

# Hauptgerichte

## Tages - Fleischgericht nach Angebot

Es hätt solang's hätt...  
Plat du jour/ Daily meat

56.--

Kleinere Portion 50.--

## Tages - Fischgerichte nach Angebot

Es hätt solang's hätt...  
Poisson frais/ Daily fish

56.--

Kleinere Portion 50.--

## Tages - Vegi - Gericht nach Angebot

Plat du jour végétarien/ Daily vegetarian dish

29.--

## Schweinsfiletmedaillons vom Grill „Bäuerinart“

Überbacken mit einer Bauern-Kräuter-Butter  
Gemüse vom Markt und Buttermüddeln  
Médaillons 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

46.--

Kleinere Portion 40.--

## Kalbssteak vom Grill „Mirabeau“

mit einer hausgemachten Morchelrahmsauce  
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

65.--

Kleinere Portion 59.--

## Variation Amadeus

Rindsfiletmedaillon mit einer Trüffelkruste und Rotweinjus  
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  
Médaillons 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

63.--

Kleinere Portion 57.--

## Rindsfilet vom Grill „Périgourdine“

mit einer Trüffelkruste und Rotweinjus  
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

65.--

Kleinere Portion 59.--

## Kalbsleber aus der Pfanne

Es hätt solang's hätt...  
in frischer Butter geschwenkt mit Zwiebeln, Kräutern, dazu gebratenen Spätzle  
Foie de veau sauté, Spätzle/ Sauted calf's liver, Spätzle

43.50

Kleinere Portion 37.50

## Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

an einer Riesling-Champignonrahmsauce, Zwiebeln dazu Buttermüddeln  
Émincé de veau zurchoise, Riesling et crème de champignons sauce, oignons, rösti  
Sliced veal with Riesling-Champignon cream sauce, onions, butter rosti

45.50

Kleinere Portion 39.50

## Tranchiertes Entrecôte in der Pfanne

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

54.--

\*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)  
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Edamer-Käse  
Saisonales Gemüse  
Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder lauwärmer Ingwer-Kartoffelsalat  
Escalope de veau au jambon et au fromage/ Baked Veal escalope with ham and cheese

Kleinere Portion 42.--

## Paniertes Pouletbrustschnitzel (Maispoularde)

36.--

(Originale Österreichische Semmelbrösel)  
Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder lauwärmer Ingwer-Kartoffelsalat  
Suprême de Poulet/ Baked Chicken

## Wiener schnitzel vom Kalb

47.--

(Originale Österreichische Semmelbrösel)  
Saisonales Gemüse  
Petersilienkartoffeln oder Pommes frites oder lauwärmer Ingwer-Kartoffelsalat  
Escalope viennoise/ Escalope Viennese style

Kleinere Portion 41.--

## Donnerstagsabend gibt es „Quelle Schmaus“

39.--

### Hausgemachter Hackbraten (Es hätt solang's hätt...)

Kleinere Portion 33.--

Greyerzer-Käse, Rotweinsauce, Gemüse vom Markt und Kartoffelstock  
Pain de viande, Fromage Greyerzer, sauce au vin rouge, légumes du marché et pommes de terre  
Meatloaf, Greyerzer 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 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 panierter 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.