



AU-ZYTIG

Abschied und Neuanfang

Manches lässt sich nicht vorhersehen und man muss das Leben nehmen, wie es kommt. Am 7. Dezember des vergangenen Jahres ist mein Mann, unser Chef und Gastgeber Philippe Keller für immer von uns gegangen. In über 27 Jahren unermüdlichem Engagement prägte er den Landgasthof Halbinsel Au mit seinem Charme und seiner Herzengüte. Er war ein Gastgeber alter Schule, der immer für einen da war.

In seinem Sinn und Geist öffnen wir die Türen wieder am 1. März. Philippes letztes Projekt war der Umbau der Küche. Nach einer Planungsphase haben wir im Januar und Februar Hotel und Restaurant geschlossen, um den Umbau in Angriff zu nehmen. Nun kann er die Fertigstellung nicht mehr miterleben. Aber wir alle sind sicher, dass er sich über die brandneue Küche freuen würde.

Mit den bewährten und langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern darf ich den Betrieb weiterführen – mehr dazu auf Seite 4. Ich bin dankbar, dass ich auf ihren Einsatz und ihre langjährige Treue zählen darf. Und ich freue mich, wenn Sie, liebe Gäste, uns auch die Treue halten.

Ruth Keller, Gastgeberin
und Team



EMILIA-ROMAGNA: ZU BESUCH IN DER HOCHBURG KULINARISCHER GENÜSSE

Kaum eine Region in Italien hat kulinarisch so viel Ausstrahlung wie die Emilia-Romagna. Von hier kommen einige der berühmtesten Spezialitäten der italienischen Küche: Allen voran Schinken und Parmesan aus Parma, aber auch Balsamico und Mortadella aus Modena und natürlich die Spaghetti alla bolognese, die nach der Hauptstadt der Region Emilia-Romagna benannt sind. Sie heissen allerdings nur ausserhalb Italiens so. Aber auch in «Bella Italia» gilt Bologna als Hauptstadt der Tagliatelle.

Kulinarische Streifzüge durch die italienische Küche haben im Landgasthof Halbinsel Au im Frühling Tradition. Dieses Jahr lädt Küchenchef Oliver Klaus mit seinem Team zu einem Lucullus-Menü ein, das neben den berühmten Spezialitäten der Emilia-Romagna ein besonderes Augenmerk auch auf die hierzulande

weniger bekannten Rezepte richtet. So stehen vom 16. März bis 14. Mai zum Beispiel das gebratene Störfilet an Kräutersauce oder ein mit Spinat gefülltes Schweinsnierstück auf der Karte.

Die opulente Vielfalt der Produkte und Geschmacksrichtungen liegt an der Lage der Emilia-Romagna im Herzen Italiens. Während die südliche Romagna jahrhundertlang zum Kirchenstaat gehörte und nach Süden hin orientiert war, richteten sich die nördlichen Regionen eher gegen Mailand aus. Fischgerichte aus der Küstenregion um Ravenna zählen ebenso zu den traditionsreichen Rezepten wie Pasta, Risotto und raffinierte Zubereitungen aus Schweinefleisch. Nicht umsonst nennen die Einheimischen das Tier ehrfürchtig «divin porcello», göttliches Schwein.

Wir freuen uns auf Sie.



AU-WEISHEITEN

Ein Fehler bedeutet nicht, dass du versagt hast, sondern, dass du deinem Erfolg einen Schritt näher gekommen bist.

Für den Optimisten ist das Glas halb voll, für den Pessimisten halb leer.
Der Realist verdrückt sich beizeiten, damit er nicht abwaschen muss.

AU-WITZE

«Möchtest du ein Brüderchen?», fragen die Eltern den kleinen Leo. «Nicht nötig», entgegnet der Kleine. «Vorläufig werde ich noch allein mit euch fertig.»

«Chef, darf ich heute zwei Stunden früher Schluss machen? Meine Frau will mit mir einkaufen gehen.» «Kommt nicht in Frage!» «Vielen Dank Chef, ich wusste, Sie würden mich nicht im Stich lassen!«

DER LANDGASTHOF HALBINSEL AU HAT EINE NEUE KÜCHE

Besuchen Sie uns am Samstag, **18. März 2017 zwischen 14.30 Uhr und 17.00 Uhr** und entdecken Sie unsere Restaurantküche auf höchstem Niveau von innen. Sicherlich hat unser Küchenchef viele interessante Geschichten, über den Umbau und die ersten Wochen in der neuen Küche, auf Lager. Auf unserer Fotowand präsentieren wir die Meilensteine des Küchenumbaus. Wann sieht man schon einen Bagger in unserer Küche? Machen Sie sich selbst ein Bild davon.

