

Suppen

Randen-Apfelcremesuppe	14.50
Sauerrahm Potage du lit-rouge e pommes/ Beetroot-Apple cream soup	Kleine Portion 10.50
Klare Gmundner Kirchtagsuppe	14.50
Rindskraftbrühe mit zweierlei Schmankerln und Sherry Consommé de bœuf au sherry/ Clear beef soup with sherry	
Knoblauchrahmsuppe „Kaiser Franz Josef“	18.50
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	

Salate

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
Vogersalat (Nüsslisalat) nach Steirerart	18.50
Lauwarme Quiche Lorraine, Kürbiskernen, Steirisches Kernöl Dressing Salade de maïs à la styrienne/ Corn salad Styrian style	Kleine Portion 14.50
Schweizer Salat	17.50
Bunter Blattsalat mit Speck, Eier, Brotwürfeln, Kräuter-Haus-Dressing Salade de feuilles colorées avec du bacon, des œufs, croûtons, Colorful leaf salad with bacon, eggs, breadcrumbs,	Kleine Portion 13.50

Kalte Vorspeisen

Die 3 Tenöre	26.50
Hausgebeizter Wildlachs, Beeftatar, Kaltes Roastbeef 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
Kaltes Roastbeef „Der Wahnsinn“	25.50
Dünn geschnitten mit einer Kernöl-Meerrettich-Sauce Rôti de boeuf froid/ Cold roast beef	Versuchung 19.50

Warme Vorspeise

Burgunder Schnecken	18.--
im Pfännchen angerichtet, überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris Escargots à la bourguignonne/ Snails Burgundian style	

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.