SPEISEN

&

GETRÄNKE

Restaurant Kurhaus Meinradsberg

Ilgenweidstrasse 3
CH-8840 Einsiedeln
Telefon +41 55 418 81 97 Fax +41 55 418 81 98
kurhaus-restaurant@paracelsus-heute.ch
www.paracelsus-heute.ch/cms/kurhaus

Restaurant
Kurhaus Meinradsberg
Gutes Essen mit Feuer gekocht – für Ihre Lebenskräfte

Lebens-, Willens- und Abwehrkräfte bewahren und stärken

Praxiszentrum Meinradsberg
Wir bauen Ihr inneres Feuer wieder auf – und
Sie können Krankheit überwinden

ESSEN IST LEBEN,
NAHRUNG IST MEDIZIN

(altes chinesische Sprichwort)

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie bei uns eingekehrt sind. Wir sorgen dafür, dass Sie sich in unserem Gasthaus wohl fühlen und wir Ihnen schmackhafte und gleichzeitig stärkende, Energie spendende Gerichte servieren können. Nicht nur mit dem „Kur-Menü“ werden Sie Kraft aufbauen und Lebensenergie tanken !

Wir legen grossen Wert auf frische, natürliche und saisongerechte Zutaten, die wir für Sie sorgfältig auswählen und frisch zubereiten. Wir verwenden weder Glutamat, Geschmacksverstärker, noch andere Zusatzstoffe, nur selten verwenden wir Tiefkühlprodukte und wir brauchen auch keinen Mikrowellenherd.

Unsere Küche basiert auf dem Wissen der altchinesischen Ernährungslehre, die im Prinzip mit unserer alten traditionellen Küche in Europa übereinstimmt – wie früher bei Grossmutter. Das grosse Geheimnis liegt beim Magenfeuer: Um alle Speisen gut verdauen zu können, bedarf es ein kräftiges Magenfeuer. Damit Ihr Feuer gut brennt und nicht erlischt, servieren wir Ihnen wärmende, Lebensenergie stärkende Gerichte.

Aus diesen Gründen finden Sie bei uns kaum kalte, rohe Salate oder eisgekühlte Getränke – dies wäre wie Wasser über ein Feuer gegossen, das es zum Erlöschen bringt. Ein kalter Magen ohne Feuer ist nicht mehr in der Lage, die Nahung zu verbrennen; diese gärt und bleibt liegen, es kommt zu Blähungen, Krämpfen, Unwohlsein oder Übergewicht.

Wir verwenden nur in vereinzelten Fällen Kuhmilch-Produkte, da diese zu stark befeuchten und Schleim bilden und den Magen abkühlen (die Ausnahme ist Butter). Dasselbe gilt für Weizenprodukte, Brot und Teigwaren. Wir sind deshalb zurückhaltend mit Backwaren und Weizenteigwaren und verwenden Dinkelprodukte oder setzen unserem speziellen Brot Gerste zu.

Und Feuern braucht Zeit. Wärmen Sie das Haus Ihres Körpers stetig und lassen Sie Kälte und Nässe nicht herein ! Damit Ihr inneres Haus warm und trocken wird und bleibt. Dazu braucht es Zeit, denn schnelles Feuer zerstört.

Der langen Rede kurzer Sinn: Lassen Sie sich das Essen in allen Zügen schmecken, **wir** sorgen dafür, dass es bekömmlich und stärkend wirkt.

Ihr Restaurant Kurhaus Meinradsberg

Die rechte Tür der Arznei ist das Licht der Natur (Paracelsus)

