



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*

Suppe



Schwyzer Rieslingrahmsuppe mit Zandernocken	13
ohne Nocken	10
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	10
Tagessuppe	7

Salat/Vorspeise



Grüner Salat	8
Gemischter Salat	10
Blattsalat mit Eglifilet Chnusperli	16
Nüsslissalat mit gehacktem Ei	13
Nüsslissalat mit gebratenem Speck und Ei	15

Wählen Sie French-, Italia- oder Hausdressing

Vegetarisch



Gärtner Rösti mit Käse und Gemüse	19	25
Käsenocken vom Einsiedler Bergkäse in Butter	19	25

Der Chef empfiehlt

Wildkraftbrühe mit Wildklösschen	12	
Hirschcarpaccio mit Kürbischutney	21	
Hirschpfeffer	27	33
Hirschentrecôte an Holundersauce	38	44
Rehschnitzel an Wildrahmsauce	35	41
Rehrücken <small>nur auf Vorbestellung wird in 2 Gängen serviert</small>	59	pro Person
Wildschweinfilet an Holundersauce	36	39



Zu den Hauptgängen servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glacierte Marroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren

Wild Vegeteller	21	27
Ravioli mit Eierschwämmli gefüllt	19	25



Weinempfehlung

Selezione Fellini bianco il Governo Trebiano, Malvasia, Moscato	2017	50 cl	27 / 5.60
Bricco delle Conchiglie Merlot, Shiraz	2012	75 cl	42 / 6.20
Sartirano Barbera d`Asti DOCG Superiore	2014	75 cl	45 / 6.60

Tatar

Rindstatar „Klassisch“ Zwiebeln, Toast und Butter	23	29
--	----	----

Fleisch

Beefburger „Lincoln“ Speck, Käse, Barbecuesauce, Pommes frites		31
---	--	----

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“, Rösti	27	33
--	----	----

Cordon bleu vom mit Gemüse, Pommes frites	Kalb	32	38
	Schwein	24	30

Paniertes Schnitzel vom mit Gemüse, Pommes frites	Kalb	29	35
	Schwein	19	25

Fisch

Eglifilet im Einsiedler-Bierteig gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	29	35
---	----	----

Eglifilet meunière mit Kräuter und Zwiebeln, Salzkartoffeln	31	37
--	----	----

Fitness = bunt gemischter Salat, Italiadressing

Salatteller mit Ei		19
Fitness mit Egli Chnusperli und Sauce Tartar		29
- mit Pouletchnusperli und Sweet & Chilisauce		22
- mit Schweinsschnitzel paniert		24
- mit Schweinscordon bleu		29
- mit Kalbscordon bleu		34
- mit Kalbschnitzel nature, Kräuterbutter		32
Wurstsalat	einfach	15
	garniert	19
Wurstkäsesalat	einfach	16
	garniert	20
Rindfleischsalat	einfach	18
	garniert	22
Z'Vieri Teller		23
Käseteller		19
LINCOLN Platte reich garniert ab 3 Personen	pro Person	20

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 – Sonntag 10 – 23 Uhr offen

Produkte Deklaration

Schweinefleisch und Kalbfleisch und Poulet aus der CH / Lamm aus NZ
Rindfleisch aus der CH / AUS – Egli und Zander aus P / EU – Bachforelle CH

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. 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

Kaffee Spezial

S'Dessert-Gluschtli 7.00
Kaffee oder Espresso mit süsser
Ueberraschung

Affogato al caffè 7.50
Espresso mit Vanilleglace

Wienerkaffee 8.50
Kaffee mit Vanilleglace und Rahm

Huskafi mit Gux und geschlagenem
Rahm 9.50

Dessert hausgemacht

Apfelchüechli 10.50
mit Zimt- oder Vanilleglace
ohne Glace 7.50

S'Träumli 9.50
Limonenjoghurtmousse
mit Heidelbeerkompott,
Caramelisierte weisse Schokolade

Coupe Nesselrode
Vanilleglace, Vermicelles, 11.50
Rahm Mini Coupe 9.00

Vermicelles mit Rahm 7.50

Sorbet Trio
mit Früchten garniert 12.50

Hausgemachte Glace
pro Kugel 3.80
Banane, Choco-Chili, Kokos,
Heidelbeeren, Mango, Beeren
Rahmzuschlag 1.50

Käse Teller 14.00
Wysse Einsiedler, Mythen
Büffelkäse,
Einsiedler Bergmutschli,
Birnen-Chutney

