

# Saisonales aus der Region

## Vorspeisen

**Green Dream**  \_\_\_\_\_ **16.00**

Lauwarmer, grüner Bohnensalat (Stangen-, Coco- und Fava Bohnen), mit Radiesli, Melonen und Ziegenfrischkäse

*Green Dream, lukewarm green bean salad (bobby, coco and fava beans), with radish, melon and goat's cream cheese*

**Crostini**  \_\_\_\_\_ **16.50**

mit Eierschwämmli-Favabohnen-Ragout an Schnittlauchsauc

*Crostini, with chanterlles and fava bean ragout with chive sauce*

## Hauptgänge

**Kalbskotelett 300g an Rotweinjus** \_\_\_\_\_ **58.00**

mit Eierschwämmli-Favabohnen-Ragout und gebratenen Frühlingkartoffeln

*Veal chop 300g with chanterelles and fava bean ragout and fried spring potatoes*

**Gebratene Schweizer Eglifilets** \_\_\_\_\_ **48.00**

mit Weissweinsrisotto, gebratenen Eierschwämmli und confierten Datterini-Tomaten

*Fried Swiss perch filets, with white wine risotto, fried chanterelles and confit Datterini tomatoes*

## Klassiker

**Wurst-Käse-Salat St. Meinrad** \_\_\_\_\_ **18.50**

*Sausage and cheese salad St. Meinrad*

**St. Meinrad's Rösti**  \_\_\_\_\_ **19.80**

Kartoffelrösti mit Käse und 2 Spiegeleier

*Crispy roesti with cheese and 2 eggs sunny side up*

mit knusprigem Speck \_\_\_\_\_ + 3.00

*with crispy bacon*

## Dessert

**Romanoff** \_\_\_\_\_ **10.50/13.50**

Vanilleglace, marinierte Erdbeeren und Schlagrahm

*Vanilla ice cream, marinated strawberries and whipped cream*