

Geschätzter Gast

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.

Vielleicht ist auch ein kleines Gespräch nützlich!

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

Ihre Familie

Maja und Werner Hübscher mit Team

Wintermenü

Kürbis-Orangensuppe mit
Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Blattsalat mit geräucherter Entenbrust mit
Kräutervinaigrette und
garniert mit Granatapfelkernen

Weisswein:

Dezaley Lavaux AOC, Marsens de la Tour Grand Cru 2018

Duett vom Kalbsfiletmédailon vom Grill und
Kalbsbäggli geschmort an Barolosauce
Hausgemachte Schupfnudeln
Dreierlei Gemüse

Rotwein:

Gran Trio Salento IGP, San Marzano 2018

Petit Gâteau
Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtglace

**

*

Fr. 76.00 pro Person ohne Wein

Fr. 89.00 pro Person mit Wein

ächt Schwyz

Käsesuppe mit Brotcroûtons Fr. 9.50

Käsefondue «Klassisch» Fr. 25.00
Greyerzer und Emmentaler Käse

Käsefondue «Drei Könige» Fr. 28.00
Greyerzer, Emmentaler, Vacherin und Gorgonzola
Chilischoten und grüner Pfeffer

Sennenrösti Fr. 23.00
Rösti mit Speck und Zwiebeln mit Appenzellerkäse überbacken

Rösti «Skieur» Fr. 22.50
Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei

Clocharenrösti Fr. 21.50
Rösti mit Cervelat und mit Käse überbacken

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

Ab 2 Personen, 30 Minuten Wartezeit

Fondue Bourguignonne à discrétion pro Person Fr. 58.00
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Poulet
Pommes frites, Reis, Senffrüchte, Früchte, Saucen

Fondue Chinoise à discrétion pro Person Fr. 58.00
Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Poulet
Pommes frites, Reis, Senffrüchte, Früchte, Saucen

Suppen

Kürbis-Orangensuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	Fr. 9.50
Rindsconsommé mit Gemüsestreifen	Fr. 10.00
Knoblauchsuppe mit Brotcroûtons	Fr. 9.50
Currycrèmesuppe mit Bananenstückli	Fr. 9.50

Salate

Kleiner Gemischter Salat	Fr. 9.50
Nüsslisalat «Hubertus» mit Waldpilzen, Speckwürfeli und Brotcroûtons	Fr. 14.50
Blattsalat mit geräucherter Entenbrust mit Kräutervinaigrette und mit Granatapfelkernen garniert	Fr. 16.50
Schottischer Rauchlachs geräuchert mit Honig-Senfsauce, Toast und Kapern	Fr. 15.00

Beliebte Gerichte

Luzerner Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Hörnli	Fr. 21.00
Ybriger Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	Fr. 21.00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites, dreierlei Gemüse	Fr. 25.00
Schweinesteak mit Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer, Nudeln, dreierlei Gemüse	Fr. 29.50
Schweineschnitzel mit Rahmsauce dazu Nudeln und dreierlei Gemüse	Fr. 26.00
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, Pommes frites, Gemüsebeilage	Fr. 39.00
Pouletgeschnetztes «Stroganoff» im Reising mit Broccoli	Fr. 24.50
Tatar vom Schweizer Rind mit Kapern, Essiggürkchen, Zwiebeln, Chili, Toast und Butter verfeinert mit Cognac, Calvados oder Whisky, Zuschlag	Fr. 28.00 Fr. 5.00
Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	Fr. 29.00
Zanderfilet gebraten «Müllerin Art» mit Schupfnudeln und Ratatouillegemüse	Fr. 32.00

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Fr. 39.00
mit Rösti und dreierlei Gemüse

«Riz Casimir» Fr. 39.00
Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce im Reisring mit Früchten garniert

Kalbsschnitzel «Holsteiner Art» Fr. 45.00
mit Spiegelei und Sardellefilets garniert und mit Paprikapulver bestreut
Butternudeln, dreierlei Gemüse

Kalbsschnitzel «Wiener Art» Fr. 43.00
mit Zitrone, Kapern, Sardellen, Pommes frites, dreierlei Gemüse

Rindsfiletstreifen «Stroganoff» Fr. 39.00
zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten mit Peperoni, Champignons und
Essiggurken, Hausgemachte Spätzli, Broccoli

Rindsfiletmédailon vom Grill Fr. 47.00
mit Chili-Pfeffersauce, Kroketten, dreierlei Gemüse

Ab 2 Personen, 30 Minuten Wartezeit

Zartes Châteaubriand mit Béarnaisesauce Fr. 55.00
Preis pro Person, inkl. Beilagen nach Wahl

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzli mit Bergkäse und Rostzwiebeln	Fr. 24.00
Thai Curry mit Gemüse und Basmatireis	Fr. 24.00
Saisonaler Gemüseteller mit Champignonsrahmsauce und Salzkartoffeln	Fr. 26.00
Nudeln an Safransauce mit geräucherten Lachstreifen	Fr. 29.00
Tortelini mit Ricotta und Spinat gefüllt im Kräutersee	Fr. 21.00
Spaghetti «Diavolo» mit Peperoncini und Tomaten	Fr. 19.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

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

Egli: EST; **Lachs:** GB; **Zander:** PL/KAZ; **Rind:** CH/AUS*; **Poulet:** CH; **Ente:** FR

*Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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

Weisswein

	10 cl	75 cl
Rebellin VdP Suisse, Weingut Kaiserspan 2017 <i>Traubensorten: Chasselas, Riesling x Sylvaner</i> Frischer Weisswein für Apéro oder Vorspeisen	Fr. 6.80	Fr. 46.00
Cuvée Kaiserin AOC Luzern, Weingut Kaiserspan 2015 <i>Traubensorten: Riesling x Sylvaner, Federweiss</i> Ideal zu leichten Gerichten, Geflügel und Gemüse	Fr. 6.50	Fr. 45.00
Lindorna Bella AOC, Maienfeld 2019 <i>Traubensorten: Riesling x Sylvaner, Blanc de Pinot Noir, Weissburgunder, Scheurebe</i> Jugendlicher Wein, eleganter Begleiter zu Fischgerichten	Fr. 7.80	Fr. 53.00

Rotwein

	10 cl	75 cl
Maienfelder Blauburgunder AOC, Komminoth Weine 2017 <i>Traubensorten: Blauburgunder</i> Passt zu kräftigen Fleischgerichten, wie Schmorbraten, Wild oder Käse	Fr. 6.80	Fr. 46.00
Prà Rosso DOC, Tessin 2016 <i>Traubensorte: Merlot</i> Passt hervorragend zu kräftigen Gerichten	Fr. 7.00	Fr. 48.00
Cuvée Optimo AOC <i>Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah</i> Der perfekte Begleiter zu Wildgerichten und rotem Fleisch	Fr. 6.80	Fr. 46.00

Digestif

	2 cl
Nuntius (Klosterkellerei Einsiedeln) Weinbrand aus Leutschner Wein, wird mehr als drei Jahre im Holzfass veredelt	Fr. 11.00