

Tagesmenu

immer frisch zubereitet

Für eine köstliche Küche garantiert
unser Küchenchef Oliver Klaus

Für den gepflegten Service und Ihre Betreuung
garantiert unser Chef im Restaurant
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

Herkunftsbezeichnungen unseres Fleisches und Fischfang:

Geflügel:	Schweiz/Frankreich	Seeforelle:	Zürisee
Kalbfleisch:	Schweiz/Holland	Lachsforelle:	Schweiz/Dänemark
Rindfleisch:	Schweiz	Lachs:	Norwegen/Schottland
Schweinefleisch:	Schweiz	Zander:	Bodensee/Estland
Lamm:	Schweiz/Australien Neuseeland	Egli:	Zürisee/Estland
Kaninchen:	Schweiz	Felchen:	Zürisee/Bodensee
Rindsfilet:	Australien	Felchenleber:	Bodensee/Zürichsee
		Zürichsee:	Küde Weidmann, Bianchi, Dörig

(Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)

Suppen unser Hobby

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit gartenfrischem Basilikum und Schlagrahm	Fr. 11.00
Seebuebe - Fischsuppe mit Pernod parfümiert und Chnobli-Mayonnaise Brot nach einem alten Fischerrezept vom Zürichsee	Fr. 19.00
Tagessuppe	Fr. 9.00

Gartenfrische Salate

Grüne Salate mindestens 3 verschiedene Sorten	Fr. 10.00
Bunt gemischter Salat fünf Sorten	Fr. 12.00

Vorspeisen

Felchenleber in Butter gebraten serviert im Kartoffelchörbli Eine Exklusivität, die auch Sie angenehm überraschen wird. Dieses Gericht ist vom Tagesfang abhängig und somit nicht immer erhältlich	Fr. 22.00
Im Haus mariniertes Saiblings Tartar auf einem Kartoffelgitter mit Kräutersalat und Crème fraîche	Fr. 22.00

Fisch – Leben am Wasser

Egli – Knusper – Träumli Fr. 39.00

Knusprig gebackene Eglifilets (240 Gramm)
dazu reichen wir Mayonnaise und Tartaresauce

Als Beilage gibt es Salzkartoffeln **kleine Portion** Fr. 29.00

Küde Weidmann's Fischer-Zunftteller Fr. 41.00

Gebatene Egli-, Zander-, Felchen- und Forellenfilet
mit Gemüsebutter, Pesto, Tomaten und Mandeln

Als Beilage servieren wir Salzkartoffeln und Rüeblistäbli
kleine Portion Fr. 31.00

Zanderfilet "Bellevue" Fr. 41.00

im Dampf schonend gegart, an einer Safran-Weissweinsauce
mit frischen Gartenkräutern verfeinert

als Beilage Blattspinat und Trockenreis **kleine Portion** Fr. 31.00

Felchenfilet in Butter gebraten Fr. 38.00

auf Parfümiertem Champagner Wirsing
und confierter Tomate

als Beilage servieren wir Salzkartoffeln **kleine Portion** Fr. 28.00

Leckere Fleischgerichte

"Züri-Gschnätzlets"

Die beliebte Zürcher Spezialität
Zartes, handgeschnetztes Kalbfleisch,
mundige Champignons-Rahmsauce
und goldgelb gebratene Rösti

Fr. 42.00

kleine Portion

Fr. 32.00

Cordon bleu vom Kalb

Gefüllt mit Schinken und Gruyèrekäse
serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Fr. 42.00

Rindsfilet "Werdmüller" AUS-Beef 150 gr

serviert mit Sauce Béarnaise
und vier verschiedenen frischen Saisongemüsen

Fr. 51.00

Wiener-Schnitzel mit Kalbfleisch

Des Schweizers liebstes Kind - das panierte Schnitzel

Fr. 39.00

kleine Portion

Fr. 29.00

mit Schweinefleisch

Fr. 26.00

Beilagenauswahl:

Pommes frites, Pommes Almettes, Reis, Butternudeln oder Bäckerinnenkartoffeln

Gemüsepfännli Fr. 6.00

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

ab 2 Personen

AUS-Chateaubriand "Halbinsel Au" pro Person Fr. 68.00

Doppeltes, gut gelagertes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Rosmarinzweig und Cognac flambiert,
serviert mit Sauce Bèarnaise
Pommes frites und acht verschiedene Sorten frische Saisongemüse



Fleischlose Gerichte

Salatteller „Lisetti“

Fr. 18.00

mit acht verschiedenen frischen, farbigen, knackigen Salaten, reichlich ausgarniert
mit Französischer-, Italienischer- oder Balsamico Sauce

Auberginen-Piccata "Goldküsten Art"

Fr. 24.00

auf Safran-Risotto angerichtet
mit frischer Tomatensauce und
feinem Blattspinat

Spaghetti nach "Kutscher Art"

Fr. 23.00

Spaghetti mit Olivenöl Primo Extra Vergine
gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten
und frischer Petersilie
garniert mit gebratenen Zucchini

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie sehr gern von unseren Mitarbeitern.



Zafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Seit Februar 1973 im Besitz der Auszeichnung.
Leichtes Fischvergnügen für Fischliebhaber – und natürlich für jene, die es werden möchten.

Menü "Goldener Fisch"

Im Haus mariniertes Saiblings Tartar
auf einem Kartoffelgitter
mit Kräutersalat und Crème fraîche

* * *

Rote Kokos-Curry Suppe
mit einer Riesencrevette

* * *

Zürichsee Felchenfilet
in Butter gebraten
auf parfümiertem Champagner Wirsing
und confierter Tomate

* * *

Schwarzes Kirschen Sorbet
mit seinem Geist

* * *

als Höhepunkt eine Kreation von unserem Küchenchef Oliver Klaus:

Pochiertes Zanderfilet
mit Dillrahmsauce
serviert mit einer Süsskartoffel-Mousseline
und kleinem Gemüse

* * *

Baumnussparfait
mit Orangenkompott

* * *

Preis pro Person Fr. 89. –
Ohne 3. Gang Fr. 78. –

Als Bestellzeiten gelten: Jeden Mittag bis 13.00 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr