



Festen & Feiern

Menüvorschläge



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 im Ofen geröstet 
- Linthmais Chips mit Tomatendip oder Gurkendipp 
- Grissini 

Kalte Häppchen

- Einsiedler Bergkäse 
- Einsiedler Salsiz
- Einsiedler Chämispeck
- Hausgemachte Pickles 
- Hausgemachtes Pâtée/Rillettes
- Rosmarin Focaccia mit Meersalz 
- Gurkenkaltschale im Glas 
- Rauchlachs-Gurken-Tatar
- Rindstatar
- 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 
- Räuschlingsuppe 
- Hacktätschli mit Kartoffelsalat
- Züriseeknusperli mit Tartarsauce
- Seitan Knusperli mit Kartoffelsalat 
- Mini Zürich Geschnetzeltes mit Kartoffeltätschli
- Mini Hot Dog
- Mini St. Meinrad Burger
- Mini Burger mit Seitan 
- Mini Schweinebauch mit mariniertem Fenchel
- Mini Cordon bleu
- Ofenturli 

Süsses

- Früchtespiessli
- Quarkmousse im Glas
- Schokoladenmousse im Glas
- Brownie Würfel
- Blechkuchen Würfel
- Mini Crèmeschnitten

Menü Vorschläge – Herbst

Einzelne Komponenten können Sie austauschen

Menü 1

Nüsslisalat an Parmesandressing mit knusprigem Speck und Ei

Rotkohlsuppe mit Gin und Sauerrahm

Schweinsfilet Medaillons an Apfelsauce

Risotto mit Rotweinschalotten und Wurzelgemüse aus dem Ofen

Vanille Creme Brûlée mit hausgemachtem Zwetschgenglace

Menü komplett – 4 Gang: 69.00

Menü ohne Vorspeise – 3 Gang: 59.00

Menü ohne Suppe – 3 Gang: 62.00

Menü 2

Lostallo Rauchlachstatar mit Sauerrahm auf Salzranden-Carpaccio

Kürbisravioli an Basilikum-Pesto mit karamellisierten Kürbis- und Fetawürfeln

Langsam gegarter Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus mit Eierschwämmli

Kartoffelstock und Rotkraut

Quarkmousse mit Zwetschgen

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 Brioche Toast 	19.50
Karotten Ingwer Suppe 	9.50
Kräuterschaumsuppe 	10.50
Rieslingsuppe Suppe 	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
Seitanhackbraten mit Senfrahmsauce, Kartoffelstock und glasierten Rüebeli 	32.00
Gebratener Swiss Alpine Lachs mit frischem Spinat und Pilaw Reis	45.00
Zürichsee Felchenknusperli mit Petersilienkartoffeln, Spinat und Tartarsauce	34.50
Gebratenes Zanderfilet auf Kohlräbli-Crème mit Chili-Spinat und p geräuchertem Bergmozzarella Risotto	44.50
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
Rindsfiletwürfel Stroganoff an Paprikasauce mit Peperoni, Salzgurken und Champignons hausgemachte Spätzli und Saisongemüse	42.00
Kalbsrahm Gulasch Wiener Art mit Kartoffelstock und glasierten Karotten	36.00
Kalbsrahmschnitzel mit Tagliolini und Saisongemüse	41.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	41.00
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, knusprig gebraten mit Ras El-Hanout, auf Beluga-Senflinsen und kurz gebratenem Fenchel mit Vanille-Ahornsirup	42.50
Wiener Backhendl mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und gehacktem Rahmspinat	34.00
Gebratenes halbes Mistkratzerli mit Ofenkartoffeln und Saisongemüse	32.00

Dessert

Dessertkomposition St. Meinrad	16.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Hausgemachter Brownie mit Vanille Glacé	12.50
Schokoladen Trio: Brownie, Mousse und Glacé	14.50
Frischer Fruchtsalat	8.50
Käseauswahl	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 