



# 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** \_\_\_\_\_ **15.00–19.00**

2 Snacks + 2 Häppchen kalt / warm / Süsses

**Mittel** \_\_\_\_\_ **20.00–24.00**

2 Snacks + 4 Häppchen kalt / warm / Süsses

**Gross** \_\_\_\_\_ **28.00–32.00**

2 Snacks + 5 Häppchen kalt / warm / Süsses

**Flying Dinner** \_\_\_\_\_ **50.00–60.00**

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 Guacamol 
- Grissini 

### Kalte Häppchen

- Einsiedler Bergkäse 
- Einsiedler Salsiz
- Einsiedler Chämispeck
- Hausgemachte Pickle 
- Hausgemachtes Pâtée/Rillettes
- Rosmarin Focaccia mit Meersa 
- Gurkenkaltschale im Gla 
- 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

- Knoblauchbro 
- Räuschlingsuppe 
- Hacktätschli mit Kartoffelsalat
- Züriseeknusperli mit Tartarsauce
- Seitan Knusperli mit Kartoffelsal 
- Mini Zürich Geschnetzeltes mit Kartoffeltätschli
- Mini Hot Dog
- Mini St. Meinrad Burger
- Mini Burger mit Seita 
- Mini Schweinebauch mit mariniertem Fenchel
- Mini Cordon bleu
- Ofenturl 

### Süsses

- Früchtespiessli
- Quarkmousse im Glas
- Schokoladenmousse im Glas

- Brownie Würfel
- Blechkuchen Würfel

- Mini Crèmeschnitten

# Menü Vorschläge – Sommer

## Einzelne Komponenten können Sie austauschen

### Menü 1

Spinatsalat mit pochiertem Ei an sommerlicher Kräuter-Vinaigrette

\*\*\*

Sommerliche Ratatouille Suppe oder Gazpacho - kaltes Gemüsepüree

\*\*\*

24 Stunden gegarter Tafelspitz, knusprig gebraten an Salsa Verde,  
mit Frühkartoffeln und Blumenkohl

\*\*\*

Vanillecreme Brûlée mit hausgemachtem Erdbeerglace

Menü komplett – 4 Gang: 69.00

Menü ohne Vorspeise – 3 Gang: \_\_\_\_\_ 59.00

Menü ohne Suppe – 3 Gang: 63.00

### Menü 2

Rauchlachstatar mit Sauerrahm und Briochetoast

\*\*\*

Tagliolini mit Datterini Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Einsiedler Bergmozzarella

\*\*\*\*

Tranchen vom am Stück gegarten Kalbsschulterbraten  
an Eierschwämmli Sauce, serviert mit Kartoffelstampf und glasierten Babykarotten

\*\*\*

Quarkmousse mit marinierten Beeren

Menü komplett – 4 Gang: 85.00





Menü – 3 Gang: 65.00

# Individuelles Menü zusammenstellen

## Vorspeisen

St. Meinrads Schüsselsalat mit gemischter Rohk 	12.50
Spinatsalat an Pecorino Sauce mit knusprigem Speck 	15.00
Rindstatar mit Brioche Toast	19.50
Karotten Ingwer Supp 	9.50
Kräuterschaumsupp 	10.50
Räuschling Suppe mit Knuspertasche	12.50
Hausgemachte Kraftbrühe mit Einlage	14.50

## Hauptgänge


Hausgemachte Ravioli, saisonal gefü 	29.00
Hausgemachte Tagliatelle 5 Pi (Petersilie, Rahm, Tomaten, Pfeffer, Parme  )	25.00
Risotto, saisona 	27.00
Vegetarischer Seitanhackbraten an Senfrahmsauce, mit Linsen und Gemüse 	32.00
Gebratener Swiss Alpine Lachs mit frischem Spinat und Pilaw Reis	34.00
Zürichsee Felchenknusperli mit Petersilienkartoffeln, Spinat und Tartarsauce	34.50
Gebratenes Zanderfilet auf Kohlräbli-Crème mit Chili-Spinat und geräuchertem Bergmozzarella Risotto	44.50
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	32.00
Kalbsrahmschnitzel mit Tagliolini und Saisongemüse	36.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	41.00
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
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 
- Vegane Speisen sind gekennzeichnet mit 