

Kalte Gerichte

Quellenhof Salat	19.50
Eisbergsalat mit geräucherten Felchenfilets vom Zürisee, Balsamico-Vinaigrette Salade verte avec corégone fumée/ Mixed green salad with smoked white fish	Kleine Portion 15.50
Gemischter Salat oder Bunter Blattsalat	12.50/ 11.50
Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing Salade mêlée/ Mixed salad	Kleine Portion 10.50 / 9.50
Schweizer Salat	17.50
Bunter Blattsalat mit hausgemachter Kalbfleisch-Terrine Preiselbeer-Vinaigrette Salade de feuilles colorées avec terrine de veau, Vinaigrette aux canneberges Colorful leaf salad with homemade veal terrine, Cranberry vinaigrette	Kleine Portion 13.50
Neptun Salat	20.50
Eisbergsalat, geräucherte Wildlachsstreifen und marinierte Riesencrevette Dill-Dressing Iceberg lettuce, lanières de saumon fume et crevettes géantes marinées Vinaigrette à l'aneth/ Icebergsalat, smoked wild salmon strips and marinated prawns Dill dressing	
Die 3 Tenöre	26.50
Hausgebeizter Wildlachs, Beeftatar, Rindscarpaccio Hors-d'œuvre assortis typiques/ Assorted typical starters	
Beefsteak Tatar „Klassik“	27.50
Toast und Butter Beefsteak tartare/ Beefsteak Tatar	Hauptgericht 39.50
Hausgebeizter Wildlachs	24.50
Zwiebel, Kapern, Preiselbeer-Meerrettichschaum, Toast und Butter Saumon mariné/ Marinated salmon	Versuchung 18.50
Carpaccio vom Rind	25.50
Balsamico, Parmesan, Olivenöl Carpaccio de bœuf/ Beef Carpaccio	Versuchung 19.50
Grosser Salatteller „Quelle“	19.50
Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing Salade mêlée/ Mixed salad	
Garnierter Wurstkäsesalat	21.50
Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing Garnie de salade de saucisse/ Garnished Sausage Cheese Salad	
Garnierter Wurstsalat	19.50
Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing Salade de saucisse garnie/ Garnished sausage salad	
Holzfäller Teller	30.--
Tösstaler Rauchschinken, Bauernspeck und Käse Plaque de bûcheron/ Lumberjack plate	
Sandwiches mit Schinken oder Käse	8.50