

Öffnungszeiten:
11.00 Uhr bis 14.00 Uhr
und ab 17.00 Uhr

Montag ab 14.00 Uhr,
Dienstag und Mittwoch
haben wir Ruhetag

SUPPEN

-Tagessuppe 2dl täglich wechselnd	8.00
-Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit einer Rahmhaube und Kürbiskernen	8.50
-Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli	8.00

SALATE

-Gemischter Salat im Schüsseli angerichtet mit Kürbiskernen	klein 9.50	11.50
-Blattsalat im Schüsseli angerichtet mit Kürbiskernen	7.50	9.50
-Calamari-Salat Gebackene Calamari-Ringe mit Blattsalat	16.00	22.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Französisch, Italienisch oder Haussauce (Knoblauch-Kräuter)

VORSPEISEN

-Rindstatar nach Hausrezept garniert mit Zwiebeln und Kapern dazu servieren wir Toastbrot und Butter	22.00	31.00
-Hausgemachtes Knoblibrot	8.50	15.50

"HUUS-WY"



Rotwein:

-Primitivo del Salento IGT Falchetto

Weisswein:

-Pinot Grigio Grave del Friuli DOC

1 dl	2.5 dl	5 dl
6.00	13.00	25.00

Speiserestaurant

Schifflände

EINSIEDELN

HAUSSPEZIALITÄT SEIT 50 JAHREN



"GÜGGELI IM CHÖRBLI"

1/2 Guggeli mit Sauce und Pommes frites	28.00
1/2 Guggeli mit Sauce ohne Pommes frites	25.00
1/2 Guggeli ohne Sauce mit Pommes frites	25.00

Poulet Nuggets mit Pommes frites	19.50
----------------------------------	-------

Poulet Flügel mit Sauce und Pommes frites	27.00
Poulet Flügel mit Sauce ohne Pommes frites	24.00

Zusätzliche Beilagen

-Sauce Supplement	3.50
-Pommes frites	7.00
-Pommes frites klein	5.00
-Nudeln	5.00
-Reis	5.00



SCHIFFLÄNDE-HIT

-Cordon bleu Schifflände Panierte Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Gemüse	32.00
--	-------

-Pouletbrüstli mit Beilagen nach Wahl ca. 150-170 gr.	26.00
--	-------

Beilagen:
Nudeln, Pommes frites, Reis, Salat oder Gemüse

Saucen:
Hausgemachte Kräuterbutter oder Poulet-Haussauce

Fleischdeklaration:

Kalb-, Schwein-, Pouletfleisch: Schweiz

Calamari: Spanien

Restaurant Schifflände
Hauptstrasse 10
8840 Einsiedeln
055 412 25 17

www.schifflaende-einsiedeln.ch

KLASSIKER

	klein	
-Riz Casimir Geschnetzeltes Schweinefleisch an Currysauce im Reising, garniert mit Früchten und Rahm	23.50	28.50
-Johnny-Boy-Toast Geschnetzeltes Schweinefleisch an Currysauce auf Toast, garniert mit Früchten und Rahm	21.50	25.00
-Poulet-Stroganoff an einer rassigen Paprikarahmsauce mit Gurken, Champignons und Peperoni serviert mit Reis	25.00	30.00
-Olmabratwurst mit Zwiebelsauce mit Pommes frites und Gemüse		23.00

FLEISCHLOS

-Früchte-Curry im Reising	17.50	21.50
-Gemüseravioli an einer Tomatensauce	18.50	22.50
-Linsen-Curry (BIO) Linsengericht mit Grünem Curry und Gemüsewürfel angerichtet im Reising	19.50	23.50
-Gersauer Käsekuchen		14.00
-Käse-Fondue pro Person (ab 2 Personen) mit Käse von Küssnacht am Rigi		26.00

Alle Preise sind in SFr./ Inkl. MwSt 8.1%