

# Hauptgerichte

**Tages - Fleischgericht nach Angebot** 56.--  
Es hätt solang's hätt... Kleinere Portion 50.--  
Plat du jour/ Daily meat

**Tages - Fischgerichte nach Angebot** 56.--  
Es hätt solang's hätt... Kleinere Portion 50.--  
Poisson frais/ Daily fish

**Tages - Vegi - Gericht nach Angebot** 29.--  
Plat du jour végétarien/ Daily vegetarian dish

**Schweinsfiletmedaillons vom Grill „Bäuerinart“** 46.--  
Überbacken mit einer Bauern-Kräuter-Butter Kleinere Portion 40.--  
Gemüse vom Markt und Butterrösti  
Médallions de filet de porc du grill  
Cuit au four avec un Beurre d'herbes des fermiers  
Légumes du marché et rösti au beurre  
Pork fillet medallions from the grill (farmer's style)  
Baked with a Farmers Herbs Butter, Vegetables from the market and butter rösti

**Kalbssteak vom Grill „Mirabeau“** 65.--  
mit einer hausgemachten Morchelrahmsauce Kleinere Portion 59.--  
Gemüse vom Markt und Butternudeln  
Selle de veau grillée, Morel sauce crémeuse, Légumes du marché et risotto  
Grilled steak of veal, creamy morel sauce, vegetables from the market and risotto

**Variation Amadeus** 63.--  
Rindsfiletmedaillon mit einer Trüffelkruste und Rotweinjus Kleinere Portion 57.--  
Eden Shrimps mit Olivenöl, Zwiebeln und Kräuter  
(Die Garnelen von EDEN SHRIMPS® werden im naturnahen Silvofishery-System von Kleinbauern-Familien im Ökosystem Mangrovenwald aufgezogen.)  
Gemüse vom Markt und Parmesan-Risotto  
Médallions 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“** 65.--  
mit einer Trüffelkruste und Rotweinjus Kleinere Portion 59.--  
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... 43.50  
in frischer Butter geschwenkt mit Zwiebeln, Kräutern, dazu gebratenen Spätzle Kleinere Portion 37.50  
Foie de veau sauté, Spätzle/ Sauted calf's liver, Spätzle

**Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“** 45.50  
an einer Riesling-Champignonrahmsauce, Zwiebeln dazu Butterrösti Kleinere 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** 54.--  
Überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris dazu 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\*

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



## **Fleischvogel vom Rind** 39.--

Gefüllt mit Kalbsbrät, Kürbiskerne, Karotten, Essiggurken, Speck und 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) Kleinere 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) Kleinere Portion 41.--  
Saisonales Gemüse  
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes frites **oder** lauwarmer Ingwer-Kartoffelsalat  
Escalope viennoise/ Escalope Viennese style

## **Donnerstagsabend gibt es „Quelle Schmaus“** 39.--

**Hausgemachter Hackbraten** (Es hätt solang's hätt...) Kleinere Portion 33.--  
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...) Kleinere 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 Schnitzel geht auf das *Costoletta alla Milanese* in Oberitalien zurück, das ähnlich wie das Wiener Schnitzel, aber aus dickeren Kalbskoteletts 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.**