

Kaltes

St. Meinrad Plättli _____ **19.00/32.00**

Lokale Trockenfleisch- und Käsespezialitäten dazu
hausmarinierte Pickles

*St. Meinrad Plater with dried meat specialities, cheese,
and homemade mixed pickles*

Hausgemachtes Knoblauchbrot  _____ **8.50**

Homemade garlic bread

Rindstatar _____ **19.50/33.50**

klassisch mit getoastetem Hausbrot und Butter

Beef tatar, warm crusty house bread and butter

mit Cafe de Paris überbacken _____ **22.00/35.00**

*gratinated with Café de Paris, warm crusty house bread
and butter*

Blumekohltatar  _____ **14.50/23.50**

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

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

Wurst-Käse Salat St. Meinrad _____ **18.50**

Sausage and cheese salad St. Meinrad

St. Meinrads Schüssel Salate

Grün / für 2 Personen  _____ **9.00 / 16.50**

green leaf salad

Gemischt / für 2 Personen  _____ **12.50 / 19.00**

leaf salad with raw vegetables

Als Hauptgang  _____ **19.00**

as main platter

Zusätzliche Beilagen:

mit Speck / *with crisy bacon* + 5.00

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 sacue*

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe _____ **9.50/14.50**

Homemade Gulash soup

Tagessuppe  _____ **8.80/12.50**

Soup of the day

Warmes

Einsiedler Ofenturli  _____ **18.50**

serviert mit Blattsalat

Local Cheese Quiche severd with green leaf salad

St. Meinrad's Rösti  _____ **19.80**

Kartoffelrösti mit Käse und 2 Spiegeleier

Crispy roesti with cheese and 2 eggs sunny side up

mit knusprigem Speck _____ + 3.00

with crispy bacon

St. Meinrad Burger _____ **29.50**

im schwarzen Brioche Bun der Bäckerei Schefer mit
Rindfleisch Patty, saisonaler Sauce und

Gartenkresse dazu Pommes Frites

*Beef Burger served in a black bun with seasonal sauce,
garden cress and french fries*

+ knuspriger Speck / Käse / Spiegelei _____ je 3.00

+ *with crispy bacon/ cheese / egg sunny side up*

**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*

Seitan Hackbraten  _____ **28.50**

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

*Seitanloaf served with mustard cream sauce, mashed
potatoes and glazed carrots*

**30 Stunden Sous-Vide gegarter Schweinebauch
vom Käuter 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 pan-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*

Deklaration:

Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

 vegetarisch

Dessert

Zitronen-Thymian Creme Brûlée _____ **12.00**

Mit hausgemachtem Erdbeer-Honig Glace
Lemon-Thyme creme brulee with homemade strawberry-honey ice cream

Quarkmousse mit saisonalen Früchten _____ **10.50**

Curd mousse with seasonal fruits

Nadja's Apfelstrudel _____ **12.50**

serviert mit Vanillesauce und hausgemachtem Mascarpone Glacé
Nadja's apple strudel served with vanilla sauce and homemade mascarpone glacé

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, Zitrone, Himbeer, Aprikose

Hausgemachte Glace

Erdbeer-Honig, Mascarpone

Saucen

Kaffee, Schokolade, Caramel

Kinderglace

«Mäuderli» _____ **5.00**

1 Kugel Glace Konfettiglacé 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

Eiskaffee _____ **9.50 / 12.50**

Caféglace cremig verrührt und Schlagrahm
Creamed coffee ice and whipped cream

Heisse Liebe _____ **10.50 / 13.50**

Vanilleglace, warme Himbeeren und Schlagrahm
Vanilla ice cream, warm raspberries 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 Himbergeist
Raspbeery 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