

## VORSPEISEN

---

<b>Knackige Blattsalate</b> mit Kräutercrôutons & Sprossen	9.00
<b>Gemischter Salat</b>	9.80
<b>Nüssli- &amp; Kartoffelsalat</b> mit getrockneten Cherrytomaten & Speckstreifen	14.50
<b>Wurst- oder Wurstkäsesalat einfach</b> mit Blattsalaten & Schalotten	13.50
<b>Wurst- oder Wurstkäsesalat garniert</b> mit gemischten Salaten & Schalotten	18.50
<b>Landschinken vom Alpschwein</b> mit Büffelmozzarella & Cherrytomaten	22.50
<b>Beef Tatar vom Rinderfilet</b> mit Toastecken, Butter & kleinem Essiggemüse	klein 19.50 gross 29.50

---

**Dressing nach Wahl:** Französisch, Balsamico oder Kernöl

## SUPPEN

---

<b>Kräftige Rindfleischsuppe</b> mit Griessnockel & Gemüse	9.50
<b>Kräftige Rindfleischsuppe</b> mit hausgemachten Kräuterflädli	9.50
<b>Kokos-Karottencrèmesüppchen</b> mit knuspriger Garnele & Chiliöl	12.50

---

## PASTA

---

<b>Hörnli mit Rinderhackfleischsauce</b>	19.50
Hausgemachtes Apfelmus & Röstzwiebeln	

---

<b>Kartoffel-Gnocchi in Tomaten-Basilikumsauce</b>	19.50
und Mozzarella	

Dazu servieren wir Ihnen gerne:

- eine gebratene Pouletbrust 29.50
  - ein kleines Rinderfiletsteak (180 gr.) 39.50
- 

## VEGETARISCH

---

<b>Gemüse-Linsen-Curry mit Kokosmilch</b>	22.50
serviert mit Basmatireis	

---

<b>Knusprige Polenta auf Tomatenragout</b>	21.50
und knackigem Romanesco	

---

## FISCH

---

<b>Fischknusperli vom Bodensee (Zander &amp; Egli)</b>	26.50
--	-------

Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar & Salatherzen

---

<b>Bachsaiblingfilet in der Oberhitze gegart</b>	29.50
--	-------

Rahmspinat, Chilikarotten & Kartoffelscheiben

## KIDS

---

<b>Kleines Schnitzel</b> mit Pommes frites	12.50
--	-------

---

<b>Fischknusperli</b> mit Sauce Tartar & Kartoffeln	14.50
---	-------

---

<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	12.50
--	-------

---

## „DIE AU-KLASSIKER“

---

**„Der Fitnesssteller“** 19.50  
Gemischter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen  
mit Sweet-Chilisauce

---

**Schnitzel** im Butterschmalz gebacken  
**vom Jungschwein** 24.50  
**vom Kalbsbäggli** 34.50  
serviert mit Pommes frites & hausgemachter  
Preiselbeermarmelade

---

**Das Cordon bleu**  
gefüllt mit Schinken & Käse  
in Butterschmalz gebacken  
**vom Jungschwein** 29.50  
**vom Kalbsbäggli** 38.50  
serviert mit Pommes frites & hausgemachter  
Preiselbeermarmelade

---

**Gekochter Tafelspitz vom Schweizer Rind** 32.50  
in 2 Gängen serviert mit seinen klassischen Beilagen

---

**Frisch gebratener Zwiebelrostbraten** 32.50  
grüne Bohnen & knusprige Speckkartoffeln

---

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Pfännli** 39.50  
mit frischen Champignons & Eierspätzli

---

Deklaration  
Herkunft des Fleisches, sofern nicht anders deklariert:  
Schweinefleisch: Schweiz  
Kalbfleisch: Schweiz  
Pouletfleisch: Schweiz, Deutschland  
Rindfleisch: Argentinien, Australien  
Schinken: Schweiz (Vorderschinken)  
Eier: Aus Schweizer Bodenhaltung

Rindfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt  
worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen  
Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Service inklusive. Preise in CHF inklusive 8% MwSt.  
Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch Checks

## **GASTOF AU, IHR GASTHOF FÜR:**

- Gemütliche Stunden
- Geburtstage
- Familienfeiern
- Jubilare
- Hochzeiten
- Firmenessen und Firmenanlässe
- Vereinsnässe



Unser Team freut sich, mit Ihnen zusammen Ihren Anlass zu planen und Sie bei uns zu verwöhnen.

[www.gasthof-au.li](http://www.gasthof-au.li), Telefon +423 232 11 17