

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	7.00
-Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit einer Rahmhaube und Kürbiskernen	8.00
-Thailändische Kokossuppe mit Glasnudeln und Gemüseeinlage	8.00
-Gemüsebouillon mit hausgemachten Flädli	7.00

SALATE

	klein	gross
-Gemischter Salat im Schüsseli angerichtet mit Kürbiskernen	8.00	10.50
-Blattsalat im Schüsseli angerichtet mit Kürbiskernen	6.00	8.50
Unsere hausgemachten Salatsaucen: Französisch, Italienisch oder Haussauce (Knoblauch-Kräuter)		
-Schiffflände-Salat Blattsalat angerichtet mit sautierten Knoblauch-Krevetten	15.50	20.50

VORSPEISEN

-Rindstatar nach Hausrezept garniert mit Zwiebeln und Kapern dazu servieren wir Toastbrot und Butter	18.00	26.00
-Hausgemachtes Knoblibrot	8.00	15.00



"HUUS-WY"

Rotwein: Primitivo del Salento IGT Falchetto
Weisswein: Pinot Grigio Grave del Friuli DOC
1 dl 2.5 dl 5 dl
4.80 11.00 22.00

Speiserestaurant

Schiffflände

EINSIEDELN

Restaurant Schiffflände
Hauptstrasse 10
8840 Einsiedeln
055 412 25 17

www.schiff-laende-einsiedeln.ch

HAUSSPEZIALITÄT SEIT 50 JAHREN



"GÜGGELI IM CHÖRBLI"

1/2 Guggeli mit Sauce und Pommes frites	27.00
1/2 Guggeli mit Sauce ohne Pommes frites	24.00
1/2 Guggeli ohne Sauce mit Pommes frites	24.00

Poulet Nuggets mit Pommes frites 18.50

Poulet Flügel mit Sauce und Pommes frites	26.00
Poulet Flügel mit Sauce ohne Pommes frites	23.00

Zusätzliche Beilagen

-Sauce Supplement	3.00
-Pommes frites	7.00
-Pommes frites klein	5.00
-Nudeln	5.00
-Reis	5.00



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Schweinefleisch		
-Schweinssteak	ca. 200 gr.	28.50
	ca. 300 gr.	36.50

Poulet		
-Pouletbrüstli	ca. 150-170 gr.	24.50

Saucen:
Hausgemachte Kräuterbutter oder Poulet-Haussauce

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

Fleischdeklaration:
Kalb-, Schwein-, Pouletfleisch: Schweiz
Krevetten: Asien

KLASSIKER

	klein	gross
-Olmabratwurst mit Zwiebelsauce Bratwurst mit Pommes frites und Gemüse		21.00
-Riz Casimir Geschnetzeltes Schweinefleisch an Currysauce im Reising, garniert mit Früchten und Rahm	23.00	28.00
-Johnny-Boy-Toast Geschnetzeltes Schweinefleisch an Currysauce auf Toast, garniert mit Früchten und Rahm	18.00	22.00
-Cordon bleu Schiffflände Panierte Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Gemüse		29.50
-Tagliatelle ai gamberoni Nudeln mit rassigen Riesen-Krevetten mit Tomaten, Knoblauch und Chili	23.00	28.00

FLEISCHLOS

-Früchte-Curry im Reising	14.50	17.50
-Gemüseravioli an einer leichten Käse-Rahmsauce	17.50	21.50
-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 aus der Innerschwyz		24.00

Alle Preise sind in SFr./ Inkl. MwSt 7,7%