

# AU ZYTIG

## CHEF-SACHE



### Packen Sie Ihre Chancen!

Vorsichtig optimistisch – so lauten die Prognosen für das Jahr 2010. Nach all den Turbulenzen des eben vergangenen Jahres sind das beruhigende Aussichten. Nun kann man ihnen glauben oder auch nicht. Denn natürlich sind Prognosen immer mit Unsicherheiten behaftet. Aber eines ist sicher: Auch 2010 wird ein Jahr sein, dass viele Chancen bereit hält. Man muss sie nur erkennen und packen.

Auch auf der Halbinsel Au wird das neue Jahr Veränderungen bringen. Der lang erwartete und geplante Umbau beginnt Mitte März/Anfang April mit der Totalsanierung der sanitären Anlagen. Er wird rechtzeitig zum Beginn der Sommersaison beendet sein. Ab Oktober beginnt die Renovation der Hotelzimmer. Die Säle sind hingegen nicht vom Umbau tangiert. Sie stehen Ihnen ohne Unterbruch zur Verfügung.

Wir freuen uns auf ein ereignisreiches Jahr. Einen ersten Höhepunkt darf ich bereits jetzt ankündigen: Am 14. März steht unser traditioneller Country-Brunch auf dem Programm (Seite 4).

Philippe Keller, Gastgeber

## AKTUELLES

### Heiter in den Frühling

Die moderne Winterküche passt perfekt zu den guten Vorsätzen fürs neue Jahr: Leicht und schmackhaft zubereitet sind unsere einheimischen Wintergemüse eine fantastische Vitaminbombe, die geradezu ideal zu den kalten Tagen passt. Chabis und Rotkohl, Karotten, Sellerie, Lauch und viele andere Knollen und Wurzeln runden nicht nur jedes Gericht, das sie begleiten, mit bunter Heiterkeit ab. Sie passen auch perfekt zusammen. Die Redewendung «Chruut und Rüebli durenand» kommt nicht von ungefähr.

Wohl geordnet in seiner Abfolge präsentiert sich hingegen unser neues Lucullus-Menu (Seite 3), das einige Winter-Spezialitäten bereit hält. Verschiedene Gemüse begleiten Lamm,

Kaninchen und Fisch auf harmonische Art. In diesem Sinn ist die Winterküche auch die perfekte Einstimmung auf den Frühling, die das lange Warten auf wärmere Tage verschönert.

Ab 20. März werden wir die Frühlingsgefühle mit sizilianischen Spezialitäten hochleben lassen. Die Insel ganz im Süden Italiens – übrigens die grösste Insel im Mittelmeer – hält für einen kulinarischen Höhepunkt unzählige Inspirationen bereit: Eine Vielzahl von Fischarten und Krustentieren, Tomaten, Auberginen, Oliven und Zitrusfrüchte verbinden sich zu farbenfrohen Rezepten. Kaum eine andere Küche Italiens glänzt mit so viel Abwechslung und Fantasie wie diejenige Siziliens. Auf die Kreationen von Küchenchef Wolfgang Jambor darf man schon jetzt gespannt sein!



## DIES UND DAS

### PLEITEN, PECH UND PANNEN

... da war da noch ... ein kleiner Tippfehler ...

Als zusätzliche Dienstleistung bieten wir einen Menudruck für die geplanten Bankette an. Diese werden von unserer Réception individuell vorgeschrieben und kopiert. Es ist Freitagabend, verschiedene Weihnachtsfeiern sind gebucht und alles ist vorbereitet. Die Adventskränze sind auf den Tischen, die Kerzen brennen und der Menudruck ist aufgelegt. Die ersten Gäste treffen ein und erhalten den vorbestellten Apéro. Aufmerksam wird das Menu studiert und plötzlich macht sich allgemeine Heiterkeit breit und es wird getuschelt. Der Bankettleiter erkundigt sich, ob denn auch alles in Ordnung sei. Darauf erscheint er an der Réception und bittet die Mitarbeiterin die Tafelanschrift und den Ablauf zu überprüfen, die Gäste amüsieren sich und er wisse nicht wieso. Gemeinsam wird nochmals alles überprüft, auch das Internet wird wegen der Schreibweise zu Rate gezogen. Nichts – alles hat seine Ordnung. Es ist kurz vor Servicebeginn, alle Gäste sind eingetroffen, tuscheln weiterhin rege miteinander und lachen. Da plötzlich wird das Missgeschick entdeckt; auf dem Menudruck ist anstelle «Kinderkrippe» «Kindergrippe» gedruckt worden. Unter allgemeiner Heiterkeit wird der fehlerhafte Menudruck ausgetauscht und als Erinnerung von den Anwesenden mit nach Hause genommen.

