

Kaltes

St. Meinrad Plättli _____ **19.00/32.00**

Lokale Trockenfleisch- und Käsespezialitäten dazu
hausmarinierte Pickles

*St. Meinrad Plater with dried meat specialities, cheese,
and homemade mixed pickles*

Hausgemachtes Knoblauchbrot  _____ **8.00**

Homemade garlic bread

Rindstatar _____ **19.50/32.50**

klassisch mit Brioche Toast und Butter

Beef tatar served with Brioche toast and butter

mit Cafe de Paris überbacken _____ **21.50/34.50**

gratinated with Café de Paris, Brioche toast and butter

Kürbistatar _____  _____ **14.50/23.50**

serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot

*Pumpkin tartar marinated with pumpkin seeds,
cranberries, sour cream and pumpkin seed oil*

St. Meinrads Schüssel Salate

Grün  _____ **9.00**

green leaf salad

Gemischt  _____ **12.50**

leaf salad with raw vegetables

Grün für 2 Personen  _____ **16.50**

green leaf salad for two

Gemischt für 2 Personen  _____ **19.00**

leaf salad with raw vegetables for two

Als Hauptgang  _____ **20.50**

as main platter

Zusätzliche Beilagen:

mit Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* + 5.00

mit Zürichsee Felchenchnusperli + 7.00

auf dem Teller serviert mit Tartarsauce

*white fish crunchies deep fried in beer batter served on a
plate with Tartar sauce*

Warmes

Hausgemachte Gulaschsuppe _____ **9.50/13.50**

Homemade Gulasch soup

Tagessuppe vegi

Einsiedler Ofenturli _____ **18.50**

serviert mit Blattsalat und Dip

Local Cheese Quiche served with green leaf salad and dip

St. Meinrad's Rösti  _____ **19.80**

Kartoffelrösti mit Käse und 2 Spiegeleier

Crispy roesti with cheese and 2 eggs sunny side up

mit knusprigem Speck _____ + 3.00

with crispy bacon

St. Meinrad Burger _____ **29.50**

im schwarzen Brioche Bun der Bäckerei Schefer mit

Rindfleisch Patty, Knoblauch-Safran-Aioli und

Gartenkresse dazu Pommes Frites

*Beef Burger served in a black bun with garlic-saffron aioli,
garden cress and french fries*

+ knuspriger Speck / Käse / Spiegelei _____ je 3.00

+ *with crispy bacon/ cheese / egg sunny side up*

**Zürichsee Felchen-Chnusperli
im Bierteig gebacken** _____ **34.50**

mit Sauce Tartar und Pommes Frites

*White fish crunchies from lake Zurich deep fried in beer
batter, served with Tartar sauce*

Vegetarische Seitan Chnusperli  _____ **32.50**

mit Sauce Tartar und Pommes Frites

Seitan Nuggets with sauce tartar and french fries

**30 Stunden Sous-Vide gegarter Schweinebauch
vom Käuter Schwein** _____ **38.50**

Knusprig gebraten mit Ras el Hanout auf Beluga-

Senflinsen, kurz gebratener Fenchel mit Vanille-Ahorn

30 h sous vide local pork belly, crunchy fried with ras el

*hanout, beluga lentils and pan-fried fennel with vanilla
maple*

Cordon Bleu _____ **44.50**

Kalbs Cordon Bleu mit Einsiedler Käse und Einsiedler

Buurehamme gefüllt, knusprige Pommes frites

*Veal Cordon Bleu stuffed with local cheese and ham,
served with french fries*

Deklaration:

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

 vegetarisch

Dessert

Tageskuchen mit Schlagrahm _____ **6.50**

Cake of the day with whipped cream

Mandel- oder Aprikosenstange von der Bäckerei Schefer aus Einsiedeln _____ **4.50**

Almond- or apricotbar from the bakery Schefer from Einsiedeln

Glace

1 Kugel Glace _____ **3.50**

1 scoop of ice cream

1 Kugel hausgemachtes Glace _____ **4.50**

1 scoop homemade ice cream

Mit Schlagrahm oder Sauce nach Wahl _____ **1.50**

with whipped cream or sauce of your choice

Glace Aromen und Sorbet

Vanille, Caramel, Cafe, Stracciatella, Konfetti, Schokolade, Rahmglace Alpenkräuter, Creme de Gruyere, Williamsbirne, Zitrone

Hausgemachte Glace

Blutorange, Mascarpone

Saucen

Kaffee, Schokolade, Caramel

Kinderglance

«Mäuderli» _____ **5.00**

1 Kugel Glace Konfettiglance mit Gummibärli oder Smarties und Schlagrahm

1 scoop of confetti ice cream with jelly babies or Smarties and whipped cream

Coupe

Coupe Dänemark _____ **9.50 / 12.50**

Vanilleglace, lauwarme Schokoladensauce und Schlagrahm

Vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Eiskaffee _____ **9.50 / 12.50**

Cafeglance cremig verrührt und Schlagrahm

Creamed coffee ice and whipped cream

Carameltraum _____ **10.50 / 13.50**

Caramelglace, Vanilleglace, Carmelsauce und Schlagrahm

Caramel ice cream, vanilla ice cream, caramel sauce and whipped cream

Schneeflocke _____ **12.50**

Williamsbirnensorbet mit alter Birne

Williams pear with vielle prune

Tannenbäumli _____ **12.50**

Rahmglacé mit Alpenkäuern mit Noccino der Brennerie Wiget

Creamy herbs ice cream with Noccino liqueur

Abschlüsserli _____ **8.00**

1 Kugel Glace deiner Wahl serviert mit einem Espresso

1 scoop ice cream of your choice served with espresso