



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	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
 Blattsalat mit Eglifilet Chnusperli	15.50

Wählen Sie French-, Italia- oder Hausdressing

Vegetarisch



Gärtner Rösti mit Käse und Gemüse	18.50	24.50
-----------------------------------	-------	-------

Das Küchenteam empfiehlt



Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchöl	10.50	
Bärlauchcrèmesuppe	10.50	
Thon Sashimi Chia und Couscous-Minzsalat	17.50	
Bunter Blattsalat mit Spargeln, Poulet an Bärlauchdressing	14.50	22.50
Spargeln mit Kräuterhollandaise dazu Rohschinken	16.50 8.50	22.50
Gebratenes Zanderfilet mit Spargel-Morchelragoût, Salzkartoffeln	30.50	36.50
Rindsfilet auf Spargeln mit Kräuterhollandaise Bratkartoffeln	43.50	49.50
Bärlauch-Gnocchi mit Spargel-Morchelragoût, Belperknolle	20.50	26.50

Weinempfehlung



Goita – Sauvignon blanc, Monferrato Cascina Terra Felice	75 cl	38.00 / 5.50
La Lieue – Bex, Merlot Domaine du Montet	2014 75 cl	65.00 / 9.50

Tatar

Rindstatar „Klassisch“ Zwiebeln, Toast und Butter	23.50	29.50
--	-------	-------

Fleisch

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	31.50	38.50
	Schwein	23.50	30.50

Paniertes Schnitzel vom mit Gemüse, Pommes frites	Kalb	28.50	35.50
	Schwein	18.50	24.50

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
--	-------	-------

Fitness = bunt gemischter Salat



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



LINCOLN
RESTAURANT

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 und Poulet aus der CH

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

Preise inkl. 7,7% MwSt.

durchgehend warme Küche

Mi – Sa preiswerte Mittagsmenü's bis 17 Uhr

Hausgemachte Dessert's

S'Dessert-Glückschli

Kaffee oder Espresso mit süsser Ueberraschung



7.00

Lincoln's Trio

Kaffeemousse im Crêpesmantel, weisses Kaffeeglace, Mangosalat

13.50

S'Träumli

Buttermilch Pannacotta, Rhabarberkompott, Matcha-Teeglace

13.50

S'Beerenträumli *Vanilleglace, Beerensorbet, Beeren*

11.50

Sorbet Trio *mit Früchten garniert*

12.50

Hausgemachte Glace

pro Kugel

3.80

*Banane, Choco-Chili, Kokos, Matcha-Tee, weisses Kaffeeglace
Mango, Rhabarber, Beeren*

Rahmzuschlag

1.50

Käse Teller

*Wysser Einsiedler, Mythen Büffelkäse,
Einsiedler Bergmutschli, Birnen-Chutney*



14.00