

Speisekarte à la carte

Salate / Salades

Gemischter Salat

Salade mûlée CHF 12.00

Grüner Salat

Salade verte CHF 8.00

Suppe / Potage

Tagessuppe

Potage du jour CHF 8.50

Pasta

Pasta Quellenhof

Pasta "Quellenhof" CHF 18.00

Ravioli "Quellenhof"

Ravioli "Quellenhof" CHF 25.00

Tatar / Tatar

	Vorspeise	Hauptgang
Klassisches Rindertatar		
Tatar de bœuf classique	CHF 25.00	CHF 38.00

Japanisches Rindertatar

Tatar de bœuf japonais	CHF 25.00	CHF 38.00
------------------------	-----------	-----------

Mediterranes Rindertatar

Tatar de bœuf méditerranéen	CHF 25.00	CHF 38.00
-----------------------------	-----------	-----------

Thunfisch Tatar

Tartare de thon	CHF 25.00	CHF 38.00
-----------------	-----------	-----------

Vegetarisches Tatar

Tatare végétarien	CHF 18.00	CHF 27.00
-------------------	-----------	-----------

Alle Tatar sind handgeschnitten
werden mit Toast Brot und Pommes Allumettes serviert
Tous les tatars sont coupés à la main
servis avec du pain grillé et des pommes allumettes

Fleischgerichte

Rinds-Filet Quellenhof

gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter

Filet de boeuf Quellenhof

servie avec du beurre maître d'hôtel
et beurre à la moutarde et aux griottes CHF 52.00

Rinds-Entrecôte

mit Kräuterbutter und Sauerkeirsch-Senfbutte

Entrecôte de boeuf

servie avec du beurre maître d'hôtel
et beurre à la moutarde et aux griottes CHF 45.00

Bison-Filet - Genuss PUR

besonders feinfasrig und mager,
serviert mit Bratkartoffeln

Filet de Bison

servie avec pommes de terre rôties CHF 66.00

Gebratene Poulet-Brust

Suprême de volaille rôti CHF 29.00

Beilagen/ Garnitures

Rindsfilet, Entrecôte und Poulet-Brust

servieren wir mit Tagesgemüse

und einer Beilage Ihrer Wahl:

Bratkartoffeln, Nudeln, Pommes-Allumettes oder Salat

le filet de boeuf, l'entrecôte et suprême de volaille,

nous servons avec des légumes du jour

et selon votre choix: pommes de terre rôties, nouilles,

pommes allumettes ou salade

KIDS ONLY

Kinder-Teller / Assiette pour enfants

Chicken-Nuggets und Pommes-Frites

Chicken-Nuggets et pommes frites CHF 14.00

Kalbs-Chipo

mit Pommes-Frites und Tagesgemüse

Chipolata de veau

avec pommes frites et légumes du jour CHF 14.00

KIDS-ONLY – kleines Rindsentrecôte 90g

KIDS ONLY – Entrecôte de boeuf 90g CHF 32.00

Allergien / Intoleranz

Gerne gehen wir auf Lebensmittel-Allergien / Intoleranz, wie Gluten, Laktose etc.
ein – bitte wenden Sie sich direkt an unsere Service-Mitarbeiter

Herkunftbezeichnungen / Origine des viandes:

Rind = CH / AUS Schwein = CH Lamm = CH / NZE

Poulet = CH / BRA Wurstwaren = CH Krustentiere = VN Bison = USA / CAN

Rindfleisch Deklaration LDV1 kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt
worden sein. LDV2 kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika
und/oder andern antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

DESSERT

Täglich wechselndes Dessert

aus unserem Abend-Menu

Dessert du jour CHF 9.00

Frischer Fruchtsalat mit Schuss
Salade de fruits avec eau-de-vie

CHF 11.00

Zitronen Sorbet mit Schuss
Sorbet de citron avec eau-de-vie

CHF 9.50

Coupe Dänemark

Vanille Eis, Schokoladen-Sauce
und Rahm

Coupe Danemark

glace vanille, sauce au chocolat
et crème Chantilly

CHF 9.50

Coretto Grappa

Grappa-Rahmglace mit einem Espresso

Coretto Grappa

glace au grappa avec un espresso

CHF 8.50

Kreation Brownie

Vanille Eis, warme Schokoladen-Sauce
und kleine Brownies

Création Brownie

glace vanille, sauce au chocolat
et des petits brownies

CHF 9.50

Kreation Hugo

Zitronen Sorbet, Holundersirup
und ein Schuss Prosecco

Création Hugo

sorbet citron, sirop de sureau
et Prosecco

CHF 8.00

Pink Grapefruit

Sorbet, Grand-Marnier,
Grenadine-Sirup und Prosecco

Pink Grapefruit

Sorbet, Grand-Marnier,
Sirup de grenadine et Prosecco

CHF 8.00

Eis-Kaffee

Café-glacé

CHF 9.00

Kugel Eis

Erdbeere, Schoko, Vanille,
Mocca, Zitronen-Sorbet

Boule de glace

fraise, chocolat, vanille,
mocca, sorbet de citron

CHF 3.00



Restaurant OFFEN

von Mittwoch bis Sonntag

warme Küche ab 18 Uhr

täglich feines

4-Gang-Geniesser-Abend-Menu

Montag und Dienstag

Restaurant GESCHLOSSEN

HERZLICH WILLKOMMEN

 **Quellenhof**
LEUKERBAD

Vorspeisen:

Herbst-Salat

Herbst-Salat mit Hirsch-Trockenfleisch

Salade avec la viande séchée du cerf

CHF 15.00

Kürbiscremesuppe

Granola und Kürbisöl

Soupe crémeuse de potiron

CHF 9.00

Hauptgänge:

Rehpfeffer

hausgemachte Spätzle,
Apfelrotkraut hausgemacht
Rotwein-Birne, caramelisierte Marroni

Civet de chevreuil

spätzle fait maison,
chou rouge au pomme fait maison
poire au vin rouge, châtaignes caramélisées

CHF 32.00

Hirsch-Filet

hausgemachte Spätzle,
Apfelrotkraut hausgemacht
Rotwein-Birne, caramelisierte Marroni

Filet de cerf

spätzle fait maison,
chou rouge au pomme fait maison
poire au vin rouge, châtaignes caramélisées

CHF 45.00

Waldpilz-Ravioli

Ravioli champignon sauvage

CHF 25.00

Vegetarischer Herbst-Teller

mit „Wild-Beilagen“
hausgemachte Spätzle,
Apfel-Rotkraut hausgemacht
Rotwein-Birne, caramelisierte Marroni

Assiette d'automne végétarienne

avec des «garnitures de chasse»
spätzle fait maison,
chou rouge au pomme fait maison
poire au vin rouge, châtaignes caramélisées

CHF 29.00

Herkunft Wild:

CH/AUT/EU/NZL

