

## Specials of the day – always freshly prepared

### Menu du jour – toujours fraîchement préparé

Our Chef de Cuisine Wolfgang Jambor guarantees a gastronomical delight.  
Our Chef de Restaurant Andreas Schwarz 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 Andreas Schwarz 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  
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. 10.50  
with fresh basil and cream / au basilic frais et crème fouettée
- Fish soup "Lake Zurich" / Potage de poisson du Lac de Zurich** Fr. 16.00  
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. 11.50
- Lambs lettuce salad „Mimosa“** Fr. 14.50  
**Salade de mâche "Mimosa"**  
with egg and croutons / avec œuf et croutons
- Lambs lettuce salad with bacon** Fr. 16.00  
**Salade de mâche au lard**
- Lambs lettuce salad with chanterelles /** Fr. 16.00  
**Salade de mâche aux chanterelles**
- Tomato-Mozzarella-Salad** Fr. 15.50  
**Salade de tomates et mozzarella**  
with fresh basil / au basilic frais

Our salad dressings: French herbs, Italian dressing, balsamic dressing, French-curry  
Dressings au choix: sauce française aux herbes, sauce italienne, balsamico dressing, French-curry

## Appetizers / Entrées

\*\*\*\*\*

- Garlic bread / véritable pain à l'ail** p. pers. Fr. 6.50  
from 2 persons up / à partir de 2 personnes
- Shrimp cocktail „Calypso” / Cocktail de crevettes “Calypso”** Fr. 21.50  
shrimps marinated in brandy and lemon juice  
served with a spicy cocktail sauce with cayenne pepper and horseradish  
crevettes marinées au cognac et au jus de citron  
à la sauce cocktail piquante au cayenne et raifort
- Scottish smoked salmon „Loch Fyne Oysters”** p.portion. Fr. 28.00  
**Saumon fumé écossais “Loch Fyne Oysters”** p.10 gr. Fr. 4.50  
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“** Fr. 39.00

crispy deep-fried perch (240 g)  $\frac{1}{2}$  port. Fr. 27.50

served with boiled potatoes, mayonnaise and tartare sauce

fritot croustillant de filets de perche

pommes nature, sauce mayonnaise et sauce tartare

**Fillet of perch "Steamboat" / Filet de perche "Bâteau à vapeur"** Fr. 41.00

sautéed in olive oil "extra virgine" with herbs, garnished  $\frac{1}{2}$  port. Fr. 31.00

with olives and dried tomatoes, served with boiled potatoes,  
carrots and sugar peas

aux herbes, sauté à l'huile d'olive extra vierge, aux olives et tomates

séchées, servi avec pommes nature, carottes et pois mange-tout

**Küde Weidmann's Fischer Zunftteller** Fr. 40.50

fillets of perch, pike-perch, white fish and trout  $\frac{1}{2}$  port. Fr. 30.50

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 fillet "Bellevue" / Filet de sandre "Bellevue"** Fr. 39.50

steamed, with a white wine sauce, with saffron and fresh herbs  $\frac{1}{2}$  port. Fr. 29.50

served with rice and spinach

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

épinards en feuilles, riz créole

**„Trilogie noble“** Fr. 43.00

fillets of perch, whitefish and pike-perch

meunière, fried and steamed

served with rice, parsley potatoes and spinach

flets de perche, de féra et de sandre

meunière, frits et à la vapeur,

servic avec riz, pommes nature et feuilles d'épinards

## Specialities of „Halbinsel Au“ / Spécialités de Halbinsel Au

\*\*\*\*\*

**Escalope of veal „Alfredo“ / Escalope de veau „Alfredo“** Fr. 41.00

escalope sautéed, on a dill cream sauce  $\frac{1}{2}$  port. Fr. 31.00

with noodles and a pan of colourful 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

chipped veal in a mushroom cream 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. 36.50

filled with ham and gruyere cheese

served with fried potatoes 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. 60.00

