

Saisonales aus der Region

Vorspeisen

Green Dream  _____ **16.50**

Lauwarmer, grüner Bohnensalat (Stangen-, Coco- und Fava Bohnen), mit Radiesli, Melonen und Ziegenfrischkäse

Lukewarm green bean salad (bobby, coco and fava beans), with radish, melon and goat's cream cheese

Crostini  _____ **16.50**

mit Eierschwämmli-Favabohnen-Ragout an Schnittlauchsauce

Crostini, with chanterlles and fava bean ragout with chive sauce

Hauptgänge

Kalbskotelett 300g an Rotweinjus _____ **58.00**

mit Eierschwämmli-Favabohnen-Ragout und Frühkartoffeln

Veal chop 300g with chanterelles and fava bean ragout and fried spring potatoes

Gebratene Schweizer Saiblingsfilet _____ **43.00**

mit frischen Eierschwämmli, Belugalinsen dazu grillierte Nektarinen

Fried Swiss char fillets with chanterelles, beluga lentils and grilled nectarines

Kalbshamburger vom Silvestri Milchkalb von der Insel Ufenau _____ **36.00**

mit Einsiedler Bergmozzarella mit geschmolzenen Datteltomaten serviert mit Zwiebelconfit und Rüebl-Basilikum-Chutney im grünen Spinat-Bun der Bäckerei Schefer in Einsiedeln mit Pommes frites

Veal Hamburger from a milk veal from Island Ufenau with local mountain mozzarella and melted Datterini tomatoes served with onion confit and carrot-basil-chutney in a green spinach bun from the bakery Schefer in Einsiedeln with French fries

Klassiker

Wurst-Käse-Salat St. Meinrad _____ **18.50**

Sausage and cheese salad St. Meinrad

St. Meinrad's Rösti  _____ **20.50**

Kartoffelrösti mit Käse und 2 Spiegeleier

Crispy roesti with cheese and 2 eggs sunny side up

mit knusprigem Speck _____ + 3.00

with crispy bacon

Dessert

Coupe Romanoff _____ **10.50/13.50**

Vanilleglace, marinierte Erdbeeren und Schlagrahm

Vanilla ice cream, marinated strawberries and whipped cream