

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 Sylvaner</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 |

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


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

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 |

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 |
| | Currycrèmesuppe mit Bananenstückli | Fr. 10.50 |

Winterzyt – Fonduezyt

Käse-Brotsuppe nach Einsiedler Art Fr. 10.50
mit Bergkäse und Zwiebeln



Einsiedler Bergkäsefondue «Klassische Art» Fr. 25.00
Die Fonduekäsemischung aus der Milchmanufaktur Einsiedeln



Einsiedler Bergkäsefondue «Greyerzer Art» Fr. 26.50
Der Klassiker mit einer extra Portion Greyerzer Käse

Einsiedler Bergkäsefondue «Jäger Art» Fr. 26.50
Der Klassiker mit Speckwürfeli und Pilzen



Fondue «Drei Könige» Fr. 27.50
Der Klassiker verfeinert mit Freiburger Vacherin und Gorgonzola,
Chilischoten und grünem Pfeffer

Unsere Käsefondues servieren wir mit Fonduebrot zum Abzupfen

Bünderfleisch- und Rohschinkenteller zum Fondue Fr. 15.50

Portion Gschwellti zum Fondue Fr. 6.00

ab zwei Personen, 30 Minuten Wartezeit

Fondue Bourguignonne à discrétion pro Person Fr. 60.00
Rindsfilet in Würfel geschnitten

Fondue Chinoise à discrétion pro Person Fr. 55.00
Rinds-, Kalbs-, Schweinefleisch, Poulet

Jeweils mit Pommes frites, Reis, Früchte
Tartar-, Cocktail-, Knoblauch-, Curry- und Sweet Chilisauce

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 |
| | |
| «Riz Casimir» Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce im Reisring mit Früchten garniert | Fr. 39.00 |
| | |
| Rindsfiletstreifen «Stroganoff» zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten mit Peperoni, Champignons und Essiggurken Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur | Fr. 43.00 |
| | |
| Rindsfiletmédaille 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  Fr. 24.00
mit Gemüse und Basmatireis

Saisonaler Gemüseteller Fr. 26.00
mit Champignonsrahmsauce und Salzkartoffeln

Gemüserösti Fr. 24.00
Rösti mit Gemüse und Käse überbacken

Knusprige Rösti

Sennenrösti Fr. 25.00
Rösti mit Speck und Zwiebeln mit Appenzellerkäse überbacken



Rösti «Skieur» Fr. 23.00
Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei

Clocharenrösti Fr. 23.00
Rösti mit Cervelat und mit Käse überbacken

Rösti «Drei Könige» Fr. 38.50
Rindsfiletmédaille rosé gebraten
auf knuspriger Rösti mit Käse überbacken

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