*Claudia Eckold, Réception  
Philippe Keller, Gastgeber*

### DAS KÜCHEN-ABC

#### Trockener Gugelhopf

Um einen luftigen Gugelhopf aus Hefeteig zu erhalten, den dickflüssigen Teig so lange klopfen oder mit dem Knethaken in der Küchenmaschine bearbeiten, bis er Blasen wirft, glatt und geschmeidig ist. Genügend aufgehen lassen und die Backzeit eher etwas verkürzen als verlängern. Das Gebäck anschliessend während etwa zehn Minuten in der Form auf dem Küchengitter auskühlen lassen. Für einen feuchten Backpulvergugelhopf, Rahm oder Sauermilch verwenden. Bei sehr grossen Eiern evtl. ein Ei weglassen und die Rahmzugabe um einen halben Deziliter erhöhen. Gugelhopf in Folie verpackt kühl aufbewahren.

### ZUM SCHMUNZELN

Die Wahrsagerin sagt zur Gymnasiastin: «Und dann tritt schon bald ein junger Mann in Ihr Leben.» «Super! Wie sieht er denn aus?» «Sehr jung und sehr blond.» «Erzählen Sie mehr!» «Wie gesagt: Er ist sehr jung und wiegt knapp drei Kilo.»

Ein Polizist stoppt einen Autofahrer und schaut in den Wagen. «Guter Mann», sagt er, «es ist verboten, einen Hund auf dem Vordersitz mitzuführen.» «Aber das ist doch ein Plüschhund!» «Die Rasse spielt dabei keine Rolle.»

### WEISHEITEN

Wenn man alle Gesetze studieren sollte, so hätte man gar keine Zeit, sie zu übertreten.

Hast Du keine Feinde, dann hast du keinen Charakter.

Erfahrung ermöglicht es dem Menschen, neue Fehler zu begehen, anstatt die alten zu wiederholen.

### SAAL FÜR JEDEN ANLASS



**Für Ihren Firmen- oder Festanlass fordern Sie unsere neue, vielseitige Bankettdokumentation an!**

<b>Au-Saal, 1. Stock</b>	ab 45 bis 180 Personen
<b>Landi-Saal</b>	ab 60 bis 280 Personen
<b>Werdmüller-Stube</b>	bis 38 Personen
<b>Buure-Stube</b>	bis 33 Personen
<b>Hotel</b>	11 Zimmer (20 Betten) mit Bad oder Dusche, Telefon und TV

**Für jeden Anlass und für jedes Fest:** Der Landgasthof Halbinsel AU verfügt über grosszügig konzipierte, moderne, freundliche, stilvolle Säle, die sich durch besondere, elegante und gepflegte Ambiente auszeichnen. Interessiert? Dann fordern Sie heute noch die umfangreiche Bankettdokumentation an: Tel. 044 782 01 01, E-Mail [info@halbinselau.ch](mailto:info@halbinselau.ch)

## A LA CARTE – VOM FEINSTEN

### KALTE WINTERTAGE – WARME KÖSTLICHKEITEN

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

#### Bunter Wintersalat «Tiroler Art»

garniert mit gerösteten Pistazien und Haselnüssen an Heublumen-Dressing

#### Gefüllter Champignon «Elsässer Art»

mit würzigem Blattspinat auf Rahmspinat angerichtet

#### Steinbuttfilet «Dijonnoise»

mit Maille-Senfkruste auf Kürbisgemüse präsentiert

#### Bananen-Sorbet

auf Wunsch mit Eierlikör

#### Lammrückenfilet «Provençale»

auf Bohnengemüse (Weisswein-Borlotti und grüne Bohnen)

#### Innerschwiizer Sbrinzrollen

garniert mit bunten und rohen Gemüsestängeli

#### Quark-Birnen-Terrine «Gute Luise»

garniert mit Rahm und Phyalis

#### Die drei Winter-Köstlichkeiten

- Pastinakensuppe mit Bündnerfleisch
- Tomaten-Aprikosensuppe
- Safransuppe mit frischen Flûtes



**8-Gang-Menü Fr. 83.–**  
(Preis pro Person)

**6-Gang-Menü Fr. 70.–**  
(Preis pro Person,  
ohne 4. und 7. Gang)

#### Bestellzeiten

Jeden Mittag bis 13.15 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr, damit Ihnen genügend Zeit zum Geniessen bleibt!

