

Daily menu – always freshly prepared

Menu du jour – toujours fraîchement préparé

**Our Chef de Cuisine Wolfgang Jambor guarantees a gastronomical delight.
Our Chef de Restaurant Hakki Özkul will spoil you with refined service and
close attention to your needs.**

**Notre Chef de Cuisine Wolfgang Jambor vous
garantit une cuisine de qualité.
Notre Chef de Restaurant Hakki Özkul vous
garantit un service soigné et attentif.**

**Landgasthof Halbinsel Au
CH-8804 Au / Zürichsee
[http:// www.halbinselau.ch](http://www.halbinselau.ch)
tel. +41-44-782 01 01
fax +41-44-782 01 02
[facebook.com/landgasthof.halbinselau](https://www.facebook.com/landgasthof.halbinselau)
open every day, all year
ouvert tous les jours, tout l'année**

**Countries of origin of our meat and fish:
Pays d'origine de nos viandes et poissons:**

Poultry/volaille :	Switzerland/France	Lake trout/truite du lac:	Lake Zurich
Veal/veau :	Switzerland/Netherlands	Salmon trout/ truite saumonée:	Switzerland/Danmark
Beef/boeuf:	Switzerland	Salmon/saumon:	Norway/Scotland
Pork/porc:	Switzerland	Pike-perch/sandre:	Lake Constance/Estony
Lamb/agneau:	Switzerland/Australia/ New Zealand	Perch/perche:	Lake Zurich/Estony
Rabbit/lapain:	Hungary	Whitefish/féra:	Lake Zurich/LakeConstance
US-Beef:	Golden Valley	Whitefish liver/foie de féra:	Lake Constance
		Lake Zurich:	K.Weidmann, Bianchi, Dörig

Soups / Potages

Homemade tomato soup / Crème de tomates faite maison Fr. 11.00

with fresh basil and cream / au basilic frais et crème fouettée

Fish soup "Lake Zurich" / Potage de poisson du Lac de Zurich Fr. 19.00

perfumed with Pernod, served with garlic-mayonnaise bread
prepared according to an old fisherman's recipe

parfumé au Pernod, servi avec pain à la mayonnaise aillée
selon une ancienne recette de pêcheur

3 samples of our tasty seasonal soups / Fr. 17.00

3 délicieux potages de saison à déguster

Salads / Salades

Green salad / Salade verte Fr. 10.00

Mixed salad / Salade mêlée Fr. 12.00

Lambs lettuce salad „Mimosa“ Fr. 16.00

Salade de mâche "Mimosa"

with egg and croutons / avec œuf et croutons

Lambs lettuce salad with bacon Fr. 16.00

Salade de mâche aux lardons

Lambs lettuce salad with mushrooms Fr. 17.00

Salade de mâche aux champignons

Our salad dressings: french herbs, italian dressing, balsamic dressing

Dressings au choix: sauce française aux herbes, sauce italienne, balsamico dressing

Appetizers / Entrées

Garlic bread / véritable pain à l'ail p. pers. Fr. 7.00

from 2 persons up / à partir de 2 personnes

Scottish smoked salmon „Loch Fyne Oysters“ p.portion. Fr. 35.00
Saumon fumé écossais “Loch Fyne Oysters” p.10 gr. Fr. 5.00

smoked according to an old traditional family recipe.
served with onions capers, horseradish mousse, toast and butter

fumé selon une recette traditionnelle de famille.
servi avec onions, câpres, mousse au raifort, toast et beurre

Whitefish liver fried in butter / Foie de féra poêlé au beurre Fr. 22.00

exclusive, a special surprise for you
depending on the daily catch, this dish is not always available

une exclusivité qui vous surprendra
dépendant de la pêche du jour, ce plat n'est pas toujours en vente

Fish / Poissons

Perch „Knusper Träumli“ / perches „Knusper Träumli“

crispy deep-fried perch (240 g)

served with boiled potatoes, mayonnaise and tartar sauce

Fr. 39.00

½ port. Fr. 29.00

fritot croustillant de filets de perche

pommes nature, sauce mayonnaise et sauce tartare

Küde Weidmann's Fischer Zunftteller

filets of perch, pike-perch, white fish and trout

Fr. 41.00

½ port. Fr. 31.00

with vegetable butter, pesto, tomatoes and almonds

served with boiled potatoes and carrots

filets de perche, sandre, féra et truite

au beurre de légumes, au pesto, aux tomates et aux amandes

accompagné de pommes nature et bâtonnets de carottes

Pike-perch filet "Bellevue" / Filet de sandre "Bellevue"

steamed, with a white wine sauce, with saffron and fresh herbs

served with rice and leaf-spinach

Fr. 41.00

½ port. Fr. 31.00

cuit à la vapeur, sauce au vin blanc safranée aux fines herbes

épinards en feuilles, riz créole

„Trilogie Steamboat Town Zurich“

filets of perch, whitefish and pike-perch

meunière, fried and steamed

served with rice, parsley potatoes and spinach

Fr. 43.00

filets de perche, de féra et de sandre meunière, frits et à la vapeur,

service avec riz, pommes nature et feuilles d'épinards

Specialities of „Halbinsel Au“ / Spécialités de Halbinsel Au

Escalope of veal „ Riesbächli “ / Escalope de veau “ Riesbächli “ Fr. 42.00

escalope sautéed, on a creamy dill sauce ½ port. Fr. 32.00
with noodles and a selection of colourful fresh vegetables

escalopes sautées, sauce crème à l’aneth
nouilles au beurre, petite casserole de légumes

