

Kaltes

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

Lokale Trockenfleisch- und Käsespezialitäten dazu
hausmarinierte Pickles

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

Hausgemachtes Knoblauchbrot _____ **8.50**

Homemade garlic bread

Rindstatar _____ **19.50/33.50**

mit warmem, knusprigem Hausbrot und Butter

Beef tartar served with toasted house bread and butter

mit Cafe de Paris überbacken _____ **22.00/35.00**

*Beef tartar gratinated with Cafe de Paris, served with warm
crusty house bread and butter*

Blumenkohltatar _____

mit geröstetem Hausbrot _____ **14.50/25.00**

mit Belugalinsen, Mandeln und gebratenem
Wachtelei/Spiegelei

*Cauliflower tartar served with warm and crusty house bread,
with beluga lentils, almonds and fried quail egg or fried egg*

St. Meinrad Schüsselsalate

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 Fischchnusperli / *fish crunchies* + 7.00

mit knusprigem Speck / *with crispy bacon* +3.00

Warmes

Hausgemachte Gerstensuppe _____ **9.50/14.50**

Homemade barley soup

Tagessuppe _____ **9.00/12.50**

Soup of the day

Einsiedler Ofenturli _____ **18.50**

serviert mit Blattsalat mit Rohkost

Local Cheese Quiche served with leaf salad with raw vegetables

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

Äplermagronen _____ **23.00**

mit Apfelmus und gerösteten Zwiebelringen

*Alpine macaroni (pasta, potatoes, cheese) with apple puree and
cream roasted onion rings*

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

mit Sauce Tartar und Pommes Frites

*Fish crunchies from lake Zurich deep fried in beer batter, served
with Tartar sauce and French fries*

St. Meinrad Burger im schwarzen Brioche Bun _____ **31.00**

mit Rindfleisch Patty, Chorizzo-Mayo, Gartenkresse Pommes
frites

*Beef Burger served in a black bun with seasonal dip, garden cress
and french fries*

+ knuspriger Speck / Käse / Spiegelei _____ je 3.00
+ *with crispy bacon/ cheese / egg sunny side up*

**30 Stunden Sous-Vide gegarter Schweinebauch vom
Kräuter 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 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*

Dessert

Vanille Crème Brulée _____ **12.00**

Mit hausgemachtem Blutorangensorbet

Vanille creme Brulee with homemade blood orange sorbet

Toblerone Mousse mit karamellisierten Mandeln _____ **12.50**

Toblerone mousse with caramelized almonds

Apfelstrudel mit Vanillesauce _____ **12.50**

Dazu hausgemachtes Mascarponeglace

Lukewarm apple strudel with vanilla sauce and homemade mascarpone ice cream

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, Alpenkräuter, Zitrone, Williamsbirne

Hausgemachte Glace

Blutorangen, Mascarpone

Saucen

Kaffee, Schokolade, Caramel

Kinderglace

«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, lauwarmer Schokoladensauce und Schlagrahm

Vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Heisse Liebe _____ **10.50 / 13.50**

Vanilleglace, warme Himbeeren und Schlagrahm

Vanilla ice cream, warm raspberries and whipped cream

Eiskaffee _____ **9.50 / 12.50**

Cafeglance cremig verrührt und Schlagrahm

Creamed coffee ice and whipped cream

Carameltraum _____ **10.50 / 13.50**

Caramelglance, Vanilleglace, Caramelsauce, Schlagrahm und Caramel Poppcorn

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

Schneeflocke _____ **12.50**

Williamsbirnensorbet mit alter Birne

Williams pear sorbet with vielle poire

Tannenbäumli _____ **12.50**

Rahmglance mit Alpenkräutern und Nocchino der Brennerei Wiget

Creamy herb ice cream with Nocchino liquor

Colonel _____ **12.50**

Zitronen Sorbet mit Vodka

Lemon sorbet with vodka

Abschlüsserli _____ **8.00**

1 Kugel Glace deiner Wahl serviert mit einem Espresso

1 scoop ice cream of your choice served with espresso