

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*

Blumenkohltatar  _____ **15.00/27.00**

mit Belugalinsen, Mandeln und gebratenem
Wachtelei/Spiegelei
dazu warmes, knuspriges Hausbrot und Butter

*Cauliflower tartar with beluga lentils, almonds and fried quail
egg or fried egg, served with warm and crusty house bread, and
butter*

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

**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*

**Wurst-Käse-Salat St. Meinrad
mit Bergkäse-Dressing** _____ **19.50**

*Sausage and cheese salad St. Meinrad with mountain cheese-
dressing*

Dessert

Zitronenthymian Crème Brulée _____ **12.50**

Mit hausgemachtem Erdbeerenglace

Lemon thyme creme Brulee with homemade strawberry- honey ice cream

Sämiges Quarkmousse mit saisonalen Früchten _____ **13.50**

Curd mousse with seasonal fruits

Apfelstrudel mit Vanillesauce _____ **12.50**

dazu hausgemachtes Mascarponeglace

Lukewarm apple strudel with vanilla sauce and homemade mascarpone ice 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, Zitrone, , Himbeer, Aprikose

Hausgemachte Glace

Erdbeer- Honig, Joghurt, 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, 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**

Caramelglace, Vanilleglace, Caramelsauce, Schlagrahm und Caramel Popcorn

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

Coupe Romanoff _____ **10.50/13.50**

Vanilleglace, marinierte Erdbeeren und Schlagrahm

Vanilla ice cream, marinated strawberries and whipped cream

Bergfeuer _____ **12.50**

Himbeersorbet mit Himbeergeist

Raspberry sorbet with raspberry brandy

Sonnenstrahl _____ **12.50**

Aprikosensorbet mit Vieille Apricot

Apricot sorbet with Vieille Apricot

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