Der Mensch und sein Magen haben eine Eigenart. Kühlen macht unempfindlich und schwächt Symptome ab wie Schmerzen oder falsche Hitze (z.B. Kopfschmerzen, Wallungen) und wird in der heutigen Zeit deshalb voreilig als gut missverstanden. Gekühlt wird u.a. mit Steroiden (Kortison und Östrogen), Darmspülungen, Vitaminen, Schmerzmitteln oder viel Trinken und Rohkost. Zu viel Kühlen schwächt immer auch die Lebensenergie und damit die Selbstheilungskräfte des Körpers. Wenn dieser zu müde wird, seine Symptome vorzubringen, ist das noch lange keine Heilung.
Wird der Magen lange schlecht behandelt, mit kaltem Essen und Trinken und zu viel Süssem zugedeckt, dann wird er müde und sauer. Er reagiert dann auf eine gute, wärmende Nahrung zuerst eine Zeitlang mit Abneigung und Trotz. Denn die Wärme weckt seine Lebensenergie wieder auf und er spürt zunächst nur seine Müdigkeit und Unlust. Nach wenigen Tagen wandelt sich dieser Trotz aber in Freude, wenn die gute, wärmende Ernährung beibehalten wird. Klar? Wenn Sie jemand lange sauer gemacht haben, wird er auch nicht schon nach dem ersten Mal mit Freude reagieren, wenn Sie ihn nun gut zu behandeln beginnen.
Viele Kinder haben heute einen kalten und innerlich „nassen“ Bauch (nass und kalt von zuviel Süssem und Kältendem) und werden später an dieser Hypothek leiden. Zuerst macht dies Kinder müde und ruhig, auf Dauer aber unruhig und zappelig. Gerade Kinder sollten energetisch gut essen.

April 2010

Restaurant
Kurhaus Meinradsberg
Gutes Essen mit Feuer gekocht – für Ihre Lebenskräfte

Lebens-, Willens- und Abwehrkräfte bewahren und stärken

Praxiszentrum Meinradsberg
Wir bauen Ihr inneres Feuer wieder auf – und
Sie können Krankheit überwinden

TEE-ANGEBOT

Der erste Aufguss für den Geschmack
Der Zweite Aufguss für den Genuss
Der dritte Aufguss für das Auge
Der vierte Aufguss für die Entspannung

(alte chinesische Weisheit)

Unsere Tees servieren wir Ihnen stets in einer Teekanne als Portion

Schwarztee «Bio Yunnan» Mit feinem Rauchgeschmack	Fr.	6.50
Schwarzer Tee aromatisiert «Royal Crey» Mit besten natürlichen Bergamott-Aroma und Kornblumen, harmonisch, weich und dezent zitronig	Fr.	6.50
Grüner Tee «Luny Ching» Der legendäre "Drachenbrunnen" aus China, kastanienduftig	Fr.	6.50
Jasmin-Blume im Glaskrug Mit leicht süssem, blumigem Jasmin-Aroma (erzeugt einen wachen Geist)	Fr.	8.50
Bio Jasmin-Tee Mit leicht bitterem, blumigem Jasmin-Aroma (erzeugt einen wachen Geist)	Fr.	6.50
Kräuter Tee «Nana Minze» Köstlich wohlriechende Minze (gut im Sommer)	Fr.	6.50
Gewürz Tee «Bio Punjahe Spice Dream» Mit viel Ingwer, Zimt, Kardamon, Nelken und etwas Pfeffer	Fr.	6.50
Pu Erh «Bio Nani-Tuo-Cha» Pu Erh in Form von kleinen Vogelnestern gepresst (gut zur Verdauung)	Fr.	6.50
Oolong «Ti Kuan Yin» Bekannter Oolong aus China mit aromatischem belebendem Geschmack (gibt Energie und einen wachen Geist)	Fr.	6.50
Früchte Tee «Rote Clara» Hollunder, schwarze Johannisbeere, Hibiskus, Weinbeeren mit Heidelbeer-Aroma und feinem Beerengeschmack	Fr.	6.50

Chinesische Tees (Jasmin, Olong, Pu Erh, Yunnan, Grüntee) lassen sich mehrmals aufgiessen
Wenn Sie den Deckel des Teekruges umgekehrt auf den Krug legen, weiss das Servicepersonal, dass Sie einen weiteren Aufguss wünschen

alle Preise inkl. MWST.

Februar 2010

Restaurant
Kurhaus Meinradsberg
Gutes Essen mit Feuer gekocht – für Ihre Lebenskräfte

Lebens-, Willens- und Abwehrkräfte bewahren und stärken

Praxiszentrum Meinradsberg
Wir bauen Ihr inneres Feuer wieder auf – und
Sie können Krankheit überwinden

Speisen

Saisonal und frisch - siehe Tageskarte (im Schaukasten)

Kur-Menü auf Vorbestellung bzw. solange es hat

Suppen und Vorspeisen

Salate und Rohkost sind nicht im Angebot, weil sie zu kältend sind und als Vorspeise den Magen erschrecken. Als kleine Beilage im Sommer

Kraftbrühe von Rind oder Huhn oder Wachtel ...

