

Geschätzte Gäste

Ein herzliches Willkommen im Hotel Drei Könige.

Die Tradition gebietet es, an dieser Stelle unsere Gäste zu begrüßen.

Dem möchten wir gern und mit aller Herzlichkeit nachkommen.

Unser Anliegen ist die Pflege und ständige Erweiterung einer familiären Gastlichkeit, die den vielfältigsten Bedürfnissen unserer Gäste zu allen Jahreszeiten gerecht wird.

Sie wissen aber, niemand ist perfekt.

Wann immer Sie Anlass zur Kritik oder zum begeisternden Lob haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir sind für jede Anregung dankbar, denn wir haben das Ziel und den Ehrgeiz, im Interesse unserer Gäste immer Bestleistung zu bieten.

Dabei sind wir auf Ihre Unterstützung und Meinung angewiesen.

Danke für Ihren Besuch, und wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Ihre Gastgeber

Nadja Zehnder und das Drei Könige Team

und die Inhaberfamilie

Maja und Werner Hübscher

Wir empfehlen ...

	10 cl	75cl
Mathier's Optimo weiss AOC , Adrian Mathier <i>Traubensorte: Heida, Ermitage Amigne und Sylander</i>	7.40	49.00
Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC	8.00	54.00
oder unsere Alkoholfreie Erfrischung		
Amicero Spritz <i>Amicero, Limettensaft, Tonic Water, Limette und Minze</i>	6.00	

Dazu passt...

Apéro Trio <i>Oliven, Käse und Grissini</i>	10.00
Trockenfleisch und Käse Teller <i>Rohschinken, Bündnerfleisch und zweierlei Käse</i>	29.00

Salate & Vorspeisen

Unser Salatbuffet wird von unserem Küchenchef täglich aus einem Angebot von frischen und saisonalen Salaten zusammengestellt. Geniessen Sie dazu unsere hausgemachten Salatsaucen.



Kleiner Salat vom Buffet

Fr. 9.50

Grosser Salat vom Buffet

Fr. 18.50

Nüsslisalat «Hubertus»

mit Waldpilzen, Speck und Brotcroûtons

Fr. 14.50

Herbstsalat an Balsamico-Dressing mit Granatapfel

mit gebratenen Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel

Fr. 16.50

Swiss Alpin Rauchlachs mit knackigem Blattsalat

mit knusprigem Röstiküchlein

Fr. 18.50

Wärmende Suppen

Tagessuppe

Fr. 7.00

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen oder mit Flädli

Fr. 9.50

Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons

Fr. 10.50



Luftige Kürbiscrèmesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

Fr. 9.50



Sämige Waldpilzcrèmesuppe

mit Kräutercroûtons

Fr. 9.50

Wildspezialitäten



Tortellini mit Steinpilzfüllung

Fr. 24.50

an Kräuterpesto und sautierten Kürbiswürfeln



Sämiges Eierschwämmiragoût auf Toast

Fr. 17.50

mit würzigen Hirschmostbröckli (EU)

Fr. 23.50



Spätzlitopf

Fr. 24.50

Hausgemachte Spätzli mit sautierten Waldpilzen an Wildrahmsauce



Bunter Gemüseteller «Hubertus»

Fr. 28.00

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Schwarzwurzeln, Pilze
glasierten Marroni, Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne
Wildrahmsauce

Zartes Rehschnitzel (EU)

Fr. 38.00

mit Wildrahmsauce, Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni
Apfel mit Preiselbeeren

Rehgeschnetztes (EU) mit Ginrahmsauce

Fr. 37.00

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni
Apfel mit Preiselbeeren

Wildspezialitäten

- Frischlingsfilet (EU) gebraten mit Calvadosrahmsauce** Fr. 29.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni
Apfel mit Preiselbeeren
- Wildgrillteller mit Reh, Hirsch und Wildschwein (EU)** Fr. 36.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni
Apfel mit Preiselbeeren
- Hirschentrecôte (EU) rosa gebraten mit Wildrahmsauce** Fr. 28.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni
Rotweinbirne
- Hirschfilet-Médailon (EU) Kräutermantel mit Portweinjus** Fr. 39.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni
Rotweinbirne
- Rehpfeffer «Jäger Art» (EU)** Fr. 28.00
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni
Apfel mit Preiselbeeren
- Rehrücken «Baden Baden» (EU) ab 2 Personen** Fr. 62.50
Rehrücken reichlich garniert
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Pilzen, glasierte Marroni
Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne, Wildrahmsauce

Fleischgerichte

Unsere Klassiker

Schweins-Cordon bleu «Drei Könige»	Fr. 39.00
Kalbs-Cordon bleu «Drei Könige» gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse Pommes frites, Gemüse garnitur	Fr. 45.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüse garnitur	Fr. 42.00
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten mit Peperoni, Champignons und Essiggurken Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur	Fr. 43.00
Rindsfiletmédailon vom Grill mit Cognac-Pfefferrahmsauce Röstikroketten und Gemüse garnitur	Fr. 58.00
Zartes Châteaubriand mit Béarnaisesauce ab 2 Personen inkl. Beilagen nach Wunsch Reichhaltige Gemüseauswahl Preis pro Person, ca. 30 Minuten Wartezeit	Fr. 62.00

Vegetarische Gerichte



Hausgemachte Käsespätzli Fr. 25.00

mit Bergkäse, dazu Apfelmus und Röstzwiebeln



Thai Curry



mit Gemüse und Basmatireis

Fr. 24.00

Saisonaler Gemüseteller

mit Champignonsrahmsauce und Salzkartoffeln

Fr. 26.00

Gemüserösti

Rösti mit Gemüse und Käse überbacken

Fr. 24.00

Knusprige Rösti

Sennenrösti

Rösti mit Speck und Zwiebeln mit Appenzellerkäse überbacken

Fr. 25.00



Rösti «Skieur»

Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei

Fr. 23.00

Rösti «Drei Könige»

Rindsfiletmédaille rosé gebraten
auf knuspriger Rösti mit Käse überbacken

Fr. 38.50

Wir verwerten, sofern nichts anderes angegeben ist,
für unsere Speisen ausschliesslich
geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

Alle Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.
€-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Unsere Lieferanten und regionalen Partner

Milchmanufaktur Einsiedeln
Sennerei Grund
Käse und Milchprodukte

Metzgerei Schnidrig Einsiedeln
Heinzer Metzgerei, Muotathal
Keller & Söhne Metzgerei, Gross
Willimann Metzg AG
Twingi-Metzg Unteriberg
Fleisch und Wurstwaren

Eier-Bodmer Unteriberg

Mundo AG
Gemüse und Früchte

Biancchi
Fisch

Romer's Hausbäckerei
Bäckerei Schefer Einsiedeln

Salgescher Weinkeller
Winehouse
Conis Getränkemarkt
Getränke und Wein

Sirocco
Dreiherzen Kaffee
Kaffee und Tee