

Tagesmenu

immer frisch zubereitet

Für eine köstliche Küche garantiert
unser Küchenchef Wolfgang Jambor

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

Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au, am Zürichsee
<http://www.halbinselau.ch>
Tel. 044/ 782 01 01 Fax 044/ 782 01 02
Ganzjahresbetrieb, täglich geöffnet

Herkunftsbezeichnungen unseres Fleisches und Fischfang:

Geflügel:	Schweiz/Frankreich	Seeforelle:	Zürisee
Kalbfleisch:	Schweiz/Holland	Lachsforelle:	Schweiz/Dänemark
Rindfleisch:	Schweiz	Lachs:	Norwegen/Scotland
Schweinefleisch:	Schweiz	Zander:	Bodensee/Estland
Lamm:	Schweiz/Australien Neuseeland	Egli:	Zürisee/Estland
Kaninchen:	Ungarn	Felchen:	Zürisee/Bodensee
US-Beef:	Golden Valley	Felchenleber:	Bodensee
		Zürichsee:	Küde Weidmann, Bianchi, Dörig

(Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)

Suppen unser Hobby

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit gartenfrischem Basilikum und Schlagrahm	Fr. 10.50
Seebuebe - Fischsuppe mit Pernod parfümiert und Chnobli-Mayonnaise Brot nach einem alten Fischerrezept vom Zürichsee	Fr. 16.00
3 Degustationssüppchen je nach Saison und Laune des Küchenchefs Wolfgang Jambor	Fr. 17.00

Gartenfrische Salate

Grüne Salate mindestens 3 verschiedene Sorten	Fr. 10.00
Bunt gemischter Salat fünf Sorten	Fr. 11.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit gebratenen Specktranchen	Fr. 16.00
Nüsslisalat mit Eierschwämmli	Fr. 18.00
Tomaten Mozzarella Salat mit frischen Basilikumblätter	Fr. 15.50

Salatdressing nach Wahl: franz. Kräuter, italienisch, Balsamico oder French-Curry

Vorspeisen

Echtes Chnoblibrot ab 2 Personen pro Pers.	Fr. 6.50
Crevettencocktail "Calypso" Crevetten mit Cognac und Zitronensaft mariniert an pikanter Cocktailsauce mit einem Hauch von Cayenne und Meerrettich	Fr. 21.50
Geräucherter schottischer Rauchlachs "Loch Fyne Oysters" Die Lachsfilets werden nach altem traditionellem Familienrezept geräuchert. Garniert mit Zwiebelringen, Kapern und Meerrettichschaum, serviert mit Toast und Butter	Portion Fr. 28.00
pro 10 Gramm	Fr. 4.50
Felchenleber in Butter gebraten	Fr. 22.00

Eine Exklusivität, die auch Sie angenehm überraschen wird.
Dieses Gericht ist vom Tagesfang abhängig und somit nicht immer erhältlich

Fisch - Leben am Wasser

Egli - Knusper - Träumli Fr. 39.00
Knusprig gebackene Eglifilets (240 Gramm)
dazu Mayonnaise-, Tartaresauce und Salzkartoffeln

Egli - Knusper - Träumli KB Portion Fr. 27.50

Eglifilet "Dampfschiff" Fr. 41.00
Eglifilet mit Kräutern in Olivenöl „extra virgine“ gebraten
mit Oliven und getrockneten Tomaten garniert

Salzkartoffeln, Rüeblli und Kefen KB Portion Fr. 31.00

Küde Weidmann's Fischer-Zunftteller Fr. 40.50
Gebratene Egli-, Zander-, Felchen- und Forellenfilet
mit Gemüsebutter, Pesto, Tomaten und Mandeln
Als Beilage servieren wir Salzkartoffeln und Rüeblstäbli

KB Portion Fr. 30.50

Zanderfilet "Bellevue" Fr. 39.50
im Dampf schonend gegart, an einer Safran-Weissweinsauce
mit frischen Gartenkräutern verfeinert

als Beilage Blattspinat und Trockenreis KB Portion Fr. 29.50

Trilogie Noble Fr. 43.00
Drei aufeinander abgestimmte Fisch-Kompositionen von
Egli-, Felchen- und Zanderfilets, meunière, gebacken und
im Dampf gegart, begleitend servieren wir Ihnen Blattspinat,
Trockenreis und Petersilienkartoffeln

KB Portion = Kalorienbewusste Portion

AU-SPEZIALITÄTEN

Kalbsschnitzel "Alfredo" Fr. 41.00

Gebratene Kalbsschnitzel an einer
fein abgeschmeckten Dillrahmsauce
als Beilage Butternudeln
und farbiges Gemüsepfännli

KB Portion Fr. 31.00

"Züri-Gschnätzlets" Fr. 39.50

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

KB Portion Fr. 27.00

Cordon bleu (mit Kalbfleisch) Fr. 36.50

Gefüllt mit Schinken und Gruyèrekäse
Serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet

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

ab 2 Personen

US-Chateaubriand "Halbinsel Au" pro Person Fr. 60.00

Doppeltes, gut gelagertes Rindsfilet nach Ihrem Wunsche gebraten,
serviert mit Béarnaise-Sauce,
Pommes frites und acht verschiedenen Sorten frischen Saisongemüsen

KB = Kalorienbewusste Portion

LECKERE FLEISCHGERICHTE

US Prime Beef (Entrecôte 250 gr) Fr. 46.00

mit körnigem Trockenreis

Zu diesem feinen Stück Fleisch servieren wir Ihnen nach Wahl:
hausgemachte Kräuterbutter oder
eine schmackhafte Sauce mit grünem Pfeffer

Lammrückenfilet in Basilikumbutter Fr. 44.00

Das Zarteste vom Lamm! Lammrückenfilet (200 g)
in Basilikumbutter rosa gebraten und mit einem Gemüse-Bouquet
und Bäckerinnenkartoffeln serviert.

