

## VORSPEISEN

---

**Knackige Blattsalate** mit Kräutercrôutons und Sprossen 9.00

---

**Gemischter Salat** 9.80

---

**Wurst- oder Wurstkäsesalat einfach** 13.50  
mit Blattsalaten und Schalotten

---

**Wurst- oder Wurstkäsesalat garniert** 18.50  
mit gemischten Salaten und Schalotten

---

**Beef Tatar vom Rinderfilet** klein 19.50  
mit Toastecken, Butter und kleinem Essiggemüse gross 29.50

---

Mit 2 Stück gegrillten Garnelen + 6.00

---

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

## SUPPEN

---

**Kräftige Rindfleischsuppe vom Tafelspitz** 9.50  
mit Griessnockel und Gemüse

---

**Kräftige Rindfleischsuppe vom Tafelspitz** 9.50  
mit hausgemachten Kräuterflädli

---

## PASTA

---

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

---

<b>Frische Spinat-Ricotta Tortelloni</b>	19.50
In Salbeibutter und Parmesanschaum	

Dazu servieren wir Ihnen gerne:

3 Stück gebratenen Black Tiger Garnelen + 9.00

## VEGETARISCH

---

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

---

<b>Rösti und Gemüse</b>	21.50
Tagesgemüse mit Spiegelei und Butterbrösel	

---

## FISCH

---

<b>Fischknusperli im Körbli</b>	26.50
Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar und Salatherzen	

---

<b>Kross gebratenes Wolfsbarschfilet</b>	29.50
auf Polenta dazu grillierte Tomaten, Rucola und Olivenöl	

---

## KIDS

---

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

---

<b>Fischknusperli</b> mit Sauce Tartar und 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 oder Petersilienkartoffeln  
& hausgemachter Preiselbeermarmelade

---

**Das Cordon bleu**

gefüllt mit Schinken & Käse  
in Butterschmalz gebacken

**vom Jungschwein** 29.50

**vom Kalbsbäggli** 38.50

serviert mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln  
& hausgemachter Preiselbeermarmelade

---

**Gekochter Tafelspitz vom Schweizer Rind** 32.50

in 2 Gängen serviert mit seinen klassischen Beilagen

---

**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

# STEAK'S AUS DER AU - KÜCHE

---

## Rumpsteak vom Corti-Beef, Paraguay

### 100% Grasfütterung

200 g	34.50
300 g	44.50

---

## Filet Steak vom Australischen Casino Beef

150 g	39.50
250 g	47.50
350 g	64.50

---

## Surf & Turf

Kleines Rindsfilet (150 g) und Black Tiger Garnelen	44.-
--	------

---

## Wählen Sie Ihre Beilage selbst:

Pommes frites

Gebratene Kartoffeln mit Kräutern und Sour cream

Basmatireis mit Sprossen

Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel

## Gemüse:

Glacierte bunte Rüben mit Chili und Nusspesto

Gegrillte Pilze und Tomaten mit Bergkräuterbutter

Romanesco und Blumenkohl mit Bröselbutter

## Saucen:

Madagaskar Cognac-Pfefferrahmsauce

Willy's Steaksauce

Trüffel-Petersilienbutter

---

## **GASTOF AU, IHR GASTHOF FÜR:**

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



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