

Kaltes

ÄCHT SCHWYZ

St. Meinrad Plättli _____ 19.00/32.00

Lokale Trockenfleisch- und Käsespezialitäten dazu hausmarinierte Pickles

St. Meinrad Plater with dried meat specialties, cheese, and homemade mixed pickles

Hausgemachtes Knoblauchbrot  _____ 8.50

Homemade garlic bread

ÄCHT SCHWYZ

Rindstatar _____ 19.50/33.50

mit warmem, knusprigem Hausbrot und Butter

Beef tartar served with toasted house bread and butter

mit Cafe de Paris überbacken _____ 22.00/35.00

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

Blumenkohltatar  _____ 14.50/25.00

serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot 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

St. Meinrad 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 Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* + 5.00

mit Zürichsee Fischchnusperli / *fish crunchies* + 7.00

mit knusprigem Speck / *with crispy bacon* +3.00

mit Ziegenfrischkäse +7.00

ÄCHT SCHWYZ
PARTNER

Ächt Schwyz zertifizierte kulinarische Produkte und Angebote aus der Region, die für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.
aechtschwyz.ch

Warmes

Hausgemachte Gulaschsuppe _____ 9.50/14.50

Homemade Goulash soup

Tagessuppe  _____ 9.00/12.50

Soup of the day

ÄCHT SCHWYZ

Einsiedler Ofenturli  _____ 18.50

serviert mit Blattsalat mit Rohkost

Local Cheese Quiche served with leaf salad with raw vegetables

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

Äpler Magronen  _____ 23.00

mit Apfelmus und gerösteten Zwiebelringen

Alpine macaroni (pasta, potatoes, cheese) with apple puree and cream roasted onion rings

ÄCHT SCHWYZ

Zürichsee Fisch-Chnusperli im Bierteig gebacken _____ 34.50

mit Sauce Tartar und Pommes Frites

Fish crunchies from lake Zurich deep fried in beer batter, served with Tartar sauce and French fries

ÄCHT SCHWYZ

St. Meinrad Burger im schwarzen Brioche Bun _____ 31.00

mit Rindfleisch Patty, Chorizzo-Mayo, Gartenkresse, dazu Pommes frites

Beef Burger served in a black bun with seasonal dip, garden cress and french fries

+ knuspriger Speck / Käse / Spiegelei _____ je 3.00
+ *with crispy bacon/ cheese / egg sunny side up*

ÄCHT SCHWYZ

30 Stunden Sous-Vide gegarter Schweinebauch vom Kräuter 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 fried fennel with vanilla maple

ÄCHT SCHWYZ

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:

Fleisch: Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

Brot & Feingebäck: Einsiedeln SZ

vegetarisch 

Dessert

Vermicelles _____ 6.50 / 9.00

Vermicelles, Meringue und Schlagrahm
Vermicelli, Meringue and whipped cream

Vanille Crème Brulée _____ 12.50

Mit hausgemachtem Zwetschgensorbet
Vanilla creme Brulee with homemade plum sorbet

Apfelstrudel mit Vanillesauce _____ 12.50

dazu hausgemachtes Mascarponeglace
Lukewarm apple strudel with vanilla sauce and homemade mascarpone ice cream

Ovo-Crunch Schokoladenkuchen

mit hausgemachtem Joghurt Glace _____ 13.50
Ovo crunch chocolate cake with homemade yoghurt ice cream

Glace

1 Kugel Glace _____ 3.50

1 scoop of ice cream

Glace Aromen und Sorbet

Vanille, Caramel, Cafe, Stracciatella, Konfetti, Schokolade, Zitrone, Himbeer, Aprikose, Williamsbirne

1 Kugel hausgemachtes Glace _____ 4.50

1 scoop homemade ice cream

Glace Aromen und Sorbet hausgemacht

Zwetschgensorbet, Joghurt, Mascarpone

Mit Schlagrahm oder Sauce nach Wahl _____ 1.50

with whipped cream or sauce of your choice

Saucen

Kaffee, Schokolade, Caramel

Kinderglace

«Mäuderli» _____ 5.00

1 Kugel Glace Konfettiglace 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, lauwarmer Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Heisse Liebe _____ 10.50 / 13.50

Vanilleglace, warme Himbeeren und Schlagrahm
Vanilla ice cream, warm raspberries and whipped cream

Eiskaffee _____ 9.50 / 12.50

Cafeglace cremig verrührt und Schlagrahm
Creamed coffee ice and whipped cream

Carameltraum _____ 10.50 / 13.50

Caramelglace, Vanilleglace, Caramelsauce, Schlagrahm und Caramel Popcorn
Caramel ice cream, vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream and caramel popcorn

Jägerlatein _____ 10.50 / 13.50

Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Schlagrahm
Vanilla ice cream, meringue, vermicelli and whipped cream

Schneeflocke _____ 12.50

Williamsbirnensorbet mit alter Birne
Williams pear sorbet with vieille poire

Tannenbäumli _____ 12.50

Rahmglace mit Alpenkräutern mit Noccino der Brennerei Wiget
Creamy herb ice cream with Noccino liquor

Colonel _____ 12.50

Zitronen Sorbet mit Vodka
Lemon sorbet with vodka

Abschlüsserli _____ 8.00

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