

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**

mit warmem, knusprigem Hausbrot und Butter

*Beef tartar served with warm crusty 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  _____ **14.50/24.50**

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*

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

auf dem Teller serviert mit Tartarsauce

*white fish crunchies deep fried in beer batter served on a
plate with Tartar sauce*

Warmes

Hausgemachte Gerstensuppe _____ **9.50/14.50**

Homemade Gulash soup

Tagessuppe  _____ **8.80/12.50**

Soup of the day

Einsiedler Ofenturli  _____ **18.50**

serviert mit Blattsalat

Local Cheese Quiche served with green leaf salad

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

St. Meinrad Burger _____ **31.00**

im schwarzen Brioche Bun der Bäckerei Schefer mit
Rindfleisch Patty, Knoblauch-Safran-Aioli und
Gartenkresse dazu Pommes Frites

*Beef Burger served in a black bun with garlic-saffron aioli,
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*

**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

Vanille Crème Brûlée _____ **12.00**

mit hausgemachtem Blutorangenglace
vanilla creme brulee with homemade blood orange ice cream

Gebackener Biberlipudding _____ **14.50**

mit Rotweibirne und hausgemachtem Glühwein-Chili-Glace
Baked Gingerbread pudding with red wine pear and homemade mulled wine chilli ice cream

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, Rahmglace Alpenkräuter, Creme de Gruyere, Williamsbirne, Zitrone

Hausgemachte Glace

Blutorange, Glühwein-Chili

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, lauwarme Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream, warm chocolate sauce 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, 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 mit Noccino der Brennerie Wiget
Creamy herbs ice cream with Noccino liqueur

Abschlüsserli _____ **8.00**

1 Kugel Glace deiner Wahl serviert mit einem Espresso
1 scoop ice cream of your choice served with espresso