IN SACHEN HOCHZEITEN SIND WIR PROFIS

Von der Feier im kleineren Kreis bis zum rauschenden Fest. Wir organisieren Ihren schönsten Tag kompetent und professionell. Und wieso nicht auch gleich auf der Halbinsel Au heiraten im Grünen? Gerne unterbreiten wir Ihnen unser umfangreiches Angebot.

HOCHZEIT – DIE LIEBE FEIERN

SEIEN SIE UNSER VIP

Im Umkreis von 20 km holt Sie die Stretchlimo, mit Prosecco im Wagen, zu Hause ab. Bei uns auf der Halbinsel Au genießen Sie ein 5-Gang-Überraschungsmenü (mit Fleisch oder Fisch) und lassen sich anschliessend wieder mit der Limousine nach Hause chauffieren.

Zum einmaligen Preis von Fr. 130.– pro Person (ab 2 Personen).



SEMINARE MIT ODER OHNE ÜBERNACHTUNG

EINMAL IN RUHE NACHDENKEN

Ideal für kleinere Seminare bieten wir Räumlichkeiten und Hotelzimmer an. In unserer Oase inmitten der Natur sind Ihnen konstruktive und ungestörte Tagungen sicher.

Zögern Sie nicht, uns für eine Offerte zu kontaktieren.

À LA CARTE – VOM FEINSTEN

EMILIA ROMAGNA – HOCHBURG KULINARISCHEN GENUSSES

das 6- oder 8-Gang-Menü mit den verschiedenen Möglichkeiten

Antipasto all'italiana con gnocco fritto (Prosciutto di parma, mortadella, salame piccante)

Italienischer Antipastiteller mit
frittierten Teigtaschen

Tagliatelle alla boscaiola

Creimige Sauce mit Speck, Crème-
fraîche, Knoblauch, Steinpilzen und
Champignons

Risotto alla parmigiana

Risotto mit Weisswein, Zwiebeln, Butter
Fleischbrühe und Parmigiano-Reggiano

Sorbetto al kiwi

Kiwisorbet, auf Wunsch mit Prosecco

Bistecca di maiale ripieno di spinaci con salsa al vino rosso e lenticchie balsamico

Mit Spinat gefülltes Steak vom
Schweisnierstück mit Rotweinjus und
Balsamico-Linsen

Crema di parmigiano con crostini

Parmesancreme mit Crostini

Migliaccio

Ricotta-Grieskuchen

Die drei Versuchungen:

- **Zuppa Imperiale**
Hühnerbrühe mit Grieseinlage
- **Brodo di pesce con pernod**
Fischsuppe mit Pernod
- **Cipolla vellutata**
Zwiebelcrèmesuppe



8-Gang-Menü Fr. 89.–/pro Person

6-Gang-Menü Fr. 76.–/pro Person
(ohne 4. und 7. Gang)

Bestellzeiten

Jeden Mittag bis 13.00 Uhr und jeden
Abend bis 20.30 Uhr, damit Ihnen
genügend Zeit zum Geniessen bleibt!

Insalata di rucola con scaglie di parmigiano e focaccia di oliva

Rucolasalat mit Parmesansplitter
und Olivenfocaccia

Maltagliati con spaghetti vegetail e polpo

Pasta-Plättchen mit Gemüsespaghetti
und Oktopus

Piadina con rucola e prosciutto

Flacher Teigfladen mit Rucola und
Parmaschinken

Sorbetto al kaki

Kakisorbet, auf Wunsch mit Prosecco

Storione fritto con salsa alle erbe patate fritte e pomodoro gratin

Gebratenes Störfilet
mit Kräutersauce, Röstkartoffeln und
gratinierter Tomate

Pecorino romano con fico fresco

Schafsmilchkäse mit frischer Feige

Spongata

Mürbeteiggebäck mit kandierten
Früchten, Nüssen und Honig

Das Küchen-ABC von unserem Küchenchef Oliver Klaus:

Aus seinem persönlichen Rezeptbuch eine emilianische Antipasti-Spezialität: **GNOCO FRITTO**

Zutaten

- 500 g Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 150 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 5 g Backpulver

Zubereitung für 4–6 Personen

Backpulver und Mehl werden in einer
Schüssel gut vermischt. Danach das Mehl-
Backpulvergemisch auf der Arbeitsfläche
zu einem Berg anhäufen. In den Mehl-
berg wird nun eine Mulde gedrückt, in
welche das Olivenöl, die Milch und das

Wasser gegeben werden. Das Ganze zu
einem geschmeidigen Teig kneten. Den
Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.
Nun wird der Teig dünn ausgerollt und
in kleine Stücke geschnitten. Diese wer-
den anschliessend im heissen Öl frittiert,
bis sie goldgelb und knusprig sind. Wäh-
rend des Backens geht der Teig auf und
bildet in der Mitte einen «Bauch». Gnocco
fritto wird traditionell zum Apéro als
Beilage zu Aufschnitt oder Käse serviert.

