



# Festen & Feiern

## Menüvorschläge



Gasthaus St. Meinrad | Nadja und Christian Leschhorn  
Etzel 12, 8847 Egg SZ | T +41 55 412 25 34 | [gasthaus@stmeinrad.ch](mailto:gasthaus@stmeinrad.ch) | [www.stmeinrad.ch](http://www.stmeinrad.ch)

# Apéro / Flying Dinner

**Klein** \_\_\_\_\_ **15.00–19.00**

2 Snacks + 2 Häppchen kalt / warm / Süsses

**Mittel** \_\_\_\_\_ **20.00–24.00**

2 Snacks + 4 Häppchen kalt / warm / Süsses

**Gross** \_\_\_\_\_ **28.00–32.00**

2 Snacks + 5 Häppchen kalt / warm / Süsses

**Flying Dinner** \_\_\_\_\_ **50.00–60.00**

10 Häppchen nach Wahl / warm / Süsses

## Auswahl Snacks und Häppchen

### Snacks

- Chips und Nüssli 
- Paprika-Rauch-Mandeln im Ofen geröstet 
- Linthmais Chips mit Tomatendip oder Guacamole 
- Grissini 
- Grissini mit Rohschinken

### Kalte Häppchen

- Einsiedler Bergkäse 
- Einsiedler Salsiz
- Einsiedler Chämispeck
- Hausgemachte Pickles 
- Hausgemachtes Pâtée/Rillettes
- Rosmarin Focaccia mit Meersalz 
- Gurkenkaltschale im Glas 
- Rauchlachs-Gurken-Tatar
- Rindstatar
- Wurstkäse Salat
- Sandwiches am Stück, pro Brot 8 Stück, belegt mit: Bergkäse, Buurehamme, Mythenmöggi, Einsiedler Trockenfleisch, Hüttenkäse und Gurke, Ei
- Gemüsesticks mit Kräuter Dipp 

### Warme Häppchen

- Knoblauchbrot 
- Rieslingsuppe 
- Hacktätschli mit Kartoffelsalat
- Züriseeknusperli mit Tartarsauce
- Seitan Knusperli mit Kartoffelsalat 
- Mini Zürich Geschnetzeltes mit Kartoffeltätschli
- Mini Hot Dog
- Mini St. Meinrad Burger
- Mini Burger mit Seitan 
- Mini Schweinebauch mit mariniertem Fenchel
- Mini Cordon bleu
- Huuswürstli vom Grill
- Ofenturli 

### Süsses

- Früchtespiessli
- Quarkmousse im Glas
- Schokoladenmousse im Glas
- Brownie Würfel
- Blechkuchen Würfel
- Mini Crèmeschnitten
- Mini Quarkini

# Menü Vorschläge

## Menü 1

Sommerlicher Spinatsalat an Balsamico-Dressing mit frischer Italienischer Burrata und marinierten Tomatenwürfeln

\*\*\*

Gazpacho mit hausgemachter Focaccia

\*\*\*\*

30 Stunden Sous-vide gegarter Schweinebauch vom Einsiedler Schwein knusprig gebraten mit Ras el-Hanout, auf Beluga-Senflinsen und kurz gebratenem Fenchel mit Vanille-Ahornsirup

\*\*\*

Schokoladenbrownie mit dunklem Schokoladenmousse und Früchten

*Menü komplett – 4 Gang: 61.00*

*Menü ohne Vorspeise – 3 Gang: 51.00*

*Menü ohne Suppe – 3 Gang: 53.00*

## Menü 2

Rauchlachs-Gurken-Tatar mit Brioche Toast

\*\*\*

Räuschling Suppe

\*\*\*\*

24 Stunden gegarter Tafelspitz knusprig gebraten, an Meerrettichsauce, mit Frühlingskartoffeln und glasiertem Wurzelgemüse

\*\*\*

Fruchtiges Mille feuille mit Beerenmousse

*Menü komplett – 4 Gang: 79.00*

*Menü ohne Vorspeise – 3 Gang: 69.00*

*Menü ohne Suppe – 3 Gang: 72.00*

## Menü 3

Fenchel Carpaccio mit hausgebeiztem Schweizer Saibling

\*\*\*

Tagliolini mit geschmolzenen Datteltomaten, Mozzarella, Pinienkernen, Basilikum und Olivenöl

