



AU-ZYTIG

CHEF-SACHE



Optimistisch ins neue Jahr

Es gehört zu den schönen Traditionen des Jahreswechsels, innezuhalten und Rückschau zu halten. Besonders freue ich mich, wenn ich an das Au-Fest vor den Sommerferien zurückdenke, mit dem das Au-Konsortium sein 100-jähriges Bestehen feierte. Gleichzeitig durften wir die neuen Hotelzimmer in Betrieb nehmen, auf die wir sehr viel positives Feedback erhielten. Auch an die vielen Feste in unseren Sälen denke ich gerne zurück.

Trotz Feierlaune möchten wir jene nicht vergessen, die von einem schweren Schicksalsschlag betroffen sind. Anstelle eines Weihnachtsgeschenkes an unsere treuen Gäste haben wir eine Spende an die Stiftung zur Förderung der Knochenmarktransplantation gemacht. Sie setzt sich seit über 15 Jahren mit Rat und Tat für junge Menschen ein, die an Krebs im Knochenmark erkrankt sind. Wer sich unserer Spende anschliessen will, findet alle Informationen unter www.knochenmark.ch im Internet.

Ich wünsche Ihnen einen gesunden Start ins neue Jahr!

Philippe Keller, Gastgeber

AKTUELLES

Fit und munter durch den Winter

Gerade in den kalten Wintertagen sollte man sich kulinarische Genüsse gönnen. Denn nichts anderes als die ausgewogene und geschickt komponierte Winterküche hält uns fit und munter. Sie liefert nicht nur Vitamine und Mineralstoffe, sondern draussen der Nebel über dem Zürichsee hängt.

Das aktuelle Lucullus-Menu (siehe S. 3) vereint die beiden wichtigsten Säulen jeder Winterküche: einheimisches Gemüse und pfliffige Exoten. Gekonnt kombiniert lassen sie keine Langeweile aufkommen. Während traditionelles Wintergemüse die Dorade und das Filet vom Edelschwein begleiten, verleihen Seeteufel mit Belugalinsen und Maispoularde am Satayspiesschen der Speisenfolge einen Hauch von Exotik.

Wenn im Winter das heimische Obst rar wird, sind Zitrusfrüchte besonders beliebt. Sie sorgen kulinarisch für Abwechslung und sind wahre Vitamin-C-Bomben. Den Tagesbedarf decken schon zwei kleinere Orangen. Küchenchef Wolfgang Jambor verrät in dieser Ausgabe der Au-Zytig sein Rezept für Blutorangengelee (siehe S. 2). In Europa kennt man die Orangen übrigens seit ungefähr 500 Jahren. Portugiesische Seefahrer brachten sie aus Asien mit, wo sie ursprünglich aus einer Kreuzung aus Mandarine und Grapefruit entstanden. Die asiatische Herkunft trägt die Orange noch heute in ihrer norddeutschen Bezeichnung «Apfelsine». Der Begriff bedeutet nichts anderes als «Apfel aus China». Heute ist die Orange die am häufigsten angebaute Zitrusfrucht der Welt. Und sie ist wohl die einzige Frucht überhaupt, die einer Farbe den Namen gegeben hat.



DIES UND DAS

WHO IS WHO



Herr Sebastian Adler
Bankettleiter
seit 1. November 2011



Herr Emanuel Zwiker
Food & Beverage Assistent
seit 24. Oktober 2011



Herr Özkul Hakki
1. Chef de Service im Restaurant
seit 15. November 2011

KULINARISCHER KALENDER

Januar bis März 2012

Gemüse

Artischocken, Wirsing/Wirz, Spitzkohl
Romanesco, Randen, Castelfranco
Rot-/Weisskohl und Kabis
Karotten/Pfälzerkarotten, Kohlrabi
Lattich, Süsskartoffeln, Petersilienwurzel
Rosenkohl, Stachys, Herbsttrompeten
Steinpilze

Früchte

Hülsenfrüchte/Nüsse
(schwarze Baumnüsse)
Äpfel, Avocado (Frucht mit höchstem
Fettgehalt), Cranberries
Orangen, Zitrusfrüchte, Feigen
Birken, Granatapfel, Maronen

WEISHEITEN

Geduld ist einem Baum vergleichbar,
dessen Wurzel bitter, dessen Frucht aber
süss ist.

Du kannst einem Menschen Heimat
schenken, wenn du ihn liebst. Eine an-
dere Heimat kann es nicht für ihn
geben.

Jeder einzelne Tag unseres Lebens ist
kostbar. Deshalb hüte dich davor, diesen
heutigen Tag durch Anpassung zu ver-
schwenden.

FÜR JEDEN ANLASS DEN PASSENDEN SAAL

Feiern Sie Ihren Firmenevent oder Ihren privaten Anlass
auf der Halbinsel Au

Restaurant



110 Sitzplätze
Süsswasser-Spezialitäten und
typische Schweizer Speisen

Sonnenterrasse

bis 120 Personen

Buurestube

bis 33 Personen

Werdmüllerstube

bis 38 Personen

AU-Saal

ab 60 bis 180 Personen

Landisaal

ab 70 bis 250 Personen

Garten

bis 200 Personen

Selbstbedienungsrestaurant mit Grill

Hotel

18 Zimmer mit moderner Infrastruktur

Restaurant und Säle sind rollstuhlgängig

ZUM SCHMUNZELN

Fragt der junge Richter seinen ergrauten
Kollegen:

«Ich habe da einen Schwarzbrenner, der
Chrütergeist produziert hat, wie viel soll
ich ihm wohl geben?»

