

# Herzlich Willkommen im Gasthaus St. Meinrad

Lieber Gast

Wir freuen uns Dich bei uns begrüßen zu dürfen.

Regionalität und Saisonalität ist der Kern unserer Küche. Einsiedeln gilt bei vielen als Selbstversorgungsbezirk, und weil wir stolz sind, Teil davon zu sein und die Produkte qualitativ überzeugen, ist es für uns selbstverständlich mit diesen zu arbeiten.

Fleisch und Wurstwaren: Delikatessen Metzgerei Walhalla, Einsiedeln

Metzgerei Heinzer, Muotathal

Käse: Milchmanufaktur, Einsiedeln

Brot und Gebäck: Bäckerei Schefer, Einsiedeln

Wir lieben unseren Beruf. Darum verzichten wir nicht vollumfänglich auf die großartigen Produkte vom internationalen Markt, sondern reduzieren diese auf ein Minimum. So findet sich zum Beispiel immer mal wieder ein Salzwasserfisch auf dem Wochenmenü.

Die grosse Karte servieren wir Dir gerne drinnen  
von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr

Deine Gastgeber  
Nadja und Christian Leschhorn mit Team

## Vorspeisen

**Hausgemachtes Knoblauchbrot** \_\_\_\_\_ **8.00**

*Homemade garlic bread*

**Rindstatar St Meinrad** \_\_\_\_\_ **19.50/33.50**

*Beef tatar served with Brioche toast and butter*

**Rindstatar « Cafe de Paris »** \_\_\_\_\_ **21.50/34.50**

mit Cafe de Paris überbacken

*Beef tatar gratinated with Cafe de Paris, served with Brioche toast and butter*

**Kürbis Tatar, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot**  \_\_\_\_\_ **14.50**

mit Kürbiskernen, Cranberries, Sauerrahm und Kürbiskernöl mariniert

*Pumpkin tartar marinated with pumpkin seeds, cranberries, sour cream and pumpkin seed oil, served with warm, crispy house bread*

## Suppen

**Rieslingsuppe vom Klosterwein mit Einsiedler Hobelfleischknuspertasche** \_\_\_\_\_ **12.50**

*Homemade Riesling soup (white wine) and crunchie raw ham pastery*

**Wildkraftbrühe verfeinert mit Gin** \_\_\_\_\_ **16.00**

mit pochierem Wachtelei

*Venison consommé refined with gin and poched quail egg*

## St. Meinrads Schüsselsalate

<b>Grün</b> 	<hr/>	<b>9.00</b>
<i>Green leaf salad</i>		
<b>Gemischt</b> 	<hr/>	<b>12.50</b>
<i>Leaf salad with raw vegetables</i>		
<b>Grün für 2 Personen</b> 	<hr/>	<b>16.50</b>
<i>Green leaf salad for two</i>		
<b>Gemischt für 2 Personen</b> 	<hr/>	<b>19.00</b>
<i>Leaf salad with raw vegetables for two</i>		

Zusätzliche Beilagen:

mit Speck / <i>with crispy bacon</i>	+3.00
mit hausgemachtem Knoblauchbrot / <i>with homemade garlic bread</i>	+5.00
mit Zürichsee Felchench Nusperli auf dem Teller serviert mit Tartarsauce <i>with white fish crunchies deep fried in beer batter, served with Tartar sauce</i>	+7.00

Unsere hausgemachte Salatsauce: Honig-Senf-Balsamico

*Our homemade salad dressing: honey mustard balsamic vinegar*

## St. Meinrads Klassiker

**30 Stunden Sous-Vide gegarter Schweinebauch vom Kräuter Schwein** \_\_\_\_\_ **38.50**

Knusprig gebraten mit Ras el Hanout auf Beluga-Senflinsen und 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*

**St. Meinrad Burger** \_\_\_\_\_ **29.50**

im schwarzen Brioche Bun der Bäckerei Schefer, mit Rindfleisch Patty, Knoblauch-Safran-Aioli und Gartenkresse dazu knusprige Pommes frites

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

mit knusprigem Speck / Einsiedler Bergkäse / Spiegelei \_\_\_\_\_ je + 3.00

*Bacon / local cheese / fried egg* \_\_\_\_\_ each + 3.00

## Vegetarisch & Pasta

**Vegetarische Seitan Chnuserli** \_\_\_\_\_ **32.50**

mit Sauce Tartar und Pommes Frites

*Seitan Nuggets with sauce tartar and french fries*

**Kürbis Tatar, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot**  \_\_\_\_\_ **14.50**

mit Kürbiskernen, Cranberries, Sauerrahm und Kürbiskernöl mariniert

*Pumpkin tartar marinated with pumpkin seeds, cranberries, sour cream and pumpkin seed oil, served with warm, crispy house bread*

## Fleisch

### **Cordon Bleu** \_\_\_\_\_ **44.50**

Kalbs Cordon Bleu mit Einsiedler Bergkäse und Einsiedler Buurehamme gefüllt,  
knusprige Pommes frites und Saisongemüse

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

### **Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art** \_\_\_\_\_ **38.50**

an Weisswein-Champignon-Rahmsauce, Butterrösti

*Sliced veal Zurich style with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti*

### **Gebratenes Schwyzer Rindsfilet 140 g oder 200 g** \_\_\_\_\_ **47.00 /58.00**

mit Cafe de Paris Butter, Bratkartoffeln und Saisongemüse

*Roasted local grown beef filet with Cafe de Paris butter, roasted potatoes and season vegetables*

## Fisch

### **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 and french fries*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren  
Dich unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Wir beziehen unser Fleisch, Geflügel und Fisch so regional wie möglich und somit vollumfänglich  
aus der Schweiz.

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein, Rind - Schweiz

Fischdeklaration: Schweiz