Aktuell vom 14. Januar 2010  
bis 14. März 2010

#### Aargauer Rüebl-Terrine

garniert mit kleinem Salatbouquet an Basamico-Dressing

#### Lebkuchen-Risotto «Orientalische Art»

garniert mit Orangenfilets

#### Saiblingsfilet gefüllt mit Gemüsewürfeli

auf seiner Haut in Olivenöl gebraten auf dem Kräuter-Weissweinsauce-Spiegel

#### Birnen-Sorbet

auf Wunsch mit Williams aromatisiert

#### Kaninchen-Rückenfilet «Broche d'Or»

im Lauch-Schinkenmantel, an Vacherin-Mont-d'Or Sauce auf Lauchgemüse angerichtet

#### Bierrettich Carpaccio «Bruxelles»

garniert mit Doppelrahmfrischkäse, Zitrone und gemahlenem Pfeffer

#### Chili-Schokoladenmousse «New Style»

sämig, leicht spicy, mit Orangensauce

## KULINARISCHER KALENDER

### Januar bis März

- 4 verschiedene Cordon-Bleu-Spezialitäten
- Zander-Saltinbocca die überraschende Kombination
- Zürisee-Hecht frittiert ohne Gräte

## AKTUELL UND MARKTFRISCH



### Januar bis März

- Chicorée – Cicolorino rosso – Karotten, Knollensellerie – Nüsslisalat – Randen – Rotkohl – Sauerkraut – Wirz – Zuckerhut  
Äpfel – Birnen – Ananas – Avocados – Datteln – Mandarinen – Clementinen – Orangen  
... und nach wie vor Vermicelles

### BRUNCH & KONZERT

#### SONNTAG, 14. MÄRZ

von 10 bis 13 Uhr (Türöffnung 9.30 Uhr)

#### 7. Auflage «Brunch & Konzert»

Rolf Raggenbass & Country Heart Band – Special Guest: Carmen Fenk



Der Brunch findet im Landisaal statt. Nebst Rolf Raggenbass und seiner Band kommen die Besucher in den Genuss eines reichhaltigen Brunchbuffets in drei Teilen. Tickets sind nur über den telefonischen Vorverkauf oder direkt an der Réception erhältlich. Vorverkauf: ab Montag, 22. Februar, 8 Uhr

### TÊTE À TÊTE MIT FISCHFONDUE ODER CHÂTEAUBRIAND



#### Haben Sie Lust auf Fondue ...

Süsswasserfische ganz frisch! Lachs, Zander, Felchen und Egli werden im Gemüsesud am Tisch gekocht. Dazu servieren wir sechs verschiedene Saucen, Reis und Salzkartoffeln. Und anschliessend geniessen Sie die kräftige Fischsuppe.

#### ... oder Châteaubriand «Halbinsel Au»?



Wir servieren Ihnen diese Spezialität ab 2 Personen. Das doppelte, gut gelagerte Rindsfilet wird nach Ihrem Wunsch gebraten, am Tisch vom Restaurantleiter präsentiert und geschnitten. Dazu servieren wir Ihnen: Sauce Béarnaise, acht verschiedene, saisonale Gemüse; Pommes frites, Kartoffelgratin, Krokette, Reis oder Buttenudeln.

### GESCHENK-GUTSCHEINE

In jeder Preislage an der Réception erhältlich ... Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft!

**Ja**, informieren Sie mich regelmässig, was auf der Halbinsel AU los ist. Die «AU-Zytig» 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 Gratis-Coupon kann zudem an der Réception oder im Restaurant abgegeben werden. Weitere Kommunikationsmöglichkeiten durch [info@halbinselau.ch](mailto:info@halbinselau.ch) oder [www.halbinselau.ch](http://www.halbinselau.ch)



IHRE WOHLFÜHL-INSEL AM ZÜRICHSEE