



AU-ZYTIG

CHEF-SACHE



Wiedereröffnung am 1. März 2017

Wie Sie, liebe Gäste, vielleicht bereits aus den Medien erfahren haben, steht dem Landgasthof Halbinsel Au ein grösserer Küchenumbau bevor. Deshalb haben wir vom 2. Januar 2017 bis und mit 28. Februar 2017 geschlossen. Stetig hohe Qualität ist uns wichtig. Darum bauen wir im Januar und Februar 2017 unsere Küche und den Buffetbereich des Restaurants um. Während dieser Zeit bleiben das Restaurant und das Hotel geschlossen. Selbstverständlich halten wir Sie auf Facebook und auf unserer Homepage über die Umbaufortschritte auf dem Laufenden.

In der gesamten Umbauzeit sind wir von Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr per Telefon (044 782 01 01) oder per E-Mail (info@halbinselau.ch) für Reservationsanfragen und sonstigen Anliegen erreichbar.

Wir freuen uns sehr, Sie ab dem 1. März 2017 zu den gewohnten Öffnungszeiten mithilfe unserer brandneuen Küche noch mehr zu verwöhnen.

Philippe Keller, Gastgeber



HELL LEUCHTET DER LANDGASTHOF HALBINSEL AU IN DER DUNKLEN WINTERNACHT

Wie eine kleine Lichtinsel erscheint der Landgasthof Halbinsel Au dem fernen Betrachter. Schon von Weitem laden unsere vielen Lichter zu einem Besuch ein. Mit der vorweihnachtlichen Wärme und der heimeligen Dekoration stimmen wir Sie richtig auf die Adventszeit ein und schüren so die wundervolle Vorfreude auf das Weihnachtsfest. Da strahlen selbst die Augen der Erwachsenen. Wir bereiten Ihnen eine kleine Auszeit von

der kalten und grauen Jahreszeit und lassen Sie vergessen, dass der kürzeste Tag des Jahres immer näher rückt.

Auch mit dem festlichen Lucullus-Menü (Seite 3) beweist unser Küchenteam sein Können. Besuchen Sie uns, geniessen Sie die schöne Atmosphäre, und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Wir freuen uns auf Sie.



HERBST-/ WINTERGEMÜSE UND WINTERFRÜCHTE

Kartoffeln, Rosenkohl, Zwiebeln, Kabis, Kürbis, Randen, Sellerie, Spinat, Rübli, Kohlrabi und Wirz.

Äpfel, Birnen, Mandarinen, Orangen, Ananas, Bananen, Mango, Kiwis, Grapefruits, Datteln, Weintrauben, Kokosnüsse, Clementinen, Granatäpfel und Avocado.

AU-WEISHEITEN:

Freundlichkeit in Worten schafft Vertrauen. Freundlichkeit im Denken schafft Tiefe. Freundlichkeit im Geben schafft Liebe.

Alt ist man erst dann, wenn man an der Vergangenheit mehr Freude hat als an der Zukunft.

AU-WITZE:

Kommt der Ehemann ins Delikatessengeschäft: «Ich brauche Ihre Hilfe. Übermorgen habe ich Hochzeitstag. Welchen Wein würden Sie mir denn empfehlen?»
Verkäufer: «Das kommt ganz darauf an. Möchten Sie ihn feiern oder vergessen?»

Fragt der Pfarrer einen Konfirmanden: «Ist es bei euch üblich, dass ihr vor dem Mittagessen betet?»

«Nein, warum? Meine Mutter kocht doch super.»

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).



IHRE FIRMEN- ODER FAMILIENWEIHNACHTSFEIER

In unseren winterlich dekorierten Sälen organisieren wir für Sie Ihre massgeschneiderte Weihnachtsfeier.

Rufen Sie uns heute noch an, und verlangen Sie eine unverbindliche Offerte.

Wir beraten Sie sehr gerne.



Die Buurestube (bis 33 Personen) und die Werdmüllerstube (bis 39 Personen) für die Gesellschaft im engeren Kreis.
Der Au-Saal (bis 100 Personen) und der Landisaal (bis 250 Personen) für das grosse Fest.

UND WIEDERUM LEUCHTET DIE HALBINSEL AU IM LICHTERMEER

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

Thunfischcarpaccio

mit Zitronen-Olivenöl mariniert,
garniert mit einem Salatstrauss

Gebratene Black-Tiger-Crevetten

mit Avocadocrème
und Granatapfel

Gebratene Kaninchen-Mais-Terrine

mit Honigjus

Litschisorbet

Gebratenes Kalbsfiletmedaillon

mit Feigenrahmsauce,
serviert mit Spaltkartoffeln
und Wurzel-Röstgemüse

Belper Chnolle

mit Kräuter-Crostini

Karamellierter Apfelkuchen

mit einer Kugel Sauerrahmglace

Die drei Versuchungen:

- Artischockencremesuppe
mit Prosecco parfümiert
- Kartoffelsuppe
mit Trüffelöl
- Geflügelkraftbrühe
mit Klösschen



8-Gang-Menü Fr. 89.–

Preis pro Person

6-Gang-Menü Fr. 76.–

Preis pro Person

(ohne 4. und 7. Gang)

Bestellzeiten

Jeden Mittag bis 13 Uhr und jeden
Abend bis 20.30 Uhr, damit Ihnen
genügend Zeit zum Geniessen bleibt!

Entenleberterrine

mit Tomatenkonfitüre
und hausgemachte Brioche

Kalbshaxenragout

mit Thymian und feinen Nüdeli

Gnocchi mit Apfel und Spinat

an Calvadosrahmsauce

Zwetschensorbet

auf Wunsch mit Vieille Prune

Seezungen- und Lachsfiletrollchen

im Dampf schonend gegart,
mit Safran-Schaumsauce napiert,
serviert mit rotem Camargue-Reis
und zweifarbigen Zucchini

Warmer Tomme

mit Orangen-Gewürz-Chutney

Mandarinenmousse

mit Nougatstreuseln und Zuckerdeko

Das Küchen-ABC von unserem Küchenchef Oliver Klaus:

Aus seinem persönlichen Rezeptbuch:

TOMATENKONFITÜRE

Tipps und Tricks

- 200 g Tomaten
- 200 g Gelierzucker
- ¼ Zitrone (Saft davon)
- ½ TL Orangenlikör
- 1 Msp. Zimt gemahlen

Zubereitung

Tomaten einritzen und ca. 10 Sekunden
in kochendes Wasser geben. Anschlies-
send sofort im Eiswasser abkühlen. Die
Tomaten schälen, vierteln und Stielan-
satz entfernen, in kleine Würfel schnei-

den. In einem Topf zusammen mit Zit-
ronensaft, Likör und Gelierzucker ca. 5
bis 10 Min. leicht köcheln lassen, zum
Schluss den Zimt dazugeben. Abkalten
lassen, bis es handwarm ist, dann in
Einmachgläser abfüllen.

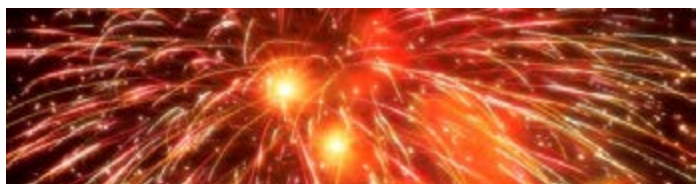


ÖFFNUNGSZEITEN AN WEIHNACHTEN

Normal geöffnet bis und mit 22. Dezember 2016.
23. und 24. Dezember 2016 geschlossen.
Ab 25. Dezember 2016 wieder normal geöffnet.

ÖFFNUNGSZEITEN WÄHREND DEN UMBAUARBEITEN

Vom 2. Januar bis 28. Februar sind wir telefonisch oder per E-Mail wie folgt für Sie erreichbar:
Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr
Wir freuen uns, auch in dieser Zeit Reservationsanfragen entgegenzunehmen und Bankette abzusprechen.



SILVESTER MIT BESTER AUSSICHT

Geniessen Sie einen bezaubernden Silvesterabend auf der wunderschönen Halbinsel Au. Mit unserem Spitzenmenü (Seite 3) werden Sie von uns ins neue Jahr getragen – erhältlich in 8 und 6 Gängen. Und wer fährt danach nach Hause? Übernachten Sie zum Spezialpreis von Fr. 180.– für das Doppelzimmer inklusive Frühstück bei uns.

Unbedingt reservieren, nur noch wenige Plätze im Restaurant verfügbar.



**SICHERN SIE SICH IHREN PLATZ
UND RESERVIEREN SIE FRÜHZEITIG**

Ein Muss für jeden Country-Fan

COUNTRY-BRUNCH MIT ROLF RAGGENBASS UND SPECIAL-GUEST GEORG HUG & BAND

Während Sie ausgiebig brunchen, sorgen Rolf Raggenbass und Georg Hug für Bombenstimmung. Am Sonntag, 26. März 2017, ab 10 Uhr für Fr. 70.– (Brunch und Konzert).

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).

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!**