



Festen & Feiern Menüvorschläge Sommer



Gasthaus St. Meinrad | Nadja und Christian Leschhorn
Etzel 12, 8847 Egg SZ | T +41 55 412 25 34 | gasthaus@stmeinrad.ch | www.stmeinrad.ch

Apéro / Flying Dinner

Klein _____ **12.00–16.00**

2 Snacks + 2 Häppchen kalt / warm / Süsses

Mittel _____ **16.00–20.00**

2 Snacks + 4 Häppchen kalt / warm / Süsses

Gross _____ **28.00–32.00**

2 Snacks + 5 Häppchen kalt / warm / Süsses

Flying Dinner _____ **40.00–60.00**

10 Häppchen nach Wahl / warm / Süsses

Auswahl Snacks und Häppchen

Snacks

- Chips und Nüssli 
- Paprika-Rauch-Mandeln 
- Linthmais Chips mit Tomaten- und Gurkendipp 
- Grissini 

Kalte Häppchen

- Einsiedler Bergkäse 
- Einsiedler Salsiz
- Hausgemachte Pickles 
- Rosmarin Focaccia mit Meersalz 
- Crostini Dreierlei 
Auberginenkompott
Tomaten- Basilikumragout
Ziegenfrischkäse mit Feigen
- Rauchlachs-Gurken-Tatar
- Rindstatarbrötli
- Wurstkäse Salat
- Sandwiches am Stück, pro Brot 8 Stück,
belegt mit: Bergkäse, Buurehamme,
Mythenmöggli, Einsiedler Trockenfleisch,
Hüttenkäse und Gurke, Ei
- Gemüsesticks mit Kräuter Dipp 

Warme Häppchen

- Knoblauchbrot 
- Rieslingsuppe 
- Hacktätschli mit Kartoffelsalat
- Züriseeknusperli mit Tartarsauce
- Mini Zürich Geschnetzeltes
mit Kartoffeltätschli
- Mini St. Meinrad Burger
- Mini Cordon bleu
- Ofenturli 

Süsses

- Früchtespiessli
- Quarkmousse im Glas
- Tobleronemousse im Glas
- Brownie Würfel
- Blechkuchen Würfel
- Mini Crème Schnitten

Menü Vorschläge – Sommer

Einzelne Komponenten können Sie austauschen

Menü 1

Spinatsalat mit pochiertem Ei an sommerlicher Kräuter-Vinaigrette

Sommerliche Ratatouille Suppe oder Gazpacho - kaltes Gemüsepuree

24 Stunden gegarter Tafelspitz, knusprig gebraten an Salsa Verde,
mit Frühkartoffeln und Blumenkohl

Vanille Creme Brûlée mit hausgemachtem Erdbeerglace

Menü komplett – 4 Gang: 69.00

Menü ohne Vorspeise – 3 Gang: 59.00

Menü ohne Suppe – 3 Gang: 63.00

Menü 2

Duo vom hausgeräucherten und Graved marinierten Lostallo Lachs mit Nuss-Basilikum-Pesto auf
Aprikosen-Honigsalat mit Meerrettich

Tagliatelle mit Datterini Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Einsiedler Bergmozzarella

Tranchen vom am Stück gegarten Kalbsschulterbraten
an Eierschwämmli Sauce, serviert mit Kartoffelstampf und glasierten Babykarotten

Quarkmousse mit marinierten Beeren

Menü komplett – 4 Gang: 85.00

Menü – 3 Gang: 65.00

Individuelles Menü zusammenstellen

Vorspeisen

St. Meinrads Schüsselsalat mit gemischter Rohkost 	12.50
Rindstatar mit geröstetem Hausbrot	19.50
Karotten Ingwer Suppe 	9.50
Riesling Suppe mit Einsiedler Hobelfleischknuspertasche	12.50
Riesling Suppe mit vegetarischer Rüebl-Frischkäse Knuspertasche 	12.50
Hausgemachte Kraftbrühe mit Einlage	14.50

Hauptgänge

Frische Ravioli, saisonal gefüllt 	29.00
Hausgemachte Tagliatelle 5 Pi (Petersilie, Rahm, Tomaten, Pfeffer, Parmesan) 	27.00
Risotto, saisonal 	27.00
Nussbraten mit Cranberrys mit Senfrahmsauce, Kartoffelstock und glasierten Rüebl 	32.00
Gebratener Swiss Alpine Lachs an Orangenreduktion mit frischem Spinat und Vollkornreis	45.00
Zürichsee Fischknusperli mit Petersilienkartoffeln, Spinat und Tartarsauce	34.50
Gebratene Zürichsee Egli Filets mit Weissweinsauce	
auf cremigem Risotto dazu Honig-Frühlingszwiebeln	48.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Safranrisotto und Ratatouille	54.00
Ying & Yang mit Café de Paris Sauce - Duo vom Schweizer Rindsfilet und der	
Schweizer Pouletbrust Kartoffelgratin und Saisongemüse	46.00
Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse	34.00
Rindshuftwürfel Stroganoff an Paprikasauce mit Peperoni, Salzgurken und Champignons	
hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	42.00
Kalbsrahm Gulasch Wiener Art mit hausgemachten Spätzli und Wurzelgemüse	36.00
Kalbsrahmschnitzel mit Tagliatelle und Saisongemüse	41.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	44.00
Kalbsschulterbraten mit Champignonrahmsauce, Spätzli und Saisongemüse	36.00
Schweinspiccata mit Tomatenrisotto und gebratenen Zucchini	29.00
30 Stunden Sous-vide gegarter Schweinebauch vom Einsiedler Schwein,	42.50
knusprig gebraten mit Ras El-Hanout, auf Beluga-Senflinsen und kurz gebratenem Fenchel mit Vanille-Ahornsirup	
Wiener Backhendl mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und gehacktem Rahmspinat	34.00

Dessert

Dessertkomposition St. Meinrad- eine Reise durch die süsse Küche, individuell	16.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Hausgemachter Brownie mit Vanille Glacé	12.50
Schokoladen Trio: Brownie, Mousse und Glacé	14.50
Quarkmousse mit saisonalen Früchten	12.50
Käseauswahl, hauptsächlich aus der Milchmanufaktur Einsiedeln	18.00
Dessertbuffet in kleinen Gläsern und Schalen präsentiert	25.00

Allgemeine Informationen

- Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer
- Die Preise verstehen sich pro Person
- Bei Allergien oder Intoleranzen nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf
- Herkunft Fleisch, Fisch: Schweiz – wenn nicht anders vermerkt im Menü
- Vegetarische Speisen sind gekennzeichnet mit 
- Vegane Speisen sind gekennzeichnet mit 