

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

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

Kürbis Tatar, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot  _____ **14.50**

mit Kürbiskernen, Preiselbeeren, Sauerrahm und Kürbiskernöl mariniert

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

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  _____ **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 Felchenchnusperli 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 _____ 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

Kürbis-Ravioli  _____ 29.00

In Fetasauc mit Thymian, karamellisierten Kürbiswürfeln und Marroni

Pumpkin Ravioli in feta sauce with thyme, caramelized pumpkin cubes and glazed chestnuts

Kürbis Tatar, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot  _____ 25.00

mit Kürbiskernen, Preiselbeeren, Sauerrahm und Kürbiskernöl mariniert

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

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 180 g im Pfännli serviert _____ **49.00**

mit Café 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

Fisch

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

mit Sauce Tartar, Spinat und Reis

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

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