



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 Steirischem Kernöl	10.00
Einsiedler Bier-Zwiebelsuppe	10.00
Tagessuppe	7.00

Salat/Vorspeise



Knoblibrot	5.00
Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Blattsalat mit Eglifilet Chnuserli	16.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	12.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck	15.00

wählen Sie French-, Italia- oder Hausdressing

Vegetarisch



Rösti mit Spiegelei 19.00 25.00



Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter 19.00 25.00

Tatar



Rindstatar, Kapern, Zwiebeln, Toast und Butter 23.00 29.00

Lincoln Beefburger mit Speck und Käse 24.00
dazu Barbecue-Sauce

mit Pommes frites 5.00

Fisch



Eglifilet im Einsiedler-Bierteig gebacken 29.00 35.00
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

Zanderfilet im Röstimantel 31.00 37.00
auf Rahmsauerkraut

Fleisch



Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“, Rösti		30.00	36.00
Steirisches Kalbschnitzel in Kürbiskernpanade Pommes frites mit Preiselbeeren		31.00	37.00
Cordon bleu mit Gemüse, Pommes frites	vom Schwein vom Kalb	25.00 36.00	31.00 42.00
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Gemüse, Pommes frites		20.00	26.00
Rindsfilet mit Kräuterbutter Pommes frites, Gemüse		43.00	49.00
Rindsfiletwürfel «Two Raven» an Paprika-Whiskyrahmsauce, Spätzli		39.00	45.00
Châteaubriand 200g mit Sauce Béarnaise, Pommes frites, Gemüsebouquet In 2 Gängen serviert (mittags auf Vorbestellung)	pro Person		56.00

Fitness = bunt gemischter Salat, Italiadressing

Salatteller mit Ei		19.00
Fitness mit Egli Chnusperli und Sauce Tartar		32.00
- mit Pouletchnusperli und Sweet & Chilisauce		24.00
- mit Schweinsschnitzel paniert		25.00
- mit Schweinscordon bleu		31.00
- Mit Kalbscordonbleu		42.00
Wurstsalat	einfach	15.00
	garniert	19.00
Wurstkäsesalat	einfach	16.00
	garniert	20.00
Z'Vieri Teller		23.00
Käseteller		19.00
LINCOLN Platte reich garniert ab 3 Personen	pro Person	20.00
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln		20.00

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 – Samstag 10 – 23 Uhr offen

Sonntag 10 – 21 Uhr offen

Produkte Deklaration

Schweinefleisch und Kalbfleisch und Poulet aus der CH

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 Mittagmenü's bis 17 Uhr

Eisiges



Zitronensorbet <i>mit Vodka</i>	12.00
Quittensorbet <i>mit Quittenlikör</i>	12.00
Birnensorbet <i>mit Birnenlikör</i>	12.00
Mangosorbet <i>mit Kokoslikör</i>	12.00
Coupe Bella Italia <i>mit Vanille-, Pistache- und Schoggi- glace, Rahm</i>	11.00 / 9.00
Coupe Hawanna <i>mit Vanille-, Choco- und Moccaglace, Baileyslikör, Rahm</i>	12.00 / 9.50
Gerührter Eiskaffee <i>mit Kirsch und Rahm</i>	12.50 / 9.50
Gerührter Eiskaffe <i>mit Rahm</i>	9.50 / 7.50
Coupe Dänemark <i>mit Vanilleglace und Schokoladensauce, Rahm</i>	11.00 / 9.00
Coupe Caramelito <i>mit Vanille- und Caramelglace, Caramelsauce, Rahm</i>	11.00 / 9.00
Merinque Glacé <i>mit Vanille- und Erdbeerglace und Merinque, Rahm</i>	11.00 / 9.00
Merinques <i>mit Schlagrahm</i>	9.00
Für unsere kleinen Gäste Glacekugel nach Wahl <i>mit Smarties</i>	4.00

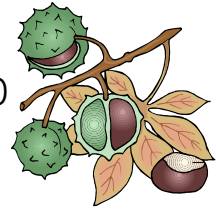
Aromen

Mocca	Erdbeer	Vanille
Choco	Caramel	Pistache
	Zitrone	Zimt
Preis pro Kugel 3.50		
mit Rahm 1.50		



Hausgemachte Dessert's

Coupe „Nesselrode“ <i>Vermicelles mit Merinque, Vanilleglace und Rahm</i>	12.00 / 9.00
Vermicelles <i>Cremiges Marronipürée mit Merinque und Rahm</i>	8.00
Zwetschgenkompott <i>mit Zimtglace</i>	11.00
Schoufbockmousse <i>mit Rosoliglace</i>	14.00
„Öpfelchüechli“ <i>mit Vanille- oder Zimtglace und Rahm</i>	11.00
Caramelköppli <i>mit Rahm</i>	8.00
Hausgemachte Glace pro Kugel <i>Quitten, Birne, Mango, Kokos, Bananen, Rosoli Choco-Chili</i>	4.00



Spezial Kaffee's



S` Dessert-Glüschtli <i>Kaffee oder Espresso mit süsser Ueberraschung</i>	7.00
Affogato al caffè <i>Espresso mit Vanilleglace</i>	7.50
Wienerkaffee <i>Kaffee mit Vanilleglace und Rahm</i>	7.50
Huskafi mit Kafigheimnis und Rahmhaube	8.50



Chäställer

14.00