Gemüsebrühe aus Randen (rote Bete) oder Chabis (Weisskohl) oder ...

Aus Land und Wasser

Langes Kochen gibt die Energie, dass der Stoffwechsel Vitamine etc. aufnehmen und Kalorien verbrennen kann

Lamm oder Rind oder Huhn oder Ente oder Kaninchen oder Schwein ...
mit saisonalem Gemüse und Beilagen ...

Forellen oder Felchen oder Pangasius oder Scampi ... je nach Angebot

Statt Kartoffeln können Sie immer auch Reis bestellen. Reis ist sehr bekömmlich – auch dreimal am Tag.
Pommes gibt es selten. In der Friteuse wird „trübe Nässe“ durch die ölige Hitze eingekapselt, was Kinder leer und zappelig macht.

Vegetarisch

Auf Dauer ist fleischlos nicht genügend (ausser für die oberste Kaste in Indien, die nicht arbeiten muss)

Soja ist kältend und allenfalls im Sommer geeignet. Siehe Tageskarte

Desserts

Mit dem Tagesfeuer am Mittag ist auch das Magenfeuer am höchsten, deshalb tut Süsses gut nach dem Mittagessen

Apfelstrudel oder Caramel- oder Choko-Pudding oder Crêpe mit Apfel-Zimt ...

Schwarzer Sesam- oder Rüebli-Kuchen oder Mohnkuchen oder Früchtewähen ...

Restaurant
Kurhaus Meinradsberg
Gutes Essen mit Feuer gekocht – für Ihre Lebenskräfte

Lebens-, Willens- und Abwehrkräfte bewahren und stärken

Praxiszentrum Meinradsberg
Wir bauen Ihr inneres Feuer wieder auf – und
Sie können Krankheit überwinden

WEINE

Gegen jede Kränk und Pest ist der rote Wein das best

		75cl	1 dl
Weissweine			
	Mont-sur-Rolle AOC Chateau Chatagnéreaz, La Cote, Schweiz kräftiges rassiges Bouquet mit Aromen nach Bananen, Birnen, Caramel, samtig, voll mit dezenter Würzigkeit	Fr. 32.00	Fr. 5.00
	Yvorne AOC Chant des Resses, Chablais, Schweiz rassiger Weisswein mit frischem Auftakt, stoffig mit natürlich leichter Bitterkeit	Fr. 39.00	
	Johannisberg AOC Cave Fin Bec, Wallis, Schweiz sanfter Auftakt, vollmundig und harmonischem, im Abgang Nuancen von Mandeln und Eukalyptusblüten	Fr. 37.00	Fr. 5.50
Rotweine			
In das Glas Rotwein jeweils ein Tropfen Wasser (wie beim Abendmahl) – so steigt der Wein nicht in den Kopf!			
	Maienfelder Blauburgunder Herzog Heinrich, Bündnerland, Schweiz ein Pinot Noir mit ausgewogen, angenehmer Fruchtsäure, süffig, leicht trocknende Gerbstoffe	Fr. 39.00	Fr. 6.50
	Primitivo Selez. Cantalupi IGT Conti Zecca, Apulien, Italien mit Aromen von reifen schwarzen Beeren mit feinen Vanille-/Röstnoten und Gewürzen	Fr. 38.00	Fr. 6.50
	Don Pascual Navarra Tinto DO Clasico, Navarra, Spanien vielfältiges Bukett von Dörrfrüchten, Vanille, Waldbeeren, im Geschmack strukturvoll	Fr. 37.00	Fr. 5.50
Bio-Wein	Cabernet Sauvignon Benziger, Kalifornien mit Barriqueausbau, vielfältiges Bukett, Holz –und Röstaromen, fruchtig und würzig	Fr. 48.00	
Bio-Wein	Uncastellum Tinto Barrica Aragon, Spanien intensiv, marmeladiger Duft nach eingelegten schwarzen Beeren, Kirschen unterlegt mit Karamell, Süßholz, Lakritze und hellem Pfeifentabak	Fr. 46.00	
Bio-Wein	Duvivier Les Hirondelles, Vin de Pays du Var, Frankreich dezentes Bukett nach Peperoni, Waldbeeren und Kirschen, Noten von Leder und Vanille; weicher, frischer Auftakt, langer, saftiger Abgang	Fr. 39.00	Fr. 6.00
Stärkungswein			
	aus Malaga und chinesischen Arznei-Kräutern Am Abend erst unmittelbar vor der Ruhe, kann sonst den Schlaf stören	4cl	Fr. 7.00
Prosecco			
	Prosecco Contessa Giulia, Veneto, Italien lieblicher Duft nach Akazienblüten und frischen Aepfeln, anhaltende Perlage	Fr. 42.00	Fr. 7.00

alle Preise inkl. MWST.

