



Frisch und fein muss es sein

Wir möchten Sie nicht nur zufriedenstellen, sondern begeistern. Deshalb legen wir grössten Wert auf eine saisonale, kreative und Gluten freie Küche. Dazu nehmen wir eine Portion Fantasie, fügen frische Zutaten hinzu und würzen das Ganze grosszügig mit einer Prise Experimentierfreudigkeit. Ob Vollwertmahlzeiten, Klassiker, bodenständige Gerichte oder süsse Versuchungen: Es hat für jeden Geschmack etwas dabei.

Am besten überzeugen Sie sich selbst!



Die Gastronomie ist unsere Leidenschaft,
zufriedene Gäste der Lohn für unser Engagement.

Traditionelle und moderne Schwyzer Gerichte.

«ächt SCHWYZ» lädt Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Schwyzer Küche ein. Die «ächt SCHWYZ»-Betriebe bieten auf ihren Menükarten traditionelle und moderne Schwyzer Gerichte. Hat der Restaurantbesuch Ihre Freude an der Schwyzer Küche geweckt? Eine grosse Auswahl an Rezepten zum Nachkochen, eine Übersicht über die «ächt SCHWYZ»-Betriebe und alle Informationen zum Angebot finden Sie unter www.aecht-schwyz.ch

Wir heissen Sie bei uns herzlich willkommen

*Ihre Gastgeber
Maria Kilchenmann und Werner Locher*

Der Chef empfiehlt

Spargelcrèmesuppe	12.00	
Morchelcrèmesuppe mit Trüffelöl	14.00	
Spargel-Erdbeersalat an karamelisiertem Balsamicodressing	14.00	
Frühlings Trio Bärlauch-Panna Cotta, Spargel-Erdbeersalat, Morchelsuppe	15.00	
Spargeln mit Kräuter-Hollandaise	20.00	
Bärlauch-Gnocchi an Zitronenrahmsauce	21.00	27.00
Spargeln mit Kräuter-Hollandaise, Forellenfilet gebraten, Kartoffeln	33.00	39.00
Spargeln mit Lamm-Medaillon, Rotwein Balsamicosauce, Bärlauch-Gnocchi	33.00	39.00



Suppe



Rieslingrahmsuppe	11.00
Tagessuppe	10.00

Salat/Vorspeise

Knoblibrot	5.50
Grüner Salat	9.00
Gemischter Salat	11.00
Blattsalat mit Eglifilet Chnuserli	17.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	14.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck	17.00
<i>Wählen Sie French-, Italia- oder Passionsfruchtdressing</i>	

Tatar

Rindstatar, Kapern, Zwiebeln, Toast und Butter	24.00	30.00
mit Pommes frites	5.00	

Fisch



Zanderfilet (Chnusperli)
im Einsiedler-Bierteig gebacken
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln 33.00 39.00

Zanderfilet (Chnusperli) im Chörbli 180 g 29.00 | 250 g 35.00

Zanderfilet meunière
in Butter gebraten, Salzkartoffeln 33.00 39.00

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“, Rösti 33.00 39.00

Cordon bleu vom Schwein 29.00 35.00
mit Gemüse, Pommes frites vom Kalb 38.00 44.00

Paniertes Schnitzel vom Schwein 22.00 28.00
mit Gemüse, Pommes frites vom Kalb 33.00 39.00

Rindsfilet mit Rotwein-Balsamicosauce
Pommes frites, Gemüse 46.00 52.00

Rindsfiletwürfel «Two Raven»
an Paprika-Whiskyrahmsauce, Spätzli 42.00 48.00

Fitness = bunt gemischter Salat, Italiadressing

Salatteller mit Ei		19.00
Fitness mit Egli Chnuserli und Sauce Tartar		34.00
- mit Pouletchnuserli und Sweet & Chilisauce		24.00
- mit Schweinsschnitzel paniert		26.00
- mit Schweinscordon bleu		33.00

Wurstsalat	einfach	15.00
	garniert	19.00

Wurstkäsesalat	einfach	16.00
	garniert	20.00



Siedfleischsalat vom Einsiedler Weiderind	einfach	18.00
	garniert	22.00

Käseteller		19.00
------------	--	-------

ab 15 Uhr Zubereitung und Genuss
oder auf Vorbestellung

Z'Vieri Teller		23.00
----------------	--	-------

LINCOLN Platte reich garniert ab 3 Personen	pro Person	20.00
--	------------	-------



Feiern Sie mit uns...



- ... Geburtstag
- ... Hochzeit
- ... Taufe
- ... Jubiläum
- ... Firmenessen
- ... After work Apero
- ... Stehlunch



LINCOLN
RESTAURANT

Lincolnweg 21
8840 Einsiedeln

Telefon 055 412 22 86
e-mail mail@lincoln21.ch
Homepage lincoln21.ch

MONTAG + DIENSTAG Ruhetage

ab 15 Personen mit Anmeldung geöffnet!

Mittwoch – Samstag 10 – 23 Uhr offen

Sonntag 10 – 21 Uhr offen

Produkte Deklaration

Schweinefleisch und Kalbfleisch und Poulet aus der CH / Hirsch CH + A / Reh CH + A

Wildschwein E / EU

Rindfleisch aus der CH / AUS – Egli und Zander aus P / EU – Bachforelle CH

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 7,7% gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, über Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.

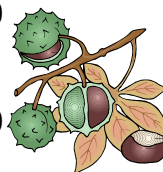
durchgehend warme Küche

Mi – Sa preiswerte Mittagsmenü's bis 17 Uhr Hausgemachte Dessert's

Coupe „Romanoff“ 10.00

Erdbeeren, Erdbeer- und Vanilleglace und Rahm

10.00



Erdbeeren

8.00

mit Rahm

Quittengelée *mit weissem Schoggivermicelles,*

8.00

und Quittensorbet

11.00

„Öpfelchüechli“

11.00

mit Vanille- oder Zimtglace

Caramelköppli *mit Rahm*

8.00

Schoggi-Chueche *mit Joghurtglace*

11.00



Hausgemachte Glace

pro Kugel 4.50

Choco-Chili, Kokos, Mango, Heidelbeer-Joghurt, Quitten



Spezial Kaffee's

Affogato al caffè *Espresso mit Vanilleglace*

8.00

Wienerkaffee *Kaffee mit Vanilleglace und Rahm*

9.00

Huskafi *mit Kafigheimnis und Rahmhaube*

9.00

Chäställer

14.00

