

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
Rohschinken-Grissini und Melonen	12.00
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

Wärmende Suppen

Tagessuppe

Fr. 7.00

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen oder mit Flädli

Fr. 9.50

Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons

Fr. 10.50



Kokos-Zitronengrassuppe

Fr. 10.50

Leichte Sommergerichte



Griechischer Bauernsalat

Fr. 21.50

Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Peperoncini
Oliven und Fetakäse

Klassischer Caesar Salat

Fr. 27.00

Blattsalate mit gebratenen Pouletstücken und Speck
Brotcoûtons, Parmesansplitter und Parmesandressing

Feiner Siedfleischsalat

Fr. 25.50

mit Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und Salatbouquet

Roastbeef Teller

Fr. 27.50

rosé gebraten und dünn aufgeschnitten mit Tartarsauce
Pommes frites und Salatbouquet

Sommerlicher Salatteller mit Melonenschiffli

Fr. 17.50

mit gebratener Pouletbrust in Honigkruste

Fr. 26.50

Bunter Fitnesssteller mit gemischten Salaten

mit paniertem Schweineschnitzel

Fr. 26.50

mit Kalbsschnitzel vom Grill und Kräuterbutter

Fr. 41.00

mit Eglifilets (EST) im Bierteig und Tartarsauce

Fr. 29.00

mit Swiss Alpine Lachs und Honig-Dill Sauce

Fr. 42.50

Vegetarische Gerichte



Tortilla Wrap Fr.25.50
gefüllt mit Ratatouille, Fetakäse und Creme Fraîche
dazu knackige Blattsalate

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

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
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

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

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

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.

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