

Herzlich Willkommen im Gasthaus St. Meinrad

Lieber Gast

Wir freuen uns Dich bei uns begrüßen zu dürfen.

Regionalität und Saisonalität ist der Kern unserer Küche. Einsiedeln gilt bei vielen als Selbstversorgungsbezirk, und weil wir stolz sind, Teil davon zu sein und die Produkte qualitativ überzeugen, ist es für uns selbstverständlich mit diesen zu arbeiten.

Fleisch und Wurstwaren: Delikatessen Metzgerei Walhalla, Einsiedeln
Metzgerei Heinzer, Muotathal

Käse: Milchmanufaktur, Einsiedeln

Brot und Gebäck: Bäckerei Schefer, Einsiedeln

Wir lieben unseren Beruf. Darum verzichten wir nicht vollumfänglich auf die großartigen Produkte vom internationalen Markt, sondern reduzieren diese auf ein Minimum. So findet sich zum Beispiel immer mal wieder ein Salzwasserfisch auf dem Wochenmenü.

Die grosse Karte servieren wir Dir gerne drinnen
von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr

Deine Gastgeber
Nadja und Christian Leschhorn mit Team

Vorspeisen

Nadja's hausgemachtes Knoblauchbrot _____ **8.50**

Nadja's homemade garlic bread

Unsere Tatar Kreationen

Rindstatar St Meinrad _____ **19.50/33.50**

Beef tartar served with warm crusty house bread and butter

Rindstatar « Cafe de Paris » _____ **22.00/35.00**

mit Cafe de Paris überbacken

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

Rindstatar im ½ «Marchbeichnoche» serviert _____ **26.00**

Rindstatar mit Kalbsmark im Markbeinknochen, serviert mit geröstetem Hausbrot

Beef tartar with veal marrow served in the bone with toasted house bread

Blumenkohltatar, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot  _____ **14.50/25.00**

Mit Belugalinsen, Mandeln und gebratenem Wachtelei/Spiegelei

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

½ «Marchbeichnoche» _____ **16.00**

Kalbsmarkbeinknochen mit Kräuterbrösel gratiniert, serviert mit geröstetem Hausbrot

Veal marrow bone au gratin with herb crumbs, served with toasted house bread

Suppen

Rieslingsuppe vom Klosterwein mit Einsiedler Hobelfleischknuspertasche _____ **12.50**

Homemade Riesling soup (white wine from the monastery) and crunchie pastery with beef Jerky

Tagessuppe  _____ **9.00**

Soup of the day

St. Meinrads 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 Speck / *with crispy bacon* _____ **+3.00**

mit hausgemachtem Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* _____ **+5.00**

mit Zürichsee Chnusperli auf dem Teller serviert mit Tartarsauce _____ **+7.00**

with white fish crunchies deep fried in beer batter, served with Tartar sauce

Unsere hausgemachte Salatsauce: Honig-Senf-Balsamico

Our homemade salad dressing: honey mustard balsamic vinegar

St. Meinrads Klassiker

30 Stunden Sous-Vide gegarter Schweinebauch vom Kräuter Schwein _____ 38.50

Knusprig gebraten mit Ras el Hanout auf Beluga-Senflinsen und 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

St. Meinrad Burger _____ 31.00

im schwarzen Brioche Bun der Bäckerei Schefer, mit Rindfleisch Patty, Coleslaw, Chorizo-Mayonnaise und Gartenkresse dazu knusprige Pommes frites

Beef Burger served in a black bun with coleslaw, chorizo mayonnaise, garden cress and French fries

mit knusprigem Speck / Einsiedler Bergkäse / Spiegelei _____ je + 3.00

bacon / local cheese / fried egg _____ each + 3.00

Vegetarisch

Ricotta Ravioli in Salbeibutter _____  _____ 29.00

mit frisch gehobeltem Parmesan

Ricotta Ravioli in sage butter with freshly grated Parmesan

Bärlauch Risotto mit gebratenen frischen Morcheln _____  _____ 31.00

Frühlingszwiebeln und Belper Knolle

Wild garlic risotto with sautéed morels, spring onions and Belper Knolle hard, peppery and garlicky cheese ball

Fleisch

Cordon Bleu _____ **44.50**

Kalbs Cordon Bleu mit Einsiedler Bergkäse und Einsiedler Buurehamme gefüllt,
knusprige Pommes frites und Saisongemüse

Veal Cordon Bleu stuffed with local cheese and ham, served with french fries and season vegetables

Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art _____ **43.00**

an Weisswein-Champignon-Rahmsauce, Butterrösti

Sliced veal Zurich style with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti

Geschnetzelte Kalbsleber _____ **34.00**

serviert mit knuspriger Butterrösti

Sliced veal liver served with crispy butter rösti

Gebratenes Schwyzer Rindshohrückensteak im Pfännli serviert **180g** _____ **49.00**

250g _____ **59.00**

mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites und Gemüse

Roasted Schwyz beef loin steak, served in a pan, gratinated with Cafe de Paris, French fries and season vegetables

Fisch

Zürichsee Fisch-Chnusperli im Bierteig gebacken _____ **34.50**

mit Sauce Tartar, Bärlauch Bratkartoffeln und Spinat

White fish crunchies from lake Zurich deep fried in beer batter, served with Tartar sauce, wild garlic roasted potatoes and spinach

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Wir beziehen unser Fleisch, Geflügel und Fisch so regional wie möglich und somit vollumfänglich aus der Schweiz.

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein, Rind – Schweiz / Fischdeklaration: Schweiz