

# Herzlich Willkommen im Gasthaus St. Meinrad

Lieber Gast

Wir freuen uns Dich bei uns begrüßen zu dürfen.

Regionalität und Saisonalität ist der Kern unserer Küche. Einsiedeln gilt bei vielen als Selbstversorgungsbezirk, und weil wir stolz sind, Teil davon zu sein und die Produkte qualitativ überzeugen, ist es für uns selbstverständlich mit diesen zu arbeiten.

Fleisch und Wurstwaren:      Delikatessen Metzgerei Walhalla, Einsiedeln  
   Metzgerei Heinzer, Muotathal

Käse:                                Milchmanufaktur, Einsiedeln

Brot und Gebäck:                Bäckerei Schefer, Einsiedeln

Wir lieben unseren Beruf. Darum verzichten wir nicht vollumfänglich auf die großartigen Produkte vom internationalen Markt, sondern reduzieren diese auf ein Minimum. So findet sich zum Beispiel immer mal wieder ein Salzwasserfisch auf dem Wochenmenü.

Die grosse Karte servieren wir Dir gerne drinnen  
von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr

Deine Gastgeber  
Nadja und Christian Leschhorn mit Team

# Vorspeisen

**Nadja's hausgemachtes Knoblauchbrot** \_\_\_\_\_ **8.50**

*Nadja's homemade garlic bread*

## Unsere Tatar Kreationen

**Rindstatar St Meinrad** \_\_\_\_\_ **19.50/33.50**

*Beef tartar served with warm crusty house bread and butter*

**Rindstatar « Cafe de Paris »** \_\_\_\_\_ **22.00/35.00**

mit Cafe de Paris überbacken

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

**Rindstatar im ½ «Marchbeichnoche» serviert** \_\_\_\_\_ **26.00**

Rindstatar mit Kalbsmark im Markbeinknochen, serviert mit geröstetem Hausbrot

*Beef tartar with veal marrow served in the bone with toasted house bread*

**Blumenkohltatar, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot**  \_\_\_\_\_ **14.50**

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*

**½ «Marchbeichnoche»** \_\_\_\_\_ **16.00**

Kalbsmarkbeinknochen mit Kräuterbrösel gratiniert, serviert mit geröstetem Hausbrot

*Veal marrow bone au gratin with herb crumbs, served with toasted house bread*

# Suppen

**Rieslingsuppe vom Klosterwein mit Einsiedler Hobelfleischknuspertasche** \_\_\_\_\_ **12.50**  
*Homemade Riesling soup (white wine from the monastery) and crunchie pastery with beef Jerky*

**Tagessuppe**  \_\_\_\_\_ **8.80**  
*Soup of the day*

## St. Meinrads 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 Speck / *with crispy bacon* \_\_\_\_\_ **+3.00**

mit hausgemachtem Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* \_\_\_\_\_ **+5.00**

mit Zürichsee Felchenchnusperli auf dem Teller serviert mit Tartarsauce  
*with white fish crunchies deep fried in beer batter, served with Tartar sauce* \_\_\_\_\_ **+7.00**

Unsere hausgemachte Salatsauce: Honig-Senf-Balsamico

*Our homemade salad dressing: honey mustard balsamic vinegar*

# St. Meinrads Klassiker

**30 Stunden Sous-Vide gegarter Schweinebauch vom Kräuter Schwein \_\_\_\_\_ 38.50**

Knusprig gebraten mit Ras el Hanout auf Beluga-Senflinsen und kurz gebratener Fenchel mit Vanille-Ahorn

*30 h sous vide local pork belly, crunchy fried with Ras el Hanout, beluga lentils and pan-fried fennel with vanilla maple*

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

im schwarzen Brioche Bun der Bäckerei Schefer, mit Rindfleisch Patty, Coleslaw, Chorizo-Mayonnaise und Gartenkresse dazu knusprige Pommes frites

*Beef Burger served in a black bun with coleslaw, chorizo mayonnaise, garden cress and french fries*

mit knusprigem Speck / Einsiedler Bergkäse / Spiegelei \_\_\_\_\_ je + 3.00

*bacon / local cheese / fried egg \_\_\_\_\_ each + 3.00*

## Vegetarisch

**Ravioli gefüllt mit Jersey Blue und Baumnüssen  \_\_\_\_\_ 29.00**

in Blue Cheese Sauce mit jungem Spinat und gerösteten Baumnüssen

*Ravioli with blue cheese and walnut served in Blue Cheese sauce and roasted walnuts*

**Blumenkohl tartar serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot  \_\_\_\_\_ 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*

# Fleisch

## **Cordon Bleu** \_\_\_\_\_ **44.50**

Kalbs Cordon Bleu mit Einsiedler Bergkäse und Einsiedler Buurehamme gefüllt,  
knusprige Pommes frites und Saisongemüse

*Veal Cordon Bleu stuffed with local cheese and ham, served with french fries and season vegetables*

## **Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art** \_\_\_\_\_ **43.00**

an Weisswein-Champignon-Rahmsauce, Butterrösti

*Sliced veal Zurich style with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti*

## **Geschnetzelte Kalbsleber** \_\_\_\_\_ **34.00**

serviert mit knuspriger Butterrösti

*Sliced veal liver served with crispy butter rösti*

## **Gebratenes Schwyzer Rindshohrückensteak 180 g im Pfännli serviert** \_\_\_\_\_ **49.00**

mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites und Gemüse

*Roasted Schwyz beef loin steak 180 g, served in a pan, gratinated with Cafe de Paris, French fries and season vegetables*

# Fisch

## **Zürichsee Fisch-Chnusperli im Bierteig gebacken** \_\_\_\_\_ **34.50**

mit Sauce Tartar, Spinat und Reis

*White fish crunchies from lake Zurich deep fried in beer batter, served with Tartar sauce, spinach and rice*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Wir beziehen unser Fleisch, Geflügel und Fisch so regional wie möglich und somit vollumfänglich aus der Schweiz.

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein, Rind – Schweiz / Fischdeklaration: Schweiz