

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
Hakki Özkul

Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au am Zürichsee
<http://www.halbinselau.ch>
Tel. 044/ 782 01 01 Fax 044/ 782 01 02
[facebook.com/landgasthof.halbinselau](https://www.facebook.com/landgasthof.halbinselau)

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
(Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)		Zürichsee:	Küde Weidmann, Bianchi, Dörig

Suppen unser Hobby

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit gartenfrischem Basilikum und Schlagrahm	Fr. 11.00
Seebuebe - Fischsuppe mit Pernod parfümiert und Chnobli-Mayonnaise Brot nach einem alten Fischerrezept vom Zürichsee	Fr. 19.00
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. 12.00
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	Fr. 16.00
Nüsslisalat mit Speck	Fr. 16.00
Nüsslisalat mit Waldpilzen	Fr. 17.00

Salatdressing nach Wahl: franz. Kräuter, italienisch oder Balsamico

Vorspeisen

Echtes Chnoblibrot ab 2 Personen pro Pers.	Fr. 7.00
Geräucherter schottischer Rauchlachs Die Lachsfilets werden nach altem traditionellem Familienrezept geräuchert. Garniert mit Zwiebelringen, Kapern und Meerrettichschaum, serviert mit Toast und Butter	
	Portion Fr. 35.00
	pro 10 Gramm Fr. 5.00
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. 29.00

Küde Weidmann's Fischer-Zunftteller Fr. 41.00
Gebratene Egli-, Zander-, Felchen- und Forellenfilet
mit Gemüsebutter, Pesto, Tomaten und Mandeln
Als Beilage servieren wir Salzkartoffeln und Rüeblistäbli

KB Portion Fr. 31.00

Zanderfilet "Bellevue" Fr. 41.00
im Dampf schonend gegart, an einer Safran-Weissweinsauce
mit frischen Gartenkräutern verfeinert
als Beilage Blattspinat und Trockenreis

KB Portion Fr. 31.00

Trilogie "Dampfschiff Stadt Zürich" 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 "Riesbächli" Fr. 42.00

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

KB Portion Fr. 32.00

"Züri-Gschnätzlets"

Fr. 39.50

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

KB Portion Fr. 29.50

Cordon bleu (mit Kalbfleisch)

Fr. 42.00

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. 64.00

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

KB = Kalorienbewusste Portion

LECKERE FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet "Werdmüller" US-Beef 150 gr Fr. 59.00

Sauce Béarnaise

vier verschiedene frische Saisongemüsen

Rindsfilet "Werdmüller" US-Beef 180 gr Fr. 70.00

Lammrückenfilet vom Alpenlamm Fr. 45.00

Das Zarteste vom Lamm! Lammrückenfilet (200 gr)

in Basilikumbutter rosa gebraten und
mit einem Gemüse-Bouquet serviert.

Wiener-Schnitzel mit Kalbfleisch Fr. 36.00

Des Schweizers liebstes Kind - das panierte Schnitzel

mit Schweinefleisch Fr. 25.00

Buure-Rahmschnitzel vom Kalb Fr. 37.00

zwei schöne Schnitzel werden mit
feiner Champignons-Rahmsauce serviert

mit Schweinefleisch Fr. 23.00

Beilagen:

Pommes frites, Pommes Alumettes, Reis, Butternudeln, Bäckerinnenkartoffeln

FLEISCHLOSE GERICHTE

Gemüseteller "AU Garten"

mit zehn verschiedenen saisonalen knackigen Gemüsen
schonend angerichtet

Fr. 25.00

Teigwarenzöpfli "Panta Rhei"

aus Hartweizengriess
mit verschiedenen kleinen Gemüsen
Broccolirösli, Blumenkohl, Rübli
und gemischte Pilze

Fr. 25.00

Auberginen-Piccata "Goldküsten Art"

auf Safran-Risotto angerichtet
mit frischer Tomatensauce und
feinem Blattspinat

Fr. 24.00

Spaghetti nach "Kutscher Art"

Spaghetti mit Olivenöl Primo Extra Vergine
gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Cherry-Tomaten
und frischer Petersilie
garniert mit gebratenen Zuchetti

Fr. 23.00

Appenzeller Risotto

mit Gemüse und Kräutern
aus unserem Gewürzgarten

Fr. 24.00



Zafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Seit Februar 1973 im Besitz der Auszeichnung

Menü "Goldener Fisch"

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

Petersilien-Panna Cotta

mit geräuchertem Stör
und Radieschenvinaigrette

* * *

Schaumsüppchen von geschmortem Ratatouille

mit Makrelenfilet

* * *

Gebratenes Zanderfilet

auf Dill-Tagliatelle und Safranrahmsauce

* * *

als Höhepunkt ein Klassiker unter den Fischgerichten:

In Olivenöl "Extra Vergine" gebratenes

Steinbuttfilet

auf frittiertem Fenchel
an einer Hummerbuttersauce
Salzkartoffeln

* * *

Toblerone-Mousse

mit im Rotwein pochierter Zimt-Williamsbirne
zu einem Fächer aufgeschnitten

* * *

Preis pro Person Fr. 79.00

Ohne 3. Gang: Fr. 69.00

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

DER 100 JAHR AU-KONSORTIUMS-HIT

Vor 100 Jahren wurde die Genossenschaft Au Konsortium Wädenswil gegründet mit dem Ziel, die mittlere Halbinsel Au mit Gasthaus, Bauernhaus und Scheune vor der amtlichen Versteigerung und damit vor eventuellen weiteren Spekulationen zu retten. Die Initianten trugen so dazu bei, dass die wunderschöne Landschaft auch heute noch der Öffentlichkeit als Erholungsraum zur Verfügung steht.

Zum 100-jährigen Jubiläum des Au-Konsortiums haben wir deshalb einen besonderen Fischteller kreiert.

Zanderfilet "Simon-Gut"

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

* * *

100-Jahr-Jubiläums-Preis Fr. 41.00