

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*

Kürbis Tatar  _____ **17.50/25.00**

mit Kürbiskernen, Preiselbeeren, Sauerrahm und Kürbiskernöl
mariniert, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot

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

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  _____ **19.00**

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

mit Ziegenfrischkäse +7.00

Warmes

Hausgemachte Gulaschsuppe _____ **9.50/14.50**

Homemade Goulash 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

Äpler Magronen  _____ **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, dazu
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

Vermicelles _____ 6.50 / 9.00

Vermicelles, Meringue und Schlagrahm
Vermicelli, Meringue and whipped cream

Vanille Crème Brulée _____ 12.50

Mit hausgemachtem Zwetschgensorbet
Vanilla creme Brulee with homemade plum sorbet

Apfelstrudel mit Vanillesauce _____ 12.50

dazu hausgemachtes Mascarponeglace
Lukewarm apple strudel with vanilla sauce and homemade mascarpone ice cream

Ovo-Crunch Schokoladenkuchen

mit hausgemachtem Joghurt Glace _____ 13.50
Ovo crunch chocolate cake with homemade yoghurt ice cream

Glace

1 Kugel Glace _____ 3.50

1 scoop of ice cream

Glace Aromen und Sorbet

Vanille, Caramel, Cafe, Stracciatella, Konfetti, Schokolade, Zitrone, Himbeer, Aprikose, Williamsbirne

1 Kugel hausgemachtes Glace _____ 4.50

1 scoop homemade ice cream

Glace Aromen und Sorbet hausgemacht

Zwetschgensorbet, Joghurt, Mascarpone

Mit Schlagrahm oder Sauce nach Wahl _____ 1.50

with whipped cream or sauce of your choice

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

Jägerlatein _____ 10.50 / 13.50

Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Schlagrahm
Vanilla ice cream, meringue, vermicelli and whipped cream

Schneeflocke _____ 12.50

Williamsbirnensorbet mit alter Birne
Williams pear sorbet with vielle poire

Tannenbäumli _____ 12.50

Rahmglance mit Alpenkräutern mit Noccino der Brennerei Wiget
Creamy herb ice cream with Noccino 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