Februar 2010

Restaurant
Kurhaus Meinradsberg
Gutes Essen mit Feuer gekocht – für Ihre Lebenskräfte
Lebens-, Willens- und Abwehrkräfte bewahren und stärken
Praxiszentrum Meinradsberg
Wir bauen Ihr inneres Feuer wieder auf – und
Sie können Krankheit überwinden

SCHNÄPSE – SPRITUOSEN

Trink, was klar ist - iss, was gar ist - sprich, was wahr ist – liebe, was rar ist

Spirituosen

Vieille Barrique Prune, Fassbind, 2cl	40%Vol.	Fr.	7.80
Kirsch Suisse, Distillerie St.Georg, 2cl	37.5%Vol.	Fr.	5.80
Zwetschgen Suisse, Distillerie St.Georg, 2cl	37.5%Vol.	Fr.	5.80
Williams Suisse, Distillerie St.Georg, 2cl	37.5%Vol.	Fr.	5.80
Kräuter, Distillerie St.Georg, 2cl	37.5%Vol.	Fr.	5.80

Aperitifs

Cynar, 4cl	16.5%Vol.	Fr.	7.00
Appenzeller Alpenbitter, 4cl	29%Vol.	Fr.	7.00
Fernet Branca, 4cl	40%Vol.	Fr.	7.00
Ramazotti Amaro, 4cl	30%Vol.	Fr.	7.00
Campari Bitter, 4cl	23%Vol.	Fr.	7.00

Liköre

Bailey`s Original Irish Cream, 4cl	17%Vol.	Fr.	7.00
Bündner Röteli, 4cl	22%Vol.	Fr.	7.00
Nocino nostrano	ca. 25%Vol.	Fr.	6.00

Cognac

Rémy Martin VSOP, 2cl	40%Vol.	Fr.	11.00
Martell VS***, 2cl	40%Vol.	Fr.	9.00

Grappa

Grappa nostrana, Uva Americana	ca. 50%Vol.	Fr.	7.50
Brunello di Montalcino, 2cl	43%Vol.	Fr.	7.00
Il Moscato Nonino, 2cl	41%Vol.	Fr.	9.00
Lo Chardonnay Nonino, 2cl	41%Vol.	Fr.	9.00
Il Merlot Nonino, 2cl	41%Vol.	Fr.	9.00

Gin

Gordon`s London dry, 4cl	37.5%Vol.	Fr.	8.00
Havana Club Anejo Reserva, 4cl	40%Vol.	Fr.	9.00

Wodka

Absolut Mandrin, 4cl	40%Vol.	Fr.	8.00
„Chopin“, aus Kartoffeln	40%Vol.	Fr.	8.50

Whisky

Johnnie Walker, Red Label, 4cl	40%Vol.	Fr.	8.00
Chivas Regal 12years, 4cl	40%Vol.	Fr.	11.00
GlenfiddichMalt 12 years, Speyside, 2cl	40%Vol.	Fr.	9.00

Haben Sie Durst am Abend? Weil der Mund trocken ist. Es ist ein „falscher Durst“
Ein Schnaps am Abend gibt dem Körper Feuer und erzeugt Dampf. Ihr Durst wird so am besten gestillt und der Körper für die Nacht warm gehalten. Hitze in der Nacht entsteht fast immer aus innerer Kälte.

alle Preise inkl. MWST.

Februar 2010

Restaurant
Kurhaus Meinradsberg
Gutes Essen mit Feuer gekocht – für Ihre Lebenskräfte

Lebens-, Willens- und Abwehrkräfte bewahren und stärken

Praxiszentrum Meinradsberg
Wir bauen Ihr inneres Feuer wieder auf – und
Sie können Krankheit überwinden

WARME GETRÄNKE

Kaffee und Kakao

Espresso	Fr.	3.90
Doppelter Espresso	Fr.	5,50

Wir servieren Ihnen den Kaffee mit einigen Körnchen Salz, etwas Zucker und etwas heissem Wasser.
Das heisse Wasser können Sie am Schluss in die Tasse giessen und wieder austrinken.
So schonen Sie das Herz und die trocknende Wirkung des Kaffees wird ausgeglichen

