

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.