

# 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** \_\_\_\_\_ **21.50/34.50**

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

**Blumenkohltatar**  \_\_\_\_\_ **14.50/24.50**

serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot, mit  
Mandeln, Linsen und gebratenem Ei

*Cauliflower tartare served with warm crusty house bread,  
with almonds, lentils and fried quail egg*

**Wurst-Käse Salat St. Meinrad** \_\_\_\_\_ **18.50**

*Sausage and cheese salad St. Meinrad*

# 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*

**Als Hauptgang**  \_\_\_\_\_ **20.50**

*as main platter*

## Zusätzliche Beilagen:

mit Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* + 5.00

mit Zürichsee Felchenchnusperli + 7.00

auf dem Teller serviert mit Tartarsauce

*white fish crunchies deep fried in beer batter served on a  
plate with Tartar sauce*

Deklaration:

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

# Warmes

**Hausgemachte Gulaschsuppe** \_\_\_\_\_ **9.50/14.50**

*Homemade Goulash soup*

**Tagessuppe**  \_\_\_\_\_ **8.80/12.50**

*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*

**Seitan Hackbraten an veganem Gemüsejus** \_\_\_\_\_ **32.00**

serviert auf Süsskartoffelpüree und grünen Bohnen

*Seitan loaf served with vegan vegetable sauce, mashed  
sweet potatoes and green beans*

**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*

**St. Meinrad Burger** \_\_\_\_\_ **31.00**

im schwarzen Brioche Bun der Bäckerei Schefer mit  
Rindfleisch Patty, Saison-Dipp, 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*



vegetarisch

## Dessert

**Vanille Crème Brûlée** \_\_\_\_\_ **12.00**

mit hausgemachtem Erdbeer-Honigglace  
*vanilla creme Brulee with homemade strawberry honey ice cream*

**Quarkmousse mit saisonalen Beeren** \_\_\_\_\_ **10.50**

*Curd mousse with seasonal berries*

**Tageskuchen mit Schlagrahm** \_\_\_\_\_ **6.50**

*Cake of the day with whipped 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, Himbeer, Aprikose, Zitrone

### Hausgemachte Glace

Erdbeer-Honig, 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, lauwarme 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*

**Coupe Romanoff** \_\_\_\_\_ **10.50 / 13.50**

Vanilleglace, marinierte Erdbeeren und Schlagrahm

*Vanilla ice cream, marinated strawberries and whipped cream*

**Carameltraum** \_\_\_\_\_ **10.50 / 13.50**

Caramelglace, Vanilleglace, Carmelsauce und Schlagrahm

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

**Bergfeuer** \_\_\_\_\_ **12.50**

Himbeersorbet mit Himbeergeist

*Raspberry sorbet with raspberry spirit*

**Sonnenstrahl** \_\_\_\_\_ **12.50**

Aprikosensorbet mit Aprikosengeist

*Apricot sorbet with apricot spirit*

**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*