

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

Hörnli mit Rinderhackfleischsauce	19.50
Hausgemachtes Apfelmus und Röstzwiebeln	

Frische Spinat-Ricotta Tortelloni	19.50
In Salbeibutter und Parmesanschaum	

Dazu servieren wir Ihnen gerne:

3 Stück gebratenen Black Tiger Garnelen + 9.00

VEGETARISCH

Gemüse-Linsen-Curry mit Kokosmilch	22.50
serviert mit Basmatireis	

Rösti und Gemüse	21.50
Tagesgemüse mit Spiegelei und Butterbrösel	

FISCH

Fischknusperli im Körbli	26.50
---------------------------------	-------

Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar und Salatherzen

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet	29.50
--	-------

auf Polenta dazu grillierte Tomaten, Rucola und Olivenöl

KIDS

Kleines Schnitzel mit Pommes frites	12.50
--	-------

Fischknusperli mit Sauce Tartar und Kartoffeln	14.50
---	-------

Chicken Nuggets 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

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

Deklaration
Herkunft des Fleisches, sofern nicht anders deklariert:
Schweinefleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Pouletfleisch: Schweiz, Deutschland
Rindfleisch: Argentinien, Australien
Fisch: Zuchtfische
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 7.7% 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
- Vereinsnänlässe

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

www.gasthof-au.li, Telefon +423 232 11 17

