

# Kalte Gerichte

<b>Quellenhof Salat</b>	19.50
Eisbergsalat mit geräucherten Schweizer Saiblingsfilets Preiselbeer-Vinaigrette Salade verte avec corégone fumée/ Mixed green salad with smoked white fish	Kleinere Portion 15.50
<b>Gemischter Salat</b> oder <b>Bunter Blattsalat</b>	12.50/11.50
Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing Salade mêlée/ Mixed salad	Kleinere Portion 10.50/ 9.50
<b>Die 3 Tenöre</b>	27.50
Hausgebeizter Wildlachs, kaltes Roastbeef "Steirisch", Beeftatar "Klassik" Variation des amuse-gueule froids/ Cold appetizers variation	
<b>Beefsteak Tatar „Klassik“</b>	28.50
Toast und Butter Beefsteak tartare/ Beefsteak Tatar	Hauptgericht 40.50
<b>Hausgebeizter Wildlachs</b>	25.50
Zwiebeln, Kapern, Preiselbeer-Meerrettichschaum, Toast und Butter Saumon mariné/ Marinated salmon	Versuchung 19.50
<b>Kaltes Roastbeef "Der Wahnsinn"</b>	26.50
Dünn geschnitten mit einer Kernöl-Meerrettich-Sauce Rôti de bœuf froid / Cold roast beef	Versuchung 20.50
<b>Grosser Salatteller „Quelle“</b>	19.50
Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing Salade mêlée/ Mixed salad	
<b>Garnierter Wurstkäsesalat</b>	21.50
Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing oder Kernöl-Dressing Garnie de salade de saucisse/ Garnished Sausage Cheese Salad	
<b>Holzfäller Teller</b>	30.--
Tösstaler Rauchschenken, Bauernspeck und Käse Plaque de bûcheron/ Lumberjack plate	
<b>Sandwiches mit Schinken oder Käse</b>	8.50