

# 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.

<b>Fleisch und Wurstwaren:</b>	Delikatessen Metzgerei Walhalla, Einsiedeln Metzgerei Heinzer, Muotathal
<b>Käse:</b>	Milchmanufaktur, Einsiedeln
<b>Brot und Gebäck:</b>	Bäckerei Schefer, Einsiedeln



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

[aechtschwyz.ch](http://aechtschwyz.ch)

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:

**Montag, Dienstag und Freitag:** von 11.30 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr

**Samstag, Sonntag:** ab 11:30 durchgehend bis ca. 21:30

Deine Gastgeber

Nadja und Christian Leschhorn mit Team

# Vorspeisen

**Nadja's hausgemachtes Knoblauchbrot**  \_\_\_\_\_ **8.50**

*Nadja's homemade garlic bread*

## Unsere Tatar Kreationen



**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*



**Rindstatar im ½ «Marchbeichnoche» serviert** \_\_\_\_\_ **26.00**

*Rindstatar mit Kalbsmark im Markbeinknochen, serviert mit geröstetem Hausbrot*

*Beef tartar with veal marrow served in the bone with toasted house bread*

**Blumenkohltatar, serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot**  \_\_\_\_\_ **14.50**

*Mit Belugalinsen, Mandeln und gebratenem Wachtelei*

*Cauliflower tartar served with warm and crusty house bread, with beluga lentils, almonds and fried quail egg*



**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 crunchy pastry with beef Jerky*

**Tagessuppe**  \_\_\_\_\_ **9.00**

*Soup of the day*

## St. Meinrads Schüsselsalate

**Gemischter Blattsalat**  \_\_\_\_\_ **9.00**

*mixed leaf salad*

**Gemischter Blattsalat mit Rohkost**  \_\_\_\_\_ **12.50**

*Leaf salad with raw vegetables*

**Gemischter Blattsalat für 2 Personen**  \_\_\_\_\_ **16.50**

*mixed leaf salad for two*

**Gemischter Blattsalat mit Rohkost für 2 Personen**  \_\_\_\_\_ **19.00**

*Leaf salad with raw vegetables for two*

**Als Hauptgang**  \_\_\_\_\_ **19.00**

*as main platter*

Zusätzliche Beilagen:

mit Speck / *with crispy bacon* \_\_\_\_\_ **+3.00**

mit hausgemachtem Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* \_\_\_\_\_ **+5.00**

mit Zürichsee Chnuserli mit Tartarsauce \_\_\_\_\_ **+7.00**

*with white fish crunchies deep fried in beer batter, served with Tartar sauce*

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 und Pasta

**Kartoffel-Gnocchi in Safransauce mit Einsiedler Salsiccia** \_\_\_\_\_ **30.00**

mit dünn gehobeltem Fenchelsalat

*mit geräuchertem, knusprigen Tofu*  \_\_\_\_\_ **30.00**

*Fresh potato gnocchi in saffron sauce with local sausage and thinly shaved fennel salad with smoked and crispy tofu* 

**Blumenkohltatar serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot**  \_\_\_\_\_ **25.00**

Mit Belugalinsen, Mandeln und gebratenem Spiegelei

*Cauliflower tartar served with warm and crusty house bread, with beluga lentils, almonds and fried egg*

# 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*

## **Geschnetztes Kalbsfleisch nach Zürcher Art** \_\_\_\_\_ **43.00**

an Weisswein-Champignon-Rahmsauce, Butterrösti

*Sliced veal Zurich style with white wine mushroom cream sauce accompanied by crispy roesti*



## **Gebratenes Schwyzer Rindshohrückensteak im Pfännli serviert** **180g** \_\_\_\_\_ **49.00**

mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites und Gemüse

**250g** \_\_\_\_\_ **59.00**

*Roasted Schwyz beef loin steak, served in a pan, gratinated with Cafe de Paris, French fries and season vegetables*



## **Kalbshackbraten St. Meinrad an Senfrahmsauce** \_\_\_\_\_ **32.00**

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli

*Meatloaf St. Meinrad served with mustard cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots*

# Fisch



**Zürichsee Fisch-Chnusperli im Bierteig gebacken** \_\_\_\_\_ **34.50**

mit Sauce Tartar, Frühlingkartoffeln und Spinat

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

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, Fisch und Backwaren so regional wie möglich und somit vollumfänglich aus der Schweiz.

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein, Rind – Schweiz / Fischdeklaration: Schweiz / Backwarendeklaration: Einsiedeln SZ

## Hausgemachte Desserts

**Vanille Crème-Brulée mit hausgemachtem Erdbeer-Honigglace** \_\_\_\_\_ **12.50**

*Vanilla creme Brulee with homemade strawberry-honey ice cream*

**Nadja's Apfelstrudel mit Vanillesauce und hausgemachtem Mascarpone Glace** \_\_\_\_\_ **12.50**

*Nadja's apple strudel served with vanilla sauce and homemade mascarpone ice cream*

**Sämiges Quarkmousse mit saisonalen Früchten** \_\_\_\_\_ **13.50**

*Curd mousse with seasonal fruits*

**Ovo-Crunch Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Joghurt Glace** \_\_\_\_\_ **13.50**

*Ovo crunch chocolate cake with homemade yoghurt ice cream*

**Käseauswahl** \_\_\_\_\_ **13.00/18.50**

*Local cheese selection*

# Glace

**Coupe Dänemark** \_\_\_\_\_ **9.50 / 12.50**

Vanilleglace, lauwarme 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**

Cafe Glace cremig verrührt und Schlagrahm  
*Creamed coffee ice and whipped cream*

**Carameltraum** \_\_\_\_\_ **10.50 / 13.50**

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

**Bergfeuer** \_\_\_\_\_ **12.50**

Himbeersorbet mit Himbeergeist  
*Raspberry sorbet with raspberry brandy*

**Sonnenstrahl** \_\_\_\_\_ **12.50**

Aprikosensorbet mit Vieille Apricot  
*Apricot sorbet with Vieille Apricot*

**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

## Kinderglace

**«Mäuderli»** \_\_\_\_\_ **5.00**

1 Kugel Glace Konfettiglace mit Gummibärli oder Smarties und Schlagrahm  
*1 scoop of ice confetti cream with jelly babies or Smarties and whipped cream*

## Selbst kreiert

**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 und Sorbet Aromen**

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

### **Hausgemachte Glace**

Erdbeer-Honig, Joghurt, Mascarpone

### **Saucen**

Kaffee, Schokolade, Caramel