



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

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl 10.50

Rüebli-Ingwersuppe 10.50

Schwyzler Rieslingrahmsuppe mit Zandernocken 12.50

ohne Nocken 9.50



Einsiedler Bier-Zwiebelsuppe mit Käsebrot 9.50

Salat/Vorspeise

Knoblauchbrot 4.50

Grüner Salat 7.50

Gemischter Salat 9.50

Einsiedler Bergmozzarella mit marinierten Pilzen 13.50



Nüsslisalat mit Ei 10.50

Nüsslisalat mit Ei und Speck 13.50

Blattsalat mit Eglifilet Chnusperli 15.50

Wählen Sie French-, Italia- oder Hausdressing

Tatar

Wir servieren Ihnen zu allen Variationen Zwiebeln, Toast und Butter

Rindstatar „Klassisch“	23.50	29.50
Rindstatar mit Avocado Espuma	23.50	29.50
Rauchlachstatar mit Avocado Espuma	19.50	25.50

Fleisch

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Gemüse und Pommes frites		42.50	48.50
Rindsfiletwürfel „Two Raven“ an Whiskysauce Nudeln		39.50	45.50
Beefburger „Lincoln“ Speck, Käse, Barbecuesauce, Pommes frites			29.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“, Rösti		25.50	32.50
Cordon bleu vom mit Gemüse, Pommes frites	Kalb Schwein	31.50 23.50	38.50 30.50
Paniertes Schnitzel vom mit Gemüse, Pommes frites	Kalb Schwein	28.50 18.50	35.50 24.50
Lammnierstück an Knoblauchsauce Risotto, Ratatouille		28.50	34.50

Fisch

Eglifilet im Einsiedler-Bierteig gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	30.50	36.50
---	-------	-------

Eglifilet meunière mit Kräuter und Zwiebeln, Salzkartoffeln	30.50	36.50
--	-------	-------



Brüggliforellenfilet im Gemüsesud, Salzkartoffeln	31.50	37.50
---	-------	-------

Vegetarisch

Rösti mit Spiegelei	18.50	24.50
---------------------	-------	-------

Kartoffelgnocchi auf Rahmgemüse	16.50	22.50
---------------------------------	-------	-------

Gemüserisotto	16.50	22.50
---------------	-------	-------

Fitness = bunt gemischter Salat, Melonenschnitz



Salatteller mit Ei 19.50

Fitness mit Egli Chnusperli und Sauce Tartar 29.50

- mit Pouletchnusperli und Sweet & Chilisauce 22.00

- mit Schweinsschnitzel paniert 22.50

- mit Schweinscordon bleu 28.50

- mit Kalbscordon bleu 33.50

- mit Kalbschnitzel nature, Kräuterbutter 30.50

Wurstsalat einfach 14.50
garniert 18.50

Wurstkäsesalat einfach 15.50
garniert 19.50

Thonsalat einfach 15.50
garniert 19.50

Z'Vieri Teller 21.50

Käseteller 15.50

LINCOLN Platte reich garniert
ab 2 Personen pro Person 19.00

Feiern Sie mit uns...

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



Lincolnweg 21
8840 Einsiedeln

Telefon 055 412 22 86
e-mail info@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 aus der CH

Rindfleisch aus der CH / AUS – Lamm aus NZ - Egli und Zander aus P / EU

„es Kafi glüschтли“ 7.00
Kaffee oder Espresso
mit süsser Ueberraschung



Zwetschgenkompott 10.50
mit Zimtglace

Vermicelles 7.50
mit Rahm

Coupe Nesselrode 11.50
Vermicelles, Vanilleglace
mit Rahm

öpfelchüechli 11.50
mit Zimt- oder Vanilleglace

Caramelköpfli 7.50
mit Rahm

Hausgemachte Glace
pro Kugel 3.80

*Banane, Choco-Chili
Mango, Kokos, Mandarine*

Rahmzuschlag 1.50

Hausgemachtes Trio 13.50
mit Schoufbockmousse,
Rosouliparfait, Mandarinsorbet



Käse Teller 13.50
Wysse Einsiedler, Mythen Büffelkäse,
Einsiedler Bergmutschli
Birnen-Chutney