Koffeinfreier Espresso	Fr.	3.90
Café crème	Fr.	3.90
Schale / Milchkaffee	Fr.	3.90
Koffeinfreier Café	Fr.	3.90
Koffeinfreie Schale / koffeinfreier Milchkaffee	Fr.	3.90
Latte Macchiato	Fr.	4.60
Capuccino	Fr.	4.40
Heisser Kakao (zur Hälfte mit Wasser, ist so bekömmlicher)	Fr.	4.20
Milch kalt oder warm wenn vorhanden, empfehlen wir Ziegenmilch	Fr.	3.40
Ovomaltine kalt oder warm	Fr.	4.20

Glühwein, Kaffee Schnaps und Tee mit Schnaps

Kaffee Schnaps (Grappa oder Zwetschge)	Fr.	5.80
Wählen Sie aus der Karte den Tee und den Schnaps	Fr.	11.50
Gewürz-Glühwein	Fr.	5.00
Gewürz-Punsch	Fr.	4.50
Gewürz-Most	Fr.	4.50

alle Preise inkl. MWST.

Februar 2010

Restaurant
Kurhaus Meinradsberg
Gutes Essen mit Feuer gekocht – für Ihre Lebenskräfte

Lebens-, Willens- und Abwehrkräfte bewahren und stärken

Praxiszentrum Meinradsberg
Wir bauen Ihr inneres Feuer wieder auf – und
Sie können Krankheit überwinden

KALTE GETRÄNKE

Die Getränke servieren wir Ihnen **nicht eisgekühlt**, sondern in Zimmertemperatur, damit Sie sich und Ihr wertvolles Magenfeuer nicht runterkühlen und schwächen. Auf besonderen Wunsch servieren wir Ihnen Getränke auch gekühlt.
Kalte Getränke sind (für die coolen urbanen modernen Menschen) im Winter wie auch im Sommer kaum zu empfehlen.

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Appenzeller Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	33-cl-Flasche	Fr.	4.50
Eigenes Quellwasser in der Karaffe	kleine oder grosse Karaffe	Fr.	2.50
Achtung: Viel Wasser kühlt das Nierenfeuer			
Bio-Getränk Bionade mit Lychee, Holunder oder Ingwer	3-dl-Flasche	Fr.	4.50
Coca-Cola	33-cl-Flasche	Fr.	4.50
Coca-Cola Zero	33-cl-Flasche	Fr.	4.50
(viel besser ist richtiger Zucker, Süssstoffe bremsen die Energie und das Feuer viel zu stark)			
Rivella rot, grün oder blau	33-cl-Flasche	Fr.	5.50
Sprite	33-cl-Flasche	Fr.	5.50
Möhl Apfelsaft ohne Alkohol	5-dl-Flasche	Fr.	4.50
Möhl Apfelschorle	33-cl-Flasche	Fr.	4.50
Eistee Nestea Zitrone	33-cl-Flasche	Fr.	4.50
(Beachte Teekarte: Warmer Tee - evt. mit Zitrone - löscht den Durst besser)			
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20-cl-Flasche	Fr.	4.50
Granini Orangensaft oder Tomatensaft	20-cl-Flasche	Fr.	4.50
(sehr kältend, v.a. im Winter nicht zu empfehlen)			

Biere und Hopfengetränke

Einsiedler Lager	58-cl-Flasche	Fr.	5.50
Einsiedler Maisgold	30-cl-Flasche	Fr.	4.50
Einsiedler Dinkelbier	35-cl-Flasche	Fr.	4.80
Alpenbier naturtrüb, Bio Knospe	30-cl-Flasche	Fr.	4.50
Weizenbier "Kloster Andechs"	50-cl-Flasche	Fr.	6.50
Tsingtao, Chinesisches Spezialbier	33-cl-Flasche	Fr.	5.90
Clausthaler Classic, alkoholfrei	33-cl-Flasche	Fr.	4.50

Bier wirkt kühlend, aus dem Kühlschrank ist es sehr kalt. Möglichkeiten, die Kälte des Biers auszugleichen:
Bier wärmen (wie die Bayern) oder zusammen mit einem Schnaps trinken (Bier und Korn, wie die Nordländer)

alle Preise inkl. MWST.

April 2010