



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



	Kalte Tomatensuppe mit Basilikumsorbet	12.50	
	Einsiedler Heumilch-Bergmozzarella mit Cherrytomaten	13.50	
	Thunfisch Tatar mit Sommersalat	17.50	23.50
	Vitello tonnato Kalbfleisch an Thunsauce	16.50	22.50
	Gebrautes Bachforellenfilet Risotto, Ofengemüse	30.50	36.50
	Lammnierstück an Thymianjus Risotto, Ofengemüse	30.50	36.50
	Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Nudeln	38.50	44.50
	Risotto, Ofengemüse, Belperknolle	18.50	24.50

Weinempfehlung



Selezione Fellini bianco il Governo Trebiano, Malvasisa, Moscato	2017	50 cl	27.00 / 5.60
Selezione Fellini il Governo Nobile Rosato IGT	2017	75 cl	42.00 / 6.30
Sartirano Barbera d`Asti DOCG Superiore	2014	75 cl	45.00 / 6.60

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, Italiadressing



Salatteller mit Ei 19.50

Fitness mit Egli Chnusperli und Sauce Tartar 29.50

- mit Pouletchnusperli und Sweet & Chilisauce 22.00

- mit Schweinsschnitzel paniert 23.50

- 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

Rindfleischsalat
einfach 17.50
garniert 21.50

Z'Vieri Teller 21.50

Käseteller 18.50

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 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-Glüschtli 7.00
Kaffee oder Espresso mit süsser
Überraschung

Affogato al caffè 7.50
Espresso mit Vanilleglace

Wienerkaffee 8.50
Kaffee mit Vanilleglace und Rahm

Huskafi mit Gùx und
geschlagenem Rahm 9.50

Dessert hausgemacht

Lincoln's Duo 10.50
Kirschen-Tiramisu und
Kirschensorbet
ohne Sorbet 7.50

S'Träumli 9.50
Limonenjoghurtcrème
mit frischen Beeren,
Caramelisierte weisse Schokolade

Coupe Romanoff
Vanilleglace, Erdbeeren, 11.50
Rahm Mini Coupe 9.00

S'Beerenträumli
Vanilleglace, Beerensorbet,
Beeren 11.50

Sorbet Trio
mit Früchten garniert 12.50

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

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

