

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

Quirin Schaer mit 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 Sylaner</i>	8.20	55.00
Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC	8.50	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
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**  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