

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 _____ 21.50/34.50

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

Blumenkohltatar mit getoastetem Hausbrot
_____ 14.50/24.50

mit Kürbiskernen, Preiselbeeren, Sauerrahm und
Kürbiskernöl mariniert 

*Pumpkin tartar marinated with, cranberries, sour cream
and pumpkin seed oil, served with warm house bread*

St. Meinrads Schüssel Salate

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  _____ 20.50

as main platter

Zusätzliche Beilagen:

mit Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* + 5.00

mit Zürichsee Felchenchnusperli + 7.00

mit knusprigem Speck / *with crispy bacon* +3.00

Warmes

Hausgemachte Gerstensuppe _____ 9.50/14.50

Homemade Goulash soup

Tagessuppe  _____ 8.80/12.50

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

Äplermagronen  _____ 23.00

mit Apfelmus und gerösteten Zwiebelringen

*Alpine macaroni (pasta, potatoes, cheese) with apple
puree and cream roasted onion rings*

**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*

St. Meinrad Burger im schwarzen Brioche Bun _ 31.00

mit Rindfleisch Patty, Chorizzo-Mayo, Gartenkresse
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
han out, 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*

Dessert

Orangen Crème Brulée _____ **12.00**

Mit hausgemachtem Zwetschgensorbet

Orange creme brulee with homemade plum sorbet

Quarkmousse mit saisonalen Früchten _____ **10.50**

Curd mousse with seasonal fruits

Vermicelles _____ **6.50 / 9.00**

Meringue, Vermicelles und Schlagrahm

Meringue, vermicelli and 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, Himbeer, Aprikose, Zitrone

Hausgemachte Glace

Zwetschgen, Mascarpone

Saucen

Kaffee, Schokolade, Caramel

Kinderglace

«Mäuderli» _____ **5.00**

1 Kugel Glace Konfettiglace 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

Jägerlatein _____ **10.50 / 13.50**

Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Schlagrahm

Vanilla ice cream, meringue, vermicelli and whipped cream

Eiskaffee _____ **9.50 / 12.50**

Cafeglace cremig verrührt und Schlagrahm

Creamed coffee ice and whipped cream

Carameltraum _____ **10.50 / 13.50**

Caramelglace, Vanilleglace, Carmelsauce und Schlagrahm

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

Schneeflocke _____ **12.50**

Williamsbirnensorbet mit alter Birne

Williams pear sorbet with vielle poire

Tannenbäumli _____ **12.50**

Rahmglace mit Alpenkräutern und Nocchino der Brennerei Wiget

Creamy herb ice cream with Nocchino liquor

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