



## 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](http://www.aecht-schwyz.ch)*

Wir heissen Sie bei uns herzlich willkommen

*Ihre Gastgeber  
Maria Kilchenmann und Werner Locher*




---

Kürbissuppe mit Rahm verfeinert, Kernöl	13.00	
Steinpilzcrèmesuppe	13.00	
Blattsalat an Himbeerdressing, wildschweinschinken, Eis von der schwarzen Nuss	18.00	
Tatar vom Hirsch, Gurkenrelish, Steinpilz	24.00	30.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	15.00	
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck	18.00	
Brennessel-Gnocchi an Rahmsauce	23.00	29.00
Herbstteller vegetarisch Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glacierten Marroni Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren, Steinpilzragoût	26.00	32.00
Hirschkraut	29.00	35.00
Hirschentrecôte an Wildrahmsauce	40.00	46.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce	39.00	44.00
wildschweinfilet an Johannisbeersauce	33.00	39.00

Zu den Wildgerichten servieren wir

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glacierten Marroni  
Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren

## Suppe



Rieslingrahmsuppe

11.00

## Salat/Vorspeise



Knoblibrot

5.50

Grüner Salat

9.00

Gemischter Salat

11.00

Blattsalat mit Zanderfilet Chnusperli

17.00

*wählen Sie French-, Italia- oder Hausdressing*

## Tatar



Rindstatar, Kapern, Zwiebeln, Toast und Butter

24.00 30.00

mit Pommes frites

5.00

## Fisch



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

Fisch-Chnusperli im Chörbli 180 g 29.00 | 250 g 35.00

Forellenfilet meunière  
in Butter gebraten, Salzkartoffeln 33.00 39.00

## Fleisch

Kalbsgeschmetzeltes „Zürcher Art“, Rösti 33.00 39.00

Cordon bleu vom Schwein  
mit Gemüse, Pommes frites 29.00 35.00

Paniertes Schnitzel vom Schwein  
mit Gemüse, Pommes frites 22.00 28.00

Rindsfilet mit Steinpilzsauce  
BIO Dinkelnudeln, Gemüse 48.00 54.00

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

## Fitness = bunt gemischter Salat, Italiadressing

---

Salatteller mit Ei		19.00
Fitness mit Zander Chnusperli und Sauce Tartar		34.00
- mit Pouletchnusperli 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...

---



**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

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

## Hausgemachte Dessert's

---

Coupe „Nesselrode“ 12.00  
*Vermicelles, Merinque und Vanilleglace und Rahm*

Vermicelles  
*mit Merinque und Rahm*



9.00

Heidelbeer Tiramisù *ohne Sorbet* 9.00  
*mit Heidelbeersorbet* 12.00

„Öpfelchüechli“ *mit Vanille- oder Zimtglace* 11.00

Caramelköppli *mit Rahm* 9.00



**Hausgemachte Glace** pro Kugel 4.50  
*Choco-Chili, Kokos, Mango, Rhabarber, Quitten, Heidelbeer*

## Spezial Kaffee's

---

Affogato al café *Espresso mit Vanilleglace* 8.00

Wienerkaffee *Kaffee mit Vanilleglace und Rahmhaube* 9.00

Kaffee *mit süsser Ueberraschung,* 9.00  
*« Kafi Glüschtli »*

Chäställer 14.00