



Herzlich willkommen im «Drei Könige»

Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt.
Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie eine Königin oder ein König fühlen.

In familiärer und entspannter Atmosphäre verwöhnen wir Sie mit liebevoll zubereiteten Gerichten aus frischen, möglichst regionalen Zutaten. Unsere Küche verbindet alpine Tradition mit einer eleganten Note – von klassischen Schweizer Spezialitäten bis zu saisonalen Kreationen.

Ob für eine gemütliche Pause, ein feines Essen mit Freunden oder einen besonderen Moment:

Nehmen Sie sich Zeit, lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

Neben Ihnen, liebe Gäste, sind auch unsere Mitarbeitenden die «Königinnen» und «Könige» unseres Hauses. Mit viel Leidenschaft, Erfahrung und Herzlichkeit sorgen sie täglich dafür, dass Ihr Aufenthalt bei uns zu einem besonderen Erlebnis wird – im Service, in der Küche und im ganzen Haus.

Gastfreundschaft ist für uns nicht nur ein Wort – wir leben sie jeden Tag.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

In dem Sinne: Herzlich willkommen im
«Drei Könige» und en Guete!

Ihre Gastgeber
Quirin Schaer mit Team

Salate & Vorspeisen

Kleiner Salat vom Buffet 11.-

Grosser Salat vom Buffet 19.-

Spargel-Eier Bowl 21.-



Grüner- & Weisser Spargel & ein Ei vom Ludihof
mit Edamame Bohnen, knackigem Blattsalat, Radieschen &
Orange dazu unser Himbeerdressing



Hausgemachtes Randen Hummus 13.-

pinker Hummus mit Naanbrot, geröstetem Sesam und Olivenöl

Drei Könige Bowl 18.-

Knackiger Eisbergsalat mit gebratenem Einsiedler Chämi-Speck,
Croutons & Einsiedler Käsespähne



Brusschette mit Tomatenwürfel 9.50

Frische Tomaten mit Knoblauch, Basilikum & Olivenöl
auf geröstetem Weissbrot

Schweizer Lachstatar von Lostallo 70 Gramm 28.- / 140 Gramm 36.-

serviert mit Randencarpaccio, Schweizer Hirtenkäse,
Pinienkerne und Meerrettichschaum

Rindstatar vom Innerschwyzer Rind 70 Gramm 28.- / 140 Gramm 36.-

mit Kapern, Essiggurken, Chili, Butter und Toast

Aus dem Suppentopf

- | | | |
|--|--|-------|
| | Weisse Spargelsuppe
mit Kokos, Sprossen & Croûtons | 12.50 |
| | Cremige Tomatensuppe
mit Rahmhaube & Olivenöl | 12.- |
| | Gemüse-Bouillon
mit hausgemachten Flädli | 10.- |

Vegan & Vegetarisch

- | | | |
|--|---|------|
| | Gemüsecurry
serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis & Früchten | 26.- |
| | Hausgemachte Knusper Okara Kugeln
serviert mit saisonaler Gemüsevielfalt
dazu unsere Vegane Dippsauce | 28.- |
| | Hausgemachte Bärlauch Falafel Bowl
mit Edamame Bohnen, farbenfrohen Salaten, Radieschen,
und hausgemachter veganer Sauce | 26.- |
| | Bärlauch Risotto vom Schweizer Aaren Riis
garniert mit Spargeln und Sprossen | 31.- |

Farbenfroher Frühling

- | | | |
|--|---|------|
| | Weisse Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise
dazu Salzkartoffeln in Butter geschwenkt | 29.- |
| | Weisse Spargeln mit Einsiedler «Bureschinke»
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln | 32.- |
| | Weisse Spargeln überbacken mit Einsiedler «Bsetzistei»
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln | 32.- |
| | Spargel mit Ludihof Eiern
Weisse Spargeln mit hausgemachter Hollandaise
serviert mit Salzkartoffeln & 2 Spiegeleiern vom Ludihof | 34.- |
| | Gebratener grüner Spargel
serviert auf lauwarmen Randenhummus mit Sesam und Olivenöl
dazu Salzkartoffeln | 32.- |
| | Schweizer Butterrösti mit Spargeln
überbacken mit reifem Einsiedler Bergkäse
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise | 35.- |
| | Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Kräuterbutter
serviert mit Bärlauch Risotto und Spargeln | 35.- |
| | Geschmorte Innerschwyz Kalbsbrust
mit einer Senf-Kresse Sauce
serviert mit gebratenen grünem Spargel und Kartoffelstock | 37.- |

Fisch aus der Schweiz

