

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

Tranchiertes Kalbssteak vom Grill «Der Wahnsinn»

200gr. 62.--

Auf Babyspinatsalat mit Kirschtomaten, Mozzarella, Pinienkerne

Kleine Portion 56.--

Balsamico-Vinaigrette

Steak de veau grillé

Sur salade de jeunes épinards avec tomates cerises, mozzarella, pignons de pin

vinaigrette balsamique

Grilled veal steak

On baby spinach salad with cherry tomatoes, mozzarella, pine nuts

balsamic vinaigrette

Variation Amadeus

63.--

Rindsfiletmedaillon mit einer Trüffelkruste, dazu Rotweinjus

Kleine Portion 57.--

Eden Shrimps aus der Pfanne (ausgelöst)“Provençale“

(Die Garnelen von EDEN SHRIMPS® werden im naturnahen Silvofishery-System von Kleinbauern-Familien im Ökosystem Mangrovenwald aufgezogen.)

Gemüse vom Markt und Butternudeln

Médailles 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. 64.--

überbacken mit einer Trüffelkruste, dazu einen Rotweinjus

Kleine Portion 58.--

Gemüse vom Markt und 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...

42.50

in Butter gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, gebratenen Spätzle

Kleine Portion 36.50

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.53.--

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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal



Fleischvogel vom Rind 39.--

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

Paniertes Pouletbrustschnitzel (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 Kalbskotelettes 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 Kalbskotellet“ 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*/Argentinien*/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.