\*\*\*\*

Kalbsteak mit Safranrisotto, Ratatouille und Café de Paris Sauce

\*\*\*

Quarkmousse mit saisonalem Kompott

*Menü komplett – 4 Gang: 95.00*

*Menü – 3 Gang: 69.00*

# Individuelles Menü zusammenstellen

## Vorspeisen

|                                                                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| St. Meinrads Schüsselsalat mit gemischter Rohkost    | 12.50 |
| Spinatsalat mit pochiertem Ei/gebratenem Ziegenkäse  | 16.50 |
| Rauchlachs-Gurken-Tatar mit Brioche Toast                                                                                             | 17.00 |
| Rindstatar mit Brioche Toast                                                                                                          | 19.50 |
| Karotten Ingwer Suppe                                | 9.50  |
| Kräuterschaumsuppe                                   | 10.50 |
| Räuschling Suppe                                     | 12.50 |
| Hausgemachte Bouillon mit Einlage                    | 12.50 |
| Hausgemachte Kraftbrühe mit Einlage                                                                                                   | 14.50 |
| Fischsuppe mit Einlage                                                                                                                | 16.50 |

## Hauptgänge

|                                                                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hausgemachte Ravioli, saisonal gefüllt                                                           | 29.00 |
| Hausgemachte Tagliatelle 5 Pi (Petersilie, Rahm, Tomaten, Pfeffer, Parmesan)                   | 25.00 |
| Risotto, saisonal                                                                                | 27.00 |
| Veganes Hacktätschli mit scharfer Tomatensauce und Salzkartoffeln                             | 27.00 |
| Gebratener Swiss Alpine Lachs mit frischem Spinat und Pilaw Reis                                                                                                                  | 34.00 |
| Zürichsee Felchenknusperli mit Petersilienkartoffeln, Spinat und Tartarsauce                                                                                                      | 34.50 |
| Gebratenes Zanderfilet auf Kohlräbli-Crème mit Chili-Spinat und Scamorza-Risotto                                                                                                  | 44.50 |
| Rindsfilet am Stück gegart mit Kartoffelterrinen und Ratatouille                                                                                                                  | 54.00 |
| Ying & Yang mit Café de Paris Sauce, hausgemachten Spätzli und Saisongemüse                                                                                                       | 46.00 |
| Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse                                                                                                                             | 34.00 |
| Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Spätzli und Saisongemüse                                                                                                            | 38.00 |
| Kalbsvoren Wiener Art mit Kartoffelstock und Karotten                                                                                                                             | 32.00 |
| Kalbsrahmschnitzel mit Tagliarini und Saisongemüse                                                                                                                                | 36.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti                                                                                                                                         | 38.50 |
| Kalbsschulterbraten mit Champignonrahmsauce, Spätzli und Saisongemüse                                                                                                             | 36.00 |
| Schweinspiccata mit Tomatenrisotto                                                                                                                                                | 29.00 |
| 30 Stunden Sous-vide gegarter Schweinebauch vom Einsiedler Schwein, knusprig gebraten mit Ras el-Hanout, auf Beluga-Senflinsen und kurz gebratenem Fenchel mit Vanille-Ahornsirup | 42.50 |
| Gebratenes halbes Mistkratzerli mit Ofenkartoffeln und Saisongemüse                                                                                                               | 32.00 |

## Dessert

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Dessertkomposition St. Meinrad              | 16.50 |
| Quarkmousse mit saisonalem Kompott          | 12.50 |
| Fruchtiges Mille feuille mit Beerenmousse   | 14.50 |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce        | 12.50 |
| Hausgemachter Brownie mit Vanille Glacé     | 12.50 |
| Schokoladen Trio: Brownie, Mousse und Glacé | 14.50 |
| Frischer Fruchtsalat                        | 8.50  |
| Käseauswahl                                 | 18.00 |

Dessertbuffet in kleinen Gläsern und Schalen präsentiert \_\_\_\_\_ 25.00

## Allgemeine Informationen

- Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer
- Die Preise verstehen sich pro Person
- Bei Allergien oder Intoleranzen nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf
- Herkunft Fleisch, Fisch: Schweiz – wenn nicht anders vermerkt im Menü
- Vegetarische Speisen sind gekennzeichnet mit 
- Vegane Speisen sind gekennzeichnet mit 