



# Festen & Feiern

## Menüvorschläge



Gasthaus St. Meinrad | Nadja und Christian Leschhorn  
Etzel 12, 8847 Egg SZ | T +41 55 412 25 34 | [gasthaus@stmeinrad.ch](mailto:gasthaus@stmeinrad.ch) | [www.stmeinrad.ch](http://www.stmeinrad.ch)

# Apéro / Flying Dinner

**Klein** \_\_\_\_\_ **12.00–16.00**

2 Snacks + 2 Häppchen kalt / warm / Süsses

**Mittel** \_\_\_\_\_ **16.00–20.00**

2 Snacks + 4 Häppchen kalt / warm / Süsses

**Gross** \_\_\_\_\_ **28.00–32.00**

2 Snacks + 5 Häppchen kalt / warm / Süsses

**Flying Dinner** \_\_\_\_\_ **40.00–60.00**

10 Häppchen nach Wahl / warm / Süsses

## Auswahl Snacks und Häppchen

### Snacks

- Chips und Nüssli 
- Paprika-Rauch-Mandeln im Ofen geröstet 
- Linthmais Chips mit Tomatendip oder Gurkendipp 
- Grissini 

### Kalte Häppchen

- Einsiedler Bergkäse 
- Einsiedler Salsiz
- Einsiedler Chämispeck
- Hausgemachte Pickles 
- Hausgemachtes Pâtée/Rillettes
- Rosmarin Focaccia mit Meersalz 
- Gurkenkaltschale im Glas 
- Rauchlachs-Gurken-Tatar
- Rindstatar
- Wurstkäse Salat
- Sandwiches am Stück, pro Brot 8 Stück, belegt mit: Bergkäse, Buurehamme, Mythenmöggli, Einsiedler Trockenfleisch, Hüttenkäse und Gurke, Ei
- Gemüsesticks mit Kräuter Dipp 

### Warme Häppchen

- Knoblauchbrot 
- Rieslingsuppe 
- Hacktätschli mit Kartoffelsalat
- Züriseeknusperli mit Tartarsauce
- Seitan Knusperli mit Kartoffelsalat 
- Mini Zürich Geschnetzeltes mit Kartoffeltätschli
- Mini Hot Dog
- Mini St. Meinrad Burger
- Mini Burger mit Seitan 
- Mini Schweinebauch mit mariniertem Fenchel
- Mini Cordon bleu
- Ofenturli 

### Süsses

- Früchtespiessli
- Quarkmousse im Glas
- Schokoladenmousse im Glas
- Brownie Würfel
- Blechkuchen Würfel
- Mini Crèmeschnitten

# Menü Vorschläge – Winter

## Einzelne Komponenten können Sie austauschen

### Menü 1

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Ei und Hausdressing

\*\*\*

Räuschling Suppe mit Knuspertasche vom Einsiedler Hobelfleisch

\*\*\*

Butterzarte am Stück gegarte Kalbshaxe ohne Knochen serviert an heller Weissweinsauce  
Kartoffelstock und gebratene Schwarzwurzeln mit Kräuterseitlingen

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanille Glacé

*Menü komplett – 4 Gang: 72.00*

*Menü ohne Vorspeise – 3 Gang: 62.00*

*Menü ohne Suppe – 3 Gang: 65.00*

### Menü 2

Duo vom hausgeräucherten und gebeizten Lostallo Lachs auf Apfel-Honigsalat mit Meerrettich  
und einem Kartoffelchip

\*\*\*

Tagliolini mit gelben Randen- und Weissrübenwürfel, Baumnüssen und Belper Knolle

\*\*\*\*

Schweinsfilet Medaillons an Preiselbeersauce

Risotto mit Rotweinschalotten und Wurzelgemüse aus dem Ofen

\*\*\*

Vanille Creme Brulee mit hausgemachtem Blutorangen Sorbet

*Menü komplett – 4 Gang: 83.00*





*Menü – 3 Gang: 65.00*

# Individuelles Menü zusammenstellen

## Vorspeisen

St. Meinrads Schüsselsalat mit gemischter Rohkost 	12.50
Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing 	14.50
Rindstatar mit geröstetem Hausbrot	19.50
Karotten Ingwer Suppe 	9.50
Kräuterschaumsuppe 	10.50
Riesling Suppe 	12.50
Hausgemachte Kraftbrühe mit Einlage	14.50

## Hauptgänge

Frische Ravioli, saisonal gefüllt 	29.00
Hausgemachte Tagliatelle 5 Pi (Petersilie, Rahm, Tomaten, Pfeffer, Parmesan) 	27.00
Risotto, saisonal 	27.00
Seitanhackbraten mit Senfrahmsauce, Kartoffelstock und glasierten Rüebl 	32.00
Gebratener Swiss Alpine Lachs mit frischem Spinat und Pilaw Reis	45.00
Zürichsee Felchenknusperli mit Petersilienkartoffeln, Spinat und Tartarsauce	34.50
Gebratener Zürichsee Eglifilets mit Kapern und Orange, auf cremigem Risotto dazu Honig-Frühlingszwiebeln	45.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Safranrisotto und Ratatouille	54.00
Ying & Yang mit Café de Paris Sauce - Duo vom Schweizer Rindsfilet und der Schweizer Pouletbrust Kartoffelgratin und Saisongemüse	46.00
Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse	34.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff an Paprikasauce mit Peperoni, Salzgurken und Champignons hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	42.00
Kalbsrahm Gulasch Wiener Art mit Kartoffelstock und glasierten Karotten	36.00
Kalbsrahmschnitzel mit Tagliolini und Saisongemüse	41.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	42.00
Kalbsschulterbraten mit Champignonrahmsauce, Spätzli und Saisongemüse	36.00
Schweinspiccata mit Tomatenrisotto und gebratenen Zucchini	29.00
30 Stunden Sous-vide gegarter Schweinebauch vom Einsiedler Schwein, knusprig gebraten mit Ras El-Hanout, auf Beluga-Senflinsen und kurz gebratenem Fenchel mit Vanille-Ahornsirup	42.50
Wiener Backhendl mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und gehacktem Rahmspinat	34.00
Gebratenes halbes Mistkratzerli mit Ofenkartoffeln und Saisongemüse	32.00

## Dessert

Dessertkomposition St. Meinrad	16.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Hausgemachter Brownie mit Vanille Glacé	12.50
Schokoladen Trio: Brownie, Mousse und Glacé	14.50
Frischer Fruchtsalat	8.50
Käseauswahl	18.00
Dessertbuffet in kleinen Gläsern und Schalen präsentiert	25.00

# Allgemeine Informationen

- Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer
- Die Preise verstehen sich pro Person
- Bei Allergien oder Intoleranzen nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf
- Herkunft Fleisch, Fisch: Schweiz – wenn nicht anders vermerkt im Menü
- Vegetarische Speisen sind gekennzeichnet mit 