








## Winter Tageskarte

---







### Vorspeisen - Suppen

Einsiedler Gerstensuppe mit Pfefferwürstchen	13.50
Benediktiner Suppen-Eintopf mit Rindsfleischwürfel, Spätzli und Wurzelgemüse, in hausgemachter Bouillon dazu feines Brot aus unserer Bäckerei	16.50
Bären Wintersalat     eine Vitaminbombe für die kühlen Tage mit verschiedenen Salaten, Datteln, Cranberries, Früchten und Nüssen	14.00
Nüsslisalat   mit gebratenen Bauernspeck und Ei	13.50

### Hauptgänge

Kalbsrahmschnitzel zartes Kalbsschnitzel an Rahmsauce serviert mit Nudeln und Gemüse	29.00
Maispoulardenbrüstli Suprême an Einsiedler Bier Jus Maispoulardenbrüstli mit Haut und Flügeli serviert auf einem Kartoffel-Pfannengemüseragout	29.50
Kalbsbäggli im Merlot geschmort  24 Stunden geschmortes Bäggli vom Innerschwyzter Kalb mit Trüffelrisotto, gehobelter Belperknolle und Saisongemüse	37.50
Schweinssteak an Whisky Sauce saftiges Steak vom Schwyzer Kräuterschwein mit Bratkartoffeln und im Butter glasiertes Gemüse	27.00

### Vegetarisch - Vegan

Süßkartoffel-Erdnuss Eintopf     mit schwarzen Kichererbsen, Rüebli, Sellerie und geräuchertem Tofu	26.50
Pilzrisotto   mit verschiedenen Pilzen und frischem Parmesan	25.50

### Dessert

Rosoli Parfait  vom traditionellen Rezept mit Kirschen	10.50
--	-------