

## SALAT-HIT

---

**Wurst – Käsesalat fein garniert** 19.50  
Mit Schalotten und Hausdressing

---

## WOCHEN-SPEZIAL

---

**Entrecote vom Australischem Beef 200g** 42.50  
Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise

---

## PASTA

---

**Safran – Tagliorini in Rahmsauce** 23.50  
Crevetten und Lauchstreifen

---

## VEGETARISCH

---

**Linsencurry mit Gemüse und Kokosmilch** 20.50  
Gedünsteter Reis

---



**GASTHOF AU**

**WOCHENMENÜ**

25. bis 29. Mai 2020

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich an unser Personal

Fleisch/Poulet: CH, Argentinien und EU/Fisch: Zuchtfisch, EU-Mittelmeer

## Menü 1 CHF 18.50

## Menü 2 CHF 24.50

---

**MO** Rindsuppe mit Flädli & Schnittlauch oder  
Blattsalate an Frenchdressing

---

**Wiener Schnitzel vom Jungschwein**  
Petersilienkartoffeln

---

**DI** Spargelcremesuppe mit Croutons oder  
Karottensalat mit Ingwer

---

**Pouletbrust & knackiges Gemüse**  
Thaicurrysauce und Kokos-Basmatireis

---

**MI** Kalte Gurkensuppe oder  
Nüsslisalat in Speckrahmdressing

---

**Hacklaibchen in Gartenkräuterrahmsauce**  
Kartoffelstock – Zwiebelschmelze

---

**DO** Zwiebelsuppe mit Käsekrustel oder  
Käferbohnenalat

---

**Schweinegeschnetzeltes Züricher Art**  
Hausgemachte Eierspätzli

---

**FR** Blumenkohlsuppe mit eigener Einlage oder  
Bunte Blattsalate an Balsamicodressing

---

**Tortelloni Carbonara**  
Schinken-Specksauce, Eigelb und Parmesan

---

---

Rindsuppe mit Flädli & Schnittlauch oder  
Blattsalate an Frenchdressing

---

**Gekochter Tafelspitz vom Schweizer Rind**  
Rahmspinat mit Röstigaletten

---

Spargelcremesuppe mit Croutons oder  
Karottensalat mit Ingwer

---

**Schweinsfilet am Stück gebraten**  
Steinpilzrahmsauce – Petersilienöl

---

Kalte Gurkensuppe oder  
Nüsslisalat in Speckrahmdressing

---

**Geröstete Kalbsleber im Majoranjus**  
Apfelscheibe und Butterreis

---

Zwiebelsuppe mit Käsekrustel oder  
Käferbohnenalat

---

**Rinderschmorbraten in Burgundersauce**  
Kartoffelkroketten – Preiselbeerbirne

---

Blumenkohlsuppe mit eigener Einlage oder  
Bunte Blattsalate an Balsamicodressing

---

**Forellenfilet kross gebraten**  
Selleriepüree – Liebstöckelfond

---