkl. Frühstück**

**Fr. 120.- /Person**



## Mitbringsel für Ihre Liebsten?

... weil für Sorgen sorgt das liebe Leben  
und Sorgenbrecher sind die Reben



Die „Dreistand Weine“ - Spezialitäten von den Rebbergen  
rundum die Halbinsel Au

## Ein Gutschein als Geschenk

„Au-Geschenkgutscheine“

können in der Wertung nach Wahl an unserer Reception  
bezogen werden.