

# 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

<b>Grün</b> 	<b>9.00</b>
<i>Green leaf salad</i>	
<b>Gemischt</b> 	<b>12.50</b>
<i>Leaf salad with raw vegetables</i>	
<b>Grün für 2 Personen</b> 	<b>16.50</b>
<i>Green leaf salad for two</i>	
<b>Gemischt für 2 Personen</b> 	<b>19.00</b>
<i>Leaf salad with raw vegetables for two</i>	
<b>Als Hauptgang</b> 	<b>19.00</b>
<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 \_\_\_\_\_ 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 150gr im Pfännli serviert** \_\_\_\_\_ **48.00**

mit Cafe de Paris überbacken, Pommes Frites und Gemüse

*Roasted Schwyz beef loin steak 150 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

*Seitanloaf served with mustard cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots*

**Burrata-Spinat-Ravioli**  \_\_\_\_\_ **28.00**

an Tomatensauce mit Schweizer Cherry Tomaten, Spargeln und Frühlingszwiebeln  
mit gezupfter Burrata

*Burrata spinach ravioli with tomato sauce, Swiss datterini tomatoes, asparagus and spring onions*

**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