

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 Metzgerei Heinzer, Muotathal
Käse:	Milchmanufaktur, Einsiedeln
Brot und Gebäck:	Bäckerei Schefer, Einsiedeln



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

Frühlings Spaghetti  _____ **31.00**

Frische Spaghetti in Bärlauch-Cashew Pesto mit gebratenen Honig-Frühlingszwiebeln und Ricotta Chips

Fresh spaghetti in bear's garlic-cashew pesto with fried honey-spring onions and ricotta-chips

Blumenkohl tatar 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

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