



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 im Advent



Rüebli-Ingwersuppe	10	
Hirschcarpaccio mit Kürbischutney	18	
Gebrannter Ziegenkäse mit Paprikasorbet	16	
Einsiedler Bergkäseravioli in Butter mit Bergkräuter	19	25
Kartoffelgnocchi mit Apfel-Kohlraben	19	25
Châteaubriand Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Béarnaise Gemüse, Pommes frites wird in 2 Gängen serviert	200g pro Person	59
Rindsfiletfilet an Sternanissauce Quark-Serviettenknödel, Gemüse	43	49
Hirschschnitzel an Preiselbeersauce hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glacierte Marroni, Birne mit Preiselbeeren	26	32
Zanderfilet im Röstimantel auf Apfel-Kohlraben	28	34

Weinempfehlung

Dézaley – Les Mousquetaires Henri Contesse Grand Cru Blanc Chasselas	2016	75 cl	54 / 8
Coihue Gran Reserva Valle del Maule, Chile Cabernet Sauvignon, Shiraz	2013	75 cl	60 / 9
Clos Baltasar, San Alejandro Calatayud Tempranillo	2015	75 cl	60 / 9

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 Chnuserli und Sauce Tartar		29
- mit Pouletchnuserli 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
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 / Hirsch CH
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
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

Wyse Einsiedler, Mythen
Büffelkäse,
Einsiedler Bergmutschli,
Birnen-Chutney