double fillet steak, roasted to your order

served with sauce béarnaise, fried potatoes and fresh vegetables

filet de boeuf cuit selon votre préférence,

sauce béarnaise, pommes frites et bouquet de légumes

## Meat dishes / Viandes

\*\*\*\*\*

**US Prime Beef (Entrecote 250g)** Fr. 46.00

choose a tasty green pepper sauce or homemade herb butter  
served with rice

au choix avec sauce au poivre vert ou beurre maître d'hôtel  
riz créole

**Fillet saddle of lamb with basil / Noisette d'agneau au basilic** Fr. 44.00

medium roasted fillet saddle of lamb(200g) with basil butter  
served with potatoes baker's style and vegetables

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

**Pork escalope „Vienna style“ / Escalope de porc „viennoise“** Fr. 24.00

a popular Swiss meal: a breaded pork escalope with fried potatoes

un mets populaire en Suisse : escalope de porc panée et pommes frites

**with veal / avec viande de veau** Fr. 34.00

**Curry „Madras style“** Fr. 24.50

chipped pork in a spicy curry sauce  
served with fruit and rice

émincé de porc au curry piquant  
garni de fruits, riz créole

**with veal / avec viande de veau** Fr. 35.50

**Farmers cream pork scallop / Escalope de porc "Paysan"** Fr. 21.00

two pork scallops with a mushroom cream sauce  
served with noodles

deux escalopes de porc, sauce crème champignons  
nouillettes au beurre

**with veal / avec viande de veau** Fr. 33.00

## **Cooked in the wok / de notre wok**

\*\*\*\*\*

### **Fusilli noodles / Fusilli nouilles au wok**

Fr. 24.00

with ham of Parma, rucola, oyster mushrooms, pine-nuts,  
refined with Aceto Balsamico vinegar and soya sauce

au jambon de Parme, rucola, pleurotes et pignons de pin,  
au vinaigre balsamique et sauce soja

## **Vegetarian dishes / Plats végétariens**

\*\*\*\*\*

### **Salad platter „Au“ / Plat de salads “Au”**

Fr. 17.50

8 different salads garnished with asparagus tips and hardboiled egg  
8 différentes salades garnies de pointes d'asperges et d'œuf dur

### **Pansotti „San Remo“**

Fr. 21.50

crêpes of noodle dough filled with cottage cheese and spinach  
with tomato sauce and cream

pâte à lasagne, farcie de fromage frais et épinards  
sauce tomate et crème

### **Vegetable plate „AU“ / Plat de légumes „AU”**

Fr. 25.00

a selection of ten different fresh vegetables  
assortiment de dix différents légumes croquants

### **Vegetable skewer “Tuscany” / Brochette de légumes “Toscana”**

Fr. 21.00

with artichokes, peppers, zucchini, eggplant, tomatoes and mushrooms  
served with white wine risotto, tomato sauce and leaf-spinach

aux cœurs d'artichauts, poivrons, courgettes, aubergines, tomates et champignons  
risotto au vin blanc, sauce tomate et feuilles d'épinards

### **Stuffed turnip cabbage / Choux-raves farcis**

Fr. 25.00

with forest mushrooms, cream sauce with fresh herbs, steamed potatoes  
aux champignons de la forêt, sauce crème aux fines herbes, pommes nature



# Zafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

## Golden Fish Menu

From our fish kitchen a menu of fresh water fish  
- for fish lovers and potential fish lovers

**Smoked salmon rosette**  
on a slice of Pumpernickel bread  
double cream fresh cheese flavoured with horseradish

\* \* \*

**Light potato leek cream soup**  
with whitefish fillet strips

\* \* \*

**Steamed pike-perch "rainbow"**  
with a pool of three coloured pepper sauce

\*\*\*

**Bass in a herb coating**  
fried in olive oil  
white wine spinach sauce  
red wine scallops  
steamed potatoes

\* \* \*

**Apricot panna cotta**  
served with black currants

\* \* \*

Menu per person	Fr. 75.—
Menu without pike-perch	Fr. 65.---

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