„Züri Gschnätzlets“ Fr. 39.50

the famous speciality of Zurich ½ port. Fr. 29.50

chopped veal in a creamy mushroom sauce
served with „Rösti“ (hash brown potatoes)

la fameuse spécialité de Zurich

émincé de veau à la sauce crème aux champignons
servi avec rösti

Veal „Cordon bleu“ / Cordon bleu de veau Fr. 42.00

filled with ham and gruyere cheese
served with pommes frites and vegetables

farci au jambon et gruyère
pommes frites et bouquet de légumes

from 2 persons up / à partir de 2 personnes

US- Chateaubriand „Halbinsel Au“ p. pers. Fr. 64.00

double filet steak, roasted at your choice
served with sauce béarnaise, Pommes frites and fresh vegetables

filet de boeuf cuit selon votre préférence,
sauce béarnaise, pommes frites et bouquet de légumes

Meat dishes / Viandes

Beef filet "Werdmüller" US Beef 150g Fr. 59.00

with sauce Béarnaise
served with fresh vegetables

sauce béarnaise et bouquet de légumes

Beef filet "Werdmüller" US Beef 180g Fr. 70.00

Saddle filet of lamb with basil / Noisette d'agneau au basilic Fr. 45.00

juicy roasted saddle filet of lamb (200g) with basil butter
served with fresh vegetables

noisette d'agneau sauté au beurre au basilic
et bouquet de légumes

Schnitzel „Vienna style“ / Escalope de porc „viennoise“ Fr. 25.00

a popular Swiss meal: a breaded pork escalope

un mets populaire en Suisse : escalope de porc panée

with veal / avec viande de veau Fr. 36.00

Farmers creamy pork scallop / Escalope de porc "Paysan" Fr. 23.00

two pork scallops with a mushroom cream sauce

deux escalopes de porc, sauce crème champignons
nouillettes au beurre

with veal / avec viande de veau Fr. 37.00

Please choose your side dish / veuillez choisir votre accompagnement:

fried potatoes, rice, noodles, pommes frites, pommes allumettes

potatoes, rice, noodles, pommes frites, pommes allumettes

Vegetarian dishes / Plats végétariens

Vegetable plate "Au garden" / Plat de légumes "Le jardin d'Au" Fr. 25.00

a selection of ten different fresh vegetables

assortiment de dix différents légumes croquants

Trofie Liguri "Panta Rhei" Fr. 25.00

braid-shaped pasta made of wheat semolina with
broccoli, cauliflower, carrots and mixed mushrooms

pâtes de semoule de blé dur aux légumes brocoli, chou-fleur,
carottes et champignons mixtes

Eggplant piccata "Gold Coast" / Piccata d'aubergine "Côte d'Or" Fr. 24.00

served with saffron risotto, tomato sauce and leaf-spinach

risotto au safran, sauce tomate et feuilles d'épinards

Spaghetti "coachman style" / Les "spaghetti du cocher" Fr. 23.00

spaghetti with olive oil "primo extra vergine" and
onions, garlic, cherry tomatoes and fresh parsley
garnished with fried zucchini

spaghetti à l'huile d'olive Primo Extra Vergine et
aux oignons, à l'ail, aux tomates cerises et au persil frais
garni de courgettes sautées

Risotto "Appenzeller style" Fr. 24.00

with herbs and fresh vegetables

risotto aux herbes et aux légumes



Zafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

A light pleasure for fish lovers
and future fish lovers

Menu "Golden fish"

Parsley panna cotta
with smoked sturgeon and
radishes vinaigrette

* * *

Frothy ratatouille soup
with mackerel filets

* * *

Fried pike-perch filet and dill noodles
with saffron cream sauce

* * *

Turbot fried in olive oil "extra virgin"
served with deep-fried fennel
and lobster butter sauce

* * *

Toblerone chocolate mousse
with a fan of red wine cinnamon pear

* * *

Menu per person	Fr. 79.00
Menu without 3 rd course	Fr. 69.00

This menu is available every day for lunch and dinner.
Orders possible until 1.15pm or 8.30pm.



Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Un plaisir léger pour les amateurs de poissons
et des futurs amateurs.

Menu Golden Fish

Panna cotta au persil
esturgeon fumé
et vinaigrette aux radis
* * *

Potage mousseux à la ratatouille
et aux filets de maquereaux
* * *

Filet de sandre et tagliatelle à l'aneth
à la sauce crème au safran
* * *

Turbot sauté dans l'huile d'olive "extra virgine"
sur le lit de fenouils frits
et à la sauce au beurre d'homard
* * *

Mousse au chocolat Toblerone
éventail de poire Williams
cuite au vin rouge et à la cannelle
* * *

menu par personne	Fr. 79.00
menu sans 3 ^e plat	Fr. 69.00

En vente tous les jours, midi et soir.
Dernière commande : midi 13.15h, soir 20.30h

The 100 years Au-consortium special

One hundred years ago was the foundation of the Au-consortium Wädenswil.

The purpose was to prevent the peninsula from public sale.
From then, the guest-house, the farmhouse including the barn
went into the ownership of the Au-consortium.

Today, the peninsula with their beautiful surrounding
is open for public and stays a space for relaxation and peace.

For this event we've created a special fish meal for you.

Pike-perch filet "Simon-Gut"

Pike-perch filet
fried in olive oil "extra vergine"
served on homemade potato mash
with leaf-spinach and iced carrots

Special price 100 years Au-consortium

Fr. 41.00