

# Hauptgerichte

## Tages - Fleischgericht nach Angebot

Es hätt solang's hätt...  
Plat du jour/ Daily meat

55.--  
Kleine Portion 49.--

## Tages - Fischgerichte nach Angebot

Es hätt solang's hätt...  
Poisson frais/ Daily fish

55.--  
Kleine Portion 49.--

## Tages - Vegi - Gericht nach Angebot

Plat du jour végétarien/ Daily vegetarian dish

29.--

## Kalbssteak vom Grill „Mirabeau“

Morchelrahmsauce  
Frische Spargel und Butternudeln  
Selle de veau grillée, Morel sauce crémeuse, asperge fraîche et nouilles au beurre  
Grilled steak of veal, creamy morel sauce, fresh asparagus and butter noodles

200gr. 64.--  
Kleine Portion 58.--

## Lammentrecôte vom Grill

Bärlauch-Rotweinjus, sautierter Spargel und Bratkartoffeln  
Agneau entrecôte du grill  
Poireau d'ours la sauce, asperge sautees et pommes de terre sautées  
Lamb entrecôte from the grill  
Wild garlic sauce, sautéed asparagus and fried potatoes

55.--

## Variation Amadeus

Rindsfiletmedaillon mit einer Trüffelkruste, dazu Rotweinjus  
Eden Shrimps aus der Pfanne (ausgelöst)“Provençale“  
(Die Garnelen von EDEN SHRIMPS® werden im naturnahen Silvofishery-System von Kleinbauern-Familien im Ökosystem Mangrovenwald aufgezogen.)  
Frischer Spargel und Butternudeln  
Médailles de filet de boeuf & Crevettes de la poêle, Nouilles au beurre et asperge fraîche  
Beef tenderloin & sauted Prawns, Butter noodles and fresh asparagus

63.--  
Kleine Portion 57.--

## Rindsfilet vom Grill „Périgourdine“

überbacken mit einer Trüffelkruste, dazu einen Rotweinjus  
Frischer Spargel und Bratkartoffeln  
Filet de boeuf aux truffes, asperge fraîche, pommes de terre frites  
Grilled beef tenderloin with truffles-butter, fresh asparagus, fried potatoes

200gr. 64.--  
Kleine Portion 58.--

## Kalbsleber aus der Pfanne Es hätt solang's hätt...

in Butter gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, gebratenen Spätzle  
Foie de veau sauté, Spätzle/ Sauted calf's liver, Spätzle

42.50  
Kleine Portion 36.50

## Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Riesling-Champignonrahmsauce, Zwiebeln, Butterrösti  
Émincé de veau zurichoise, Riesling et crème de champignons sauce, oignons, rösti  
Sliced veal with Riesling-Champignon cream sauce, onions, butter rosti

45.50  
Kleine Portion 39.50

## Tranchiertes Entrecôte in der Pfanne

Überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris, Pommes frites  
Steak de boeuf à la poêle avec beurre aux herbes, Pommes frites  
Beef sirloin steak with herbal butter, french fries

200gr.53.--



## **Fleischvogel vom Rind** 39.--

Gefüllt mit Kalbsbrät, Kürbiskerne, Rübli, Essiggurke, Speck, Senf  
Frischer Spargel, Rotweinsauce, gebratene Spätzle  
Oiseau de la viande après Styrian Art  
Rempli de chair à saucisse, graines de citrouille, carottes, cornichons  
Beef roulade  
Filled with veal broth, pumpkin seeds, carrot, pickles, Bacon

## **Cordon bleu** 48.--

(Originale Österreichische Semmelbrösel) Kleine Portion 42.--  
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Edamer-Käse  
Saisonales Gemüse  
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat  
Escalope de veau au jambon et au fromage/ Baked Veal escalope with ham and cheese

## **Paniertes Pouletbrustschnitzel** (Maispoularde) 36.--

(Originale Österreichische Semmelbrösel)  
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat  
Suprême de Poulet/ Baked Chicken

## **Wienerschnitzel vom Kalb** 47.--

(Originale Österreichische Semmelbrösel) Kleine Portion 41.--  
Saisonales Gemüse  
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat  
Escalope viennoise/ Escalope Viennese style

## **Donnerstagsabend gibt es „Quelle Schmaus“** 38.--

### **Hausgemachter Hackbraten** (Es hätt solang's hätt...) Kleine Portion 32.--

Greizer-Käse, Rotweinsauce, Gemüse vom Markt und Kartoffelstock  
Pain de viande, Fromage Greizer, sauce au vin rouge, légumes du marché et pommes de terre  
Meatloaf, Greizer cheese, red wine sauce, vegetables from the market and mashed potato

## **Freitagsabend gibt es „Tafelspitz nach Altwiener Art“** 48.--

(Es hätt solang's hätt...) Kleine Portion 42.--

### **Ist der beliebteste Klassiker Österreichs**

Wurzelgemüse, Rahmspinat, Bratkartoffeln, Schnittlauchsauce, Markbein und Apfel-Meerrettich  
Bœuf bouilli coupé en tranches à la pomme râpée, au raifort et à la sauce à la ciboulette  
Boiled beef cut into slices with grated apple, horseradish and chive sauce

**Im Restaurant Quellenhof servieren wir Ihnen Original Wiener Schnitzel. Dabei verwenden wir nur das feinste Stück des Kalbes, goldbraun gebacken, so wie es gehört.**

Die Bezeichnung des Wiener Schnitzels kam Mitte des 19. Jahrhunderts in Verwendung. Die Herkunft des Wiener Schnitzels geht auf das *Costoletta alla Milanese* in Oberitalien zurück, das ähnlich wie das Wiener Schnitzel, aber aus dickeren Kalbskoteletts zubereitet wird. Einer Legende nach brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 aus Italien mit, das damals unter der Herrschaft der Habsburger stand. So soll ein Flügeladjutant des Österreichischen Kaisers in einem Bericht von Radetzky über die Lage in der Lombardei in einer Randnotiz ein „köstlich paniertes Kalbskotelet“ erwähnt haben und nach Radetzky's Rückkehr habe ihn der Kaiser persönlich um das Rezept gebeten.

**Wir vom Restaurant Quellenhof wollen so gut wie möglich mit einheimischen Produzenten zusammenarbeiten.**

**Fleisch: Nussbaumer, Zahner Gommiswald, Metzgerei Betschart Wädenswil Fisch: Zahner Gommiswald**

**Gemüse: CCA und Gutverwaltung Schloss Meienberg / Käse: Chäs Glogge,**

**Wein: Vinothek Rauch, Secli-Weinwelt Brot: Räber und Wick**

**Herkunftsländer: Schweinefleisch: Schweiz, Kalbfleisch: Schweiz, Wild: Österreich, Neuseeland**

**Rindfleisch: Australien\*/Schweiz, Poulet: Schweiz, Frankreich**

**Fische: Schweiz/ Australien/Afrika/Island**

**\*Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein**

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

**Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.**