

Kaltes

ÄCHT SCHWYZ

St. Meinrad Plättli _____ **19.00/32.00**

Lokale Trockenfleisch- und Käsespezialitäten dazu hausmarinierte Pickles

St. Meinrad Plater with dried meat specialties, cheese, and homemade mixed pickles

Hausgemachtes Knoblauchbrot  _____ **8.50**

Homemade garlic bread

ÄCHT SCHWYZ

Rindstatar _____ **19.50/33.50**

mit warmem, knusprigem Hausbrot und Butter

Beef tartar served with toasted house bread and butter

mit Cafe de Paris überbacken _____ **22.00/35.00**

Beef tartar gratinated with Cafe de Paris, served with warm crusty house bread and butter

Blumenkohltatar  _____ **14.50/25.00**

serviert mit warmem, knusprigem Hausbrot Mit Belugalinsen, Mandeln und gebratenem Wachtelei/Spiegelei

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

St. Meinrad 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 Knoblauchbrot / *with homemade garlic bread* + 5.00

mit Zürichsee Fischchnusperli / *fish crunchies* + 7.00

mit knusprigem Speck / *with crispy bacon* +3.00

mit Ziegenfrischkäse +7.00

ÄCHT SCHWYZ
PARTNER

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

Warmes

Benediktiner Eintopf _____ **9.50/14.50**

mit Lauch, Frischkäse, Linsen, Poulet und Kartoffeln

Benedictine stew with leek, cream cheese, lentils, chicken and potatoes

Tagessuppe  _____ **9.00/12.50**

Soup of the day

ÄCHT SCHWYZ

Einsiedler Ofenturli  _____ **18.50**

serviert mit Blattsalat mit Rohkost

Local Cheese Quiche served with leaf salad with raw vegetables

St. Meinrad's Rösti  _____ **20.50**

Kartoffelrösti mit Käse und 2 Spiegeleier

Crispy roesti with cheese and 2 eggs sunny side up

mit knusprigem Speck _____ + 3.00

with crispy bacon

Älpler Magronen  _____ **23.00**

mit Apfelmus und gerösteten Zwiebelringen

Alpine macaroni (pasta, potatoes, cheese) with apple puree and cream roasted onion rings

ÄCHT SCHWYZ

Zürichsee Fisch-Chnusperli im Bierteig gebacken _____ **34.50**

mit Sauce Tartar und Pommes Frites

Fish crunchies from lake Zurich deep fried in beer batter, served with Tartar sauce and French fries

ÄCHT SCHWYZ

St. Meinrad Burger im schwarzen Brioche Bun _____ **31.00**

mit Rindfleisch Patty, Chorizzo-Mayo, Gartenkresse, dazu Pommes frites

Beef Burger served in a black bun with seasonal dip, garden cress and french fries

+ knuspriger Speck / Käse / Spiegelei _____ je 3.00

+ *with crispy bacon/ cheese / egg sunny side up*

ÄCHT SCHWYZ

30 Stunden Sous-Vide gegarter Schweinebauch vom Kräutern Schwein _____ **38.50**

Knusprig gebraten mit Ras el Hanout auf Beluga-Senflinsen, kurz gebratener Fenchel mit Vanille-Ahorn

30 h sous vide local pork belly, crunchy fried with ras el hanout, beluga lentils and fried fennel with vanilla maple

ÄCHT SCHWYZ

Cordon Bleu _____ **44.50**

Kalbs Cordon Bleu mit Einsiedler Käse und Einsiedler Buurehamme gefüllt, knusprige Pommes frites

Veal Cordon Bleu stuffed with local cheese and ham, served with French fries

Deklaration:

Fleisch: Kalb, Schwein, Rind: Schweiz

Fisch: Schweiz

Brot & Feingebäck: Einsiedeln SZ

vegetarisch 

Dessert

Vanille Crème Brulée _____ **12.50**

Mit hausgemachtem Erdbeer- Honigglace

Vanilla creme Brulee with homemade strawberry honey ice cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce _____ **12.50**

dazu hausgemachtes Mascarponeglace

Lukewarm apple strudel with vanilla sauce and homemade mascarpone ice cream

Tobleronemousse karamellisierten Mandeln _____ **12.50**

Toblerone Mousse with caramelized almonds

Cheesecake mit karamellisierten Äpfeln und Popcorn Glace _____ **13.50**

Cheesecake with caramelized apple and popcorn ice cream

Glace

1 Kugel Glace _____ **3.50**

1 scoop of ice cream

Glace Aromen und Sorbet

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

1 Kugel hausgemachtes Glace _____ **4.50**

1 scoop homemade ice cream

Glace Aromen und Sorbet hausgemacht

Erdbeer-Honigglace, Popcorn Glace, Mascarpone

Mit Schlagrahm oder Sauce nach Wahl _____ **1.50**

with whipped cream or sauce of your choice

Saucen

Kaffee, Schokolade, Caramel

Kinderglace

«Mäuderli» _____ **5.00**

1 Kugel Glace Konfettiglance mit Gummibärli oder Smarties und Schlagrahm

1 scoop of confetti ice cream with jelly babies or Smarties and whipped cream

Coupe

Coupe Dänemark _____ **9.50 / 12.50**

Vanilleglace, lauwarmer 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**

Cafeglance cremig verrührt und Schlagrahm

Creamed coffee ice and whipped cream

Carameltraum _____ **10.50 / 13.50**

Caramelglance, Vanilleglance, Caramelsauce, Schlagrahm und Caramel Popcorn

Caramel ice cream, 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