«Auf keinen Fall mehr als 4 Franken pro
Liter!»

«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 wür-
den mich nicht im Stich lassen!»

A LA CARTE – VOM FEINSTEN

KALTE WINTERTAGE – WARME KÖSTLICHKEITEN

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

Aktuell vom
12. Januar – 18. März 2012

Kross gebratene Entenbrust «Elsässer Art»

auf Zuckerschoten-Mango-Salat
Fenchel, Karotten und Champignons
an Gemüse-Vinaigrette

Taglietelle Nero «Amanda»

mit gehobeltem Parmesan
Grano Padano

Confiertes Seeteufelfilet

süss-saure Belugalinsen

Birnen-Sorbet

auf Wunsch mit Birnenschnaps

Filet vom Edelschwein «Swiss Prim»

unter einer grünen Pfefferkruste mit
Zitronenschaum auf Kohlrabitranchen
und frittierten Kartoffelscheiben

Tête de Moine Rosetten

auf Gasterländer Früchtbrot

Orangen Mürbteig Tartelette

mit Vanillecrème und Citronen-Sorbet

Als 2. Gang der beiden Menüs
empfehlen wir Ihnen die folgenden
Köstlichkeiten:

- Weisse Bohnenschaum-Suppe
- Sauerkraut-Ingwer-Suppe
- Kürbis-Aprikosen-Suppe



8-Gang-Menü Fr. 87.–
(Preis pro Person)

6-Gang-Menü Fr. 74.–
(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 Genies-
sen bleibt!

Marktsalatstraus «Pazifik»

am Schabziger-Dressing
mit Ziger Brüt und Speck

gratinierte Semmelknödel «Grosnüeti Art»

an einer kräftigen Gemüsesauce

auf der Haut gebratenes Doradenfilet

auf Rahmwirsing und
Meerrettich-Kartoffeln

Feigen-Sorbet

auf Wunsch mit Wodka aromatisiert

Maispouarden-Satay

mit rassisiger Erdnuss-Chilisauce
auf buntem Glasnudel-Gemüse

Mediterrane Auberginen

Geisskäse-Rollen

Pikantes Zartbitter Schokoladen-Fondue

mit Früchten

DAS KÜCHEN-ABC

vom Küchenchef Wolfgang Jambor

Winterspezialität Blutorangengelee

Bei der Geleezubereitung ist das richtige Verhältnis zwischen Pekting und Säuregehalt besonders wichtig. Deshalb ist die Zugabe von Zitronensaft oder Ascorbinsäure empfehlenswert. Beide bewirken übrigens gleichzeitig, dass das Aroma der Hauptfrucht verstärkt wird. Ich verwende in der Regel für Gelee auch etwas mehr Gelierzucker als für Konfitüre.

Wichtig ist übrigens auch, dass man nicht zu grosse Geleemengen auf einmal einkocht: Die ideale Menge beträgt $\frac{3}{4}$ bis höchstens 1 Liter Saft. Versuchen Sie es doch einmal mit dem folgenden Rezept:

8 Blutorangen, Saft von 3 Zitronen, Gelierzucker nach Fruchtsaftmenge (Verhältnis 4:3)

Die Schale von 3 Orangen mit dem Sparschäler oder Zestenmesser so dünn wie möglich ablösen und in feinste Streifen schneiden.

Alle Orangen auspressen. Zusammen mit dem Zitronensaft abmessen und in eine Pfanne geben. Gelierzucker im Verhältnis 4:3 also 4 Teile Zucker auf 3 Teile Saft beifügen.

Alles unter Rühren langsam aufkochen. Dann sprudelnd 4 Minuten kochen lassen. Während der letzten Minute Kochzeit die Orangenschale beifügen. Den Gelee vom Feuer nehmen, 1 Minute weiter rühren, bis der Schaum zerfallen ist. Den Gelee sofort kochend heiss in Gläser füllen und verschliessen.

SÜSSWASSER-FISCHFONDUE



Haben Sie Lust auf Fondue?

Jedoch nicht das «normale» Käse-Fondue, sondern das spezielle, für unsere See-Region konzipierte Fisch-Fondue!

Frische Süsswasserfische – ab 1 Person!

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.

GESCHENK-GUTSCHEINE

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft!
Geschenkgutscheine individuell und persönlich in jedem Betrag möglich.

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 Kommuni-
kationsmöglichkeiten durch info@halbinselau.ch oder www.halbinselau.ch

BRUNCH & KONZERT

Rolf Raggenbass und Special Guest
Sandee

SONNTAG, 18. MÄRZ 2012
AB 10 UHR

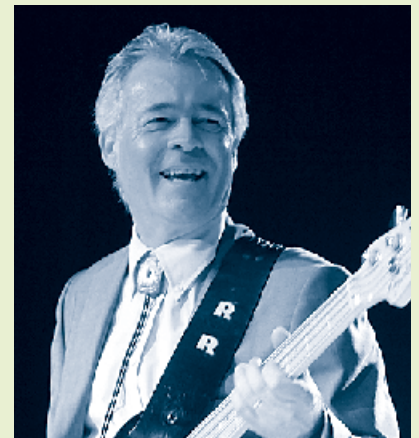
Brunch in drei Teilen

Fr. 69.– pro Person

Fr. 30.– für Kinder unter 10 Jahren

Vorverkauf

ab 20. Februar 2012, 8 Uhr direkt an
der Réception oder per Nachnahme.



UNSER LANDGASTHOF AUF FACEBOOK

Wir halten Sie stets auf dem Laufenden!
[facebook.com/landgasthof.halbinselau](https://www.facebook.com/landgasthof.halbinselau)