

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

Frühlingsmenü



Knackiges Salatbouquet an Himbeer-Dressing
mit lauwarmen Spargel-Frühlingszwiebelragout

* * *



Bärlauchschaumsüppchen mit Rahmhaube

Weisswein

Mathier's Optimo weiss, Salgesch 2020

Traubensorte: Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner

* * *

Lamm Entrecôte (NLZ) rosé gebraten
mit Tomatenkruste an Grappajus
Bärlauch Risotto und Frühlingsgemüse

Rotwein

Mathier's Optimo rot, Salgesch 2018

Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah

* * *



Zitronensorbet
mit frischen Erdbeeren und Minze garniert

* * *

* *

*

Fr. 76.00 pro Person ohne Wein

Fr. 95.00 pro Person mit Wein

Frühlingsgefühle



Weisse Spargeln mit feiner Sauce Hollandaise
mit Rohschinken
mit Swiss Alpine Rauchlachs (80gr)

Fr. 22.50
Fr. 25.50
Fr. 29.00

Eine Portion neue Kartoffeln dazu

+ Fr. 3.00

Gratinierte weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise
mit Schinken und Käse

Fr. 26.50



Spargel Tortelli mit Safransauce und Gemüsestroh
mit Swiss Alpine Rauchlachssteifen

Fr. 21.50
Fr. 28.00



Spargel – Morchelragout an Kräuterrahmsauce
im Röstipastetli mit glasiertem Frühlingsgemüse

Fr. 24.50


Lamm Entrecôte (NLZ) rosé gebraten mit Tomatenkruste
an Grappajus
mit Bärlauch Risotto und Saisongemüse

Fr. 39.50

Swiss Alpine Lachs sautiert an Sauce Hollandaise
mit neuen Kartoffeln und Bärlauchspinat




Fr. 42.50

Wärmende Suppen

Tagessuppe	Fr. 7.00
Rindsbouillon mit Gemüsestreifen oder mit Flädli	Fr. 9.50
Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons	Fr. 10.50
 Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandeln	Fr. 10.50

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
 Knackiges Salatbouquet an Himbeer-Dressing mit lauwarmen Spargel-Frühlingszwiebelragout	Fr. 15.50

Fleischgerichte

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
Rindsfiletmédailon vom Grill mit Cognac-Pfefferrahmsauce Röstikroketten und Gemüse garnitur	Fr. 58.00
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten mit Peperoni, Champignons und Essiggurken Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur	Fr. 43.00
Zartes Châteaubriand mit Béarnaisesauce ab 2 Personen inkl. Beilagen nach Wunsch Reichhaltige Gemüseauswahl Preis pro Person, ca. 30 Minuten Wartezeit	Fr. 62.00

Fischgerichte

Eglifilets (EST) im Bierteig

mit Tartarsauce und buntem Salatbouquet an Hausdressing

Fr. 29.00

Vegetarische Gerichte



Hausgemachte Käsespätzli

mit Bergkäse, dazu Apfelmus und Röstzwiebeln

Fr. 25.00



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



Frühlingsrösti

Rösti mit zarten weissen Spargeln und Urner Bergkäse überbacken

Fr. 26.50

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.

Aus Australien und Neuseeland importiertes Fleisch kann mit
Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt sein.

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

Bianci
Fisch

Romer's Hausbäckerei
Bäckerei Schefer Einsiedeln

Salgescher Weinkeller
Winehouse
Conis Getränkemarkt
Getränke und Wein

Sirocco
Dreiherzen Kaffee
Kaffee und Tee