

Suppen

Kalte Avocado-Mandel-Suppe	14.50
Potage froide à l'avocat et aux amandes/ Cold avocado almond soup	Kleine Portion 10.50
Ingwer-Zitronengrascremesuppe	14.--
Potage au gingembre et à la citronnelle	Kleine Portion 10.--
Soup of ginger and lemongrass	
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 Saiblingsfilet vom Brüggli, Sattel	Kleine Portion 15.50
Erdbeer-Vinaigrette	
Salade verte avec corégone fumée/ Mixed green salad with smoked white fish	
Gemischter Salat oder Bunter Blattsalat	12.50/ 11.50
Kräuter-Haus-Dressing oder Italien-Dressing	Kleine Portion 10.50 / 9.50
Salade mêlée/ Mixed salad	
Steirer Salat	19.50
Lauwarme Quiche Lorraine, Kürbiskernen, Steirisches Kernöl Dressing	Kleine Portion 15.50
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	
Sommer Salat	18.50
Bunter Blattsalat mit Grapefruit, Granatäpfel, Cashew, marinierte Zucchetti	Kleine Portion 14.50
Limonen- Vinaigrette	
Salade de feuille multicolore avec Grapefruit,	
des grenades, Cashew, à des courgettes, Limons Vinaigrette	
Spring salad, Coloured green salad with grapefruit, pomegranates, Cashew, Zucchini, Limes Vinaigrette	

Kalte Vorspeisen

Vitello tonnato „Steirermen“	25.50
Dünn geschnittenes Kalbfleisch, geräucherte Forellenfilet-Sauce,	Versuchung 19.50
Veau en tranches fines, sauce poisson blanc fume	Hauptgericht 35.50
Thin sliced veal, smoked white fish fillet sauce	
Die 3 Tenöre	27.50
Hausgebeizter Wildlachs, Vitello tonnato auf Steirisch, Kaltes Roastbeef	
Hors-d'œuvre assortis typiques/ Assorted typical starters	
Beefsteak Tatar „Klassik“	28.50
Toast und Butter	Hauptgericht 40.50
Beefsteak tartare/ Beefsteak Tatar	
Hausgebeizter Wildlachs	25.50
Zwiebel, Kapern, Preiselbeer-Meerrettichschaum, Toast und Butter	Versuchung 19.50
Saumon mariné/ Marinated salmon	
Kaltes Roastbeef „Der Wahnsinn“	25.50
Dünn geschnitten mit einer Kernöl-Meerrettich-Sauce	Versuchung 19.50
Rôti de boeuf froid/ Cold roast beef	

Warme Vorspeise

Burgunder Schnecken	19.50
im Pfännchen angerichtet, überbacken mit einer hausgemachten Café de Paris	
Escargots à la bourguignonne/ Snails Burgundian style	

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.