Schweinsschnitzel "Wiener Art" Fr. 24.00

Des Schweizers liebstes Kind, das panierte
Schweinsschnitzel mit Pommes frites

mit Kalbfleisch Fr. 34.00

Curry-Geschnetzeltes "Madras Style" Fr. 24.50

Handgeschnetzeltes zartes Schweinefleisch
an rassisger Curry-Sauce garniert mit Früchten
als Beilage Trockenreis

mit Kalbfleisch Fr. 35.50

Buure-Rahmschnitzel Fr. 21.00

zwei schöne Schweinsschnitzel werden mit
feiner Champignons-Rahmsauce und
Butternüdeli serviert

mit Kalbfleisch Fr. 33.00

AUS DEM WOK

Fusilli (die feinen Spiralnudeln) Fr. 24.00
mit Parmaschinken, Rucola, Pinienkernen,
Austernpilze und Sojasauce frisch aus dem Wok gekocht

FLEISCHLOSE GERICHTE

Salatteller "Au Hügel" Fr. 17.50
acht verschiedene Sorten Salate,
mit Spargelspitzen, Ei und Brotcroûtons garniert

Pansotti "San Remo" Fr. 21.50
mit Lasagneteig, gefüllt mit Quark und frischem Blattspinat
an Tomatensauce und Rahm

Frisch vom Gemüsebauer:

Gemüseteller "AU Garten" Fr. 25.00
Mit zehn verschiedenen saisonalen knackigen Gemüsen
schonend angerichtet

Grill-Spiess "Toscana" Fr. 21.00
mit Artischocken, Peperoni, Zucchetti,
Auberginen, Tomaten und Champignons
auf Weisswein-Risotto angerichtet
mit frischer Tomatensauce und feinem Blattspinat

Kohlräbli Fr. 25.00
gefüllt mit Waldpilzen à la crème
verfeinert mit frischen Gartenkräutern
Salzkartoffeln



Zafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Seit Februar 1973 im Besitz der Auszeichnung

Menü "Goldener Fisch"

Leichtes Süsswasser-Fischvergnügen für
Fischliebhaber und natürlich für jene, die es werden möchten

Geräucherte Lachsrosette

auf Pumpernickel-Rondelle
Doppelrahm-Frischkäse mit Meerrettich verfeinert
garniert mit einem Grissini

* * *

Leichtes Kartoffel-Lauch-Rahmsüppchen

mit Felchenfiletstreifen

* * *

Gedämpftes Zanderfilet "Regenbogen"

angerichtet auf dreifarbigem Peperonispiegel

* * *

als Höhepunkt ein Klassiker unter den Fischgerichten:

Wolfsbarschfilet mit Kräuterkruste

in Olivenöl gebraten
an Spinat-Weissweinsauce
mit Rotweinschalotten
Salzkartoffeln

* * *

Aprikosen - Panna Cotta - Köpfl

auf schwarzen Johannisbeeren

* * *

Preis pro Person Fr. 75. –

Ohne 3. Gang: Fr. 65. –

Als Bestellzeiten gelten: Jeden Mittag bis 13.15 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr

DER 40 JAHRE JUBILÄUMS-HIT „Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch“

Zum 40-jährigen Jubiläum der Tafelgesellschaft Goldener Fisch haben wir (5 Restaurants) einen besonderen Fischteller kreiert. Jeder Küchen-Chef hat sein spezielles Fischgericht komponiert, welches er in seinem Betrieb auf diesem Fischteller präsentiert. In unserem Restaurant verwöhnen wir Sie mit folgendem Angebot:

Zanderfilet „Sizilianische Art“

Ganzes Zanderfilet in Olivenöl extra vergine gebraten,
angerichtet auf Kartoffelstock und
einem Beet von Blattspinat
dazu glasierte Rüeblistäbli

*** * ***

40-Jahr-Jubiläums-Preis Fr. 39.50

Von jedem verkauften Gericht geht Fr. 1.— an die Stiftung „Kinderhilfe Sternschnuppe“

Die Nachfrage für das Gericht war so erfreulich gross, dass wir uns entschieden haben die Aktion auch ohne Tellerabgabe, jedoch weiterhin zur Unterstützung der „Sternschnuppe“ weiterzuführen.

Geniessen Sie auch weiterhin die verschiedenen Gerichte in folgenden Restaurants der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch:

Hotel Schwert, Netstal, bei Jürg Weber-Müller
Gasthof zur Sonne, Stäfa, bei Cäsar J. Meyer
Landgasthof Halbinsel Au, bei Wolfgang Jambor

Restaurant Fischerstube, Weesen, bei Dieter Frese
Restaurant Schiffli, Obermeilen, bei Rolf Pfenninger