

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

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

Zusätzliche Beilagen:

mit Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* + 5.00

Käse-Fondue

Huus Fondue  _____ **27.00 p.P.**

Cheese Fondee

Chili Fondue  _____ **28.00 p.P.**

Cheese Fondue with chili

Trüffel Fondue  _____ **32.00 p.P.**

Cheese Fondue with truffle

Bier Fondue  _____ **28.00 p.P.**

Cheese Fondue with beer

Zu allen Käse-Fondue servieren wir folgendes:

Brot, Kartoffeln, Glarner Schabziger, hausgemachte Pickles

We serve all our cheese fondues: with bread, potatoes,

Glarner Schabziger, homemade pickles

Kirsch / Regional Cherry schnaps _____ + 4.00

Eier / Egg _____ + 3.00

Spezial-Fondue

Fondue Bacchus _____ **42.00 p.P.**

Rindshuft, Schweinefilet, Kalbshuft, Div. Dip,
hausgemachte Pickles, Pommes Frites

*Fondue pot with a wine boullion, Beef rump, pork tenderloin,
veal rump, various dips, homemade pickles, French fries*

Fisch / fish _____ + 6.00

Fondue Bourguignon _____ **42.00 p.P.**

Rindshuft, Schweinefilet, Kalbshuft, Div. Dipp,
hausgemachte Pickles, Pommes Frites

*Fondue pot with hot oil, Beef rump, pork tenderloin, veal
rump, various dips, homemade pickles, French fries*

Schokoladenfondue  _____ **16.00 p.P.**

Mit diversen Früchten

Chocolate fondue served with fruits

Raclette

Raclette Portion _____ **16.00**

Raclette Käse, Kartoffeln, hausgemachte Pickles

Raclette cheese, potatoes and homemade pickles