AUSBLICK

Die **Spargelzeit** wird auch in diesem
Jahr auf der Halbinsel Au Einzug hal-
ten. Je nach Verfügbarkeit geniessen
Sie ab April wieder unsere Spargel-
spezialitäten.

Sommerzeit ist Sonnenzeit. Schon
bald ist unsere Terrasse wieder bereit
für Sie. Zu einer unserer feinen Spe-
zialitäten aus der Sommerkarte er-
halten Sie die Sonne gratis und un-
beschränkt dazu.

Aus Platzgründen musste unsere
Selbstbedienung leider der Küche
weichen. Ab diesem Jahr gibt es
beim Landgasthof Halbinsel Au lei-
der **keine Selbstbedienung beim
Spielplatz mehr.**

HAPPY FRIDAY
Speziell für Geniesser

Geniessen Sie unseren Happy-Friday-Klassiker – jeweils freitags und je nach Verfügbarkeit

Welcome-Apéro, ein exklusives Viergangmenü und eine Übernachtung für 2 Personen im Doppelzimmer für sagenhafte Fr. 120.– pro Person (Frühstücksbuffet mit Aussicht inbegriffen, exklusive Kurtaxe à Fr. 2.50.–/Person und Nacht).

**COUNTRY-BRUNCH MIT ROLF RAGGENBASS
UND SPECIAL-GUEST GEORG HUG & BAND**
Sonntag, 26. März 2017, Türöffnung: 09.30 Uhr,
Konzertbeginn: 10.00 Uhr



Rolf Raggenbass und die Country Heart Band mit Special-Guest Georg Hug bringen Stimmung in den Landgasthof Halbinsel Au. Begleitet von Live-Country-Musik geniessen Sie einen ausgiebigen Brunch. Und wie wär's nach dem Essen mit einem Tanz?

Vorreservation erforderlich!

Ticketverkauf (Brunch und Konzert) beim Landgasthof Halbinsel Au. Tickets abholbereit ab 1. März 2017.

Erwachsene Person für Fr. 70.–, Kinder bis 10 Jahre für Fr. 30.–



DIE KÜCHE IST NEU – DAS TEAM BLEIBT

Das gesamte Halbinsel-Au-Team freut sich, Sie ab dem 1. März 2017 wieder in neuer Frische in unserer naturgeschützten Oase zu empfangen. Auch im neuen Jahr werden Sie von den altbekannten Gesichtern mit unseren Fischspezialitäten als auch mit den Au-Klassikern kulinarisch verwöhnt. Wir freuen uns auf Sie!



MUTTERTAG IM SCHLOSS AU: QUARTETTO DI CREMONA

Mit Werken von Boccherini, Haydn und Beethoven

SO, 14.05.17, 10.30 Uhr (Dauer bis ca. 11.45),

Tagungszentrum Schloss Au, CHF 40.–

Vorverkauf: Papeterie Köhler, Zugerstr. 26, Wädenswil
Salottino GmbH, Seestr. 158, Horgen, www.ticketino.ch



FINDEN SIE UNS AUF FACEBOOK



Immer mit den neusten News! facebook.com/landgasthof.halbinselau

Ja, informieren Sie mich regelmässig, was auf der Halbinsel AU los ist.
Die «AU-Zyting» soll mir jeweils **kostenlos** zugestellt werden!

Vorname | Name

Strasse | Postfach

PLZ | Ort

E-Mail

Bitte auf eine Postkarte kleben oder in ein Kuvert stecken und einsenden an:
Landgasthof Halbinsel AU, 8804 Au.
Dieser Coupon kann zudem an der Réception oder im Restaurant abgegeben werden. Weitere Kommunikationsmöglichkeiten durch info@halbinselau.ch oder www.halbinselau.ch.

GESCHENK
gutschein

**INDIVIDUELL UND
PERSÖNLICH
IN JEDER PREISLAGE**

**Kleine Geschenke erhalten
die Freundschaft!**

HERAUSGEBER Keller Gastronomie AG, Landgasthof Halbinsel AU **REDAKTION** Ruth Keller in Zusammenarbeit mit den MitarbeiterInnen des Landgasthofs Halbinsel AU am Zürichsee **ADRESSE** Landgasthof Halbinsel AU, Austrasse 59, CH-8804 Au/Zürichsee, Tel. 044 782 01 01, Fax 044 782 01 02, www.halbinselau.ch, info@halbinselau.ch, facebook.com/landgasthof.halbinselau **VERSAND** Viermal jährlich **AUFLAGE** 50 000 Exemplare **NACHDRUCK** Mit Quellenangabe gestattet