

Kalte Gerichte

Quellenhof Salat

Eisbergsalat mit geräucherten Felchenfilets vom Zürisee, 19.50
Frischer Spargel, Erdbeer-Vinaigrette Kleine Portion 15.50
Salade verte avec corégone fumée/ Mixed green salad with smoked white fish

Gemischter Salat oder Bunter Blattsalat

Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing 12.50/ 11.50
Salade mêlée/ Mixed salad Kleine Portion 10.50 / 9.50

Frühlingssalat

Bunter Blattsalat mit Grapefruit, Granatäpfel, Cashew, Spargeln 19.50
Limonen- Vinaigrette Kleine Portion 15.50
Salades de printemps, Salade de feuille multicolore avec Grapefruit,
des grenades, Cashew, à des asperges, Limons Vinaigrette
Spring salad, Coloured green salad with grapefruit, pomegranates, Cashew, asparagus
Limes Vinaigrette

Die 3 Tenöre

Hausgebeizter Wildlachs, Beeftatar, Kaltes Roastbeef 27.50
Hors-d'œuvre assortis typiques/ Assorted typical starters

Beefsteak Tatar „Klassik“

Toast und Butter 28.50
Beefsteak tartare/ Beefsteak Tatar Hauptgericht 40.50

Hausgebeizter Wildlachs

Spargeln, Zwiebel, Kapern, Preiselbeer-Meerrettichschaum, Toast und Butter 25.50
Saumon mariné/ Marinated salmon Versuchung 19.50

Kaltes Roastbeef „Der Wahnsinn“

Dünn geschnitten mit einer Kernöl-Meerrettich-Sauce 25.50
Rôti de boeuf froid/ Cold roast beef Versuchung 19.50

Grosser Salatteller „Quelle“

Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing 19.50
Salade mêlée/ Mixed salad

Garnierter Wurstkäsesalat

Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing 21.50
Garnie de salade de saucisse/ Garnished Sausage Cheese Salad

Garnierter Wurstsalat

Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing 19.50
Salade de saucisse garnie/ Garnished sausage salad

Holzfäller Teller

Tösstaler Rauchschinken, Bauernspeck und Käse 30.--
Plaque de bûcheron/ Lumberjack plate

Sandwiches mit Schinken oder Käse

8.50