

# Suppen

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Parmesan-Bärlauchchips Crème d'asperges/ Asparagus cream soup	14.50 Kleine Portion 10.50
<b>Klare Gmundner Kirchtagsuppe</b> Rindskraftbrühe mit zweierlei Schmankerln und Sherry Consommé de bœuf au sherry/ Clear beef soup with sherry	14.50
<b>Knoblauchrahmsuppe „Kaiser Franz Josef“</b> in einer Brot - Tasse Soupe à l'ail et à la crème servi dans une tasse de pain Garlic cream soup served in a bread cup	18.50

# Salate

<b>Quellenhof Salat</b> Eisbergsalat mit geräucherten Felchenfilets vom Zürisee, Frischer Spargel, Erdbeer-Vinaigrette Salade verte avec corégone fumée/ Mixed green salad with smoked white fish	19.50 Kleine Portion 15.50
<b>Gemischter Salat</b> oder <b>Bunter Blattsalat</b> Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing Salade mêlée/ Mixed salad	12.50/ 11.50 Kleine Portion 10.50 / 9.50
<b>Bunter Blattsalat nach Steirerart</b> Lauwarme Quiche Lorraine, Kürbiskernen, Steirisches Kernöl Dressing Salade de feuille multicolore Quiche tièdes la Lorraine, à des noyaux de courge, Styrian la courge Dressing Coloured green salad Tepid quiche Lorraine, to pumpkin cores, Styrian pumpkin dressing	18.50 Kleine Portion 14.50
<b>Frühlingssalat</b> Bunter Blattsalat mit Grapefruit, Granatäpfel, Cashew, Spargeln Limonen- Vinaigrette 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	19.50 Kleine Portion 15.50

# Kalte Vorspeisen

<b>Die 3 Tenöre</b> Hausgebeizter Wildlachs, Beeftatar, Kaltes Roastbeef Hors-d'œuvre assortis typiques/ Assorted typical starters	27.50
<b>Beefsteak Tatar „Klassik“</b> Toast und Butter Beefsteak tartare/ Beefsteak Tatar	28.50 Hauptgericht 40.50
<b>Hausgebeizter Wildlachs</b> Spargeln, Zwiebel, Kapern, Preiselbeer-Meerrettichschaum, Toast und Butter Saumon mariné/ Marinated salmon	25.50 Versuchung 19.50
<b>Kaltes Roastbeef „Der Wahnsinn“</b> Dünn geschnitten mit einer Kernöl-Meerrettich-Sauce Rôti de boeuf froid/ Cold roast beef	25.50 Versuchung 19.50

# Warme Vorspeise

<b>Burgunder Schnecken</b> im Pfännchen angerichtet, überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris Escargots à la bourguignonne/ Snails Burgundian style	19.50
<b>Frische Spargeln</b> mit Nussbutter und Parmesan Asperges fraîches/Fresh asparagus	19.50

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.