

Hauptgerichte

Tages - Fleischgericht nach Angebot 55.--
Es hätt solang's hätt...
Plat du jour/ Daily meat Kleine Portion 49.--

Tages - Fischgerichte nach Angebot 55.--
Es hätt solang's hätt...
Poisson frais/ Daily fish Kleine Portion 49.--

Tages - Vegi - Gericht nach Angebot 29.--
Plat du jour végétarien/ Daily vegetarian dish

Kalbssteak vom Grill „Mirabeau“ 200gr. 63.--
Morchelrahmsauce Kleine Portion 57.--
Gemüse vom Markt und Butternudeln
Selle de veau grillée, Morel sauce crémeuse, Légumes du marché et nouilles au beurre
Grilled steak of veal, creamy morel sauce, vegetables from the market and butter noodles

Variation Amadeus 62.--
Rindsfiletmedaillon mit einer Trüffelkruste, dazu Rotweinjus Kleine Portion 56.--
Eden Shrimps aus der Pfanne (ausgelöst)“Provençale“
(Die Garnelen von EDEN SHRIMPS® werden im naturnahen Silvofishery-System von Kleinbauern-Familien im Ökosystem Mangrovenwald aufgezogen.)
Butternudeln und Gemüse vom Markt
Médallions de filet de boeuf & Crevettes de la poêle, Nouilles au beurre et légumes du marché
Beef tenderloin & sauted Prawns, Butter noodles and vegetables from the market

Rindsfilet vom Grill „Périgourdine“ 200gr. 63.--
überbacken mit einer Trüffelkruste, dazu einen Rotweinjus Kleine Portion 57.--
Gemüse vom Markt, Bratkartoffeln
Filet de boeuf aux truffes, Légumes du marché, pommes de terre frites
Grilled beef tenderloin with truffles-butter, Vegetables from the market, fried potatoes

Kalbsleber aus der Pfanne Es hätt solang's hätt... 41.50
in Butter gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, gebratenen Spätzle Kleine Portion 35.50
Foie de veau sauté, Spätzle/ Sauted calf's liver, Spätzle

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 45.50
Riesling-Champignonrahmsauce, Zwiebeln, Butterrösti Kleine Portion 39.50
Émincé de veau zurichoise, Riesling et crème de champignons sauce, oignons, rösti
Sliced veal with Riesling-Champignon cream sauce, onions, butter rosti

Tranchiertes Entrecôte in der Pfanne 200gr.52.--
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



Fleischvogel vom Rind 38.--

Gefüllt mit Kalbsbrät, Kürbiskerne, Rübli, Essiggurke, Speck, Senf
Rotweinsauce, Gemüse vom Markt und 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

Panierte Pouletbrust (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.