

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 Heinzer Metzgerei, Muotathal
UR-Dinkel Seitan:	Hisig, Einsiedeln
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 Salzwasserr Fisch auf den Wochenspecials.

Deine Gastgeber

Nadja und Christian Leschhorn mit Team

Vorspeisen

Hausgemachtes Knoblauchbrot _____ **8.50**

Homemade garlic bread

Rindstatar St Meinrad _____ **19.50/33.50**

Beef tatar served with warm crusty house bread and butter

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

mit Café de Paris überbacken

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

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

mit Mandeln, Belugalinsen und gebratenem Wachtelei

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

Suppen

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

Homemade Riesling soup (white wine) and crunchie raw ham pastery

Tagessuppe  _____ **8.80**

Soup of the day

St. Meinrads Schüsselsalate

Grün 	9.00
<i>Green leaf salad</i>	
Gemischt 	12.50
<i>Leaf salad with raw vegetables</i>	
Grün für 2 Personen 	16.50
<i>Green leaf salad for two</i>	
Gemischt für 2 Personen 	19.00
<i>Leaf salad with raw vegetables for two</i>	
Als Hauptgang 	19.00
<i>as main platter</i>	

Zusätzliche Beilagen:

mit Speck / <i>with crispy bacon</i>	+3.00
mit hausgemachtem Knoblauchbrot / <i>with homemade garlic bread</i>	+5.00
mit Zürichsee Felchench Nusperli auf dem Teller serviert mit Tartarsauce <i>with white fish crunchies deep fried in beer batter, served with Tartar sauce</i>	+7.00

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 _____ 29.50

im schwarzen Brioche Bun der Bäckerei Schefer, mit Rindfleisch Patty, sasionale Sauce und Gartenkresse dazu knusprige Pommes frites

Beef Burger served in a black bun with seasonal sauce, gardencreess and french fries

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

Bacon / local cheese / fried egg _____ each + 3.00

Hackbraten St. Meinrad an Senfrahmsauce _____ 29.00

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Meatloaf St. Meinrad served with mustard cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots

Fisch

Zürichsee Felchen-Chnusperli im Bierteig gebacken _____ 34.50

mit Sauce Tartar, Blattspinat und Bratkarotffeln

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

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

Geschnetzelte Kalbsleber _____ **34.00**

serviert mit knuspriger Butterrösti

Sliced veal liver served with crispy butter rösti

Gebratenes Schwyzer Rindshohrückensteak 170 gr im Pfännli serviert _____ **48.00**

mit Cafe de Paris überbacken, Pommes Frites und Gemüse

Roasted Schwyz beef loin steak 170 g, served in a pan, gratinated with Cafe de Paris, French fries and season vegetables

Vegetarisch

Seitan Hackbraten an Senfrahmsauce  _____ **28.50**

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Seitan loaf served with mustard cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots

Burrata-Tomaten-Ravioli  _____ **28.00**

an Olivenöl, mit gebratenen Eierschwämmli, Frühlingszwiebeln und Datterini Tomaten
mit gezupfter Burrata

Burrata Tomato Ravioli in olive oil, with fried chanterelles, spring onions and Datterini tomatoes with plucked burrata

Blumenkohltatar, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot  _____ **23.50**

mit Mandeln, Belugalinsen und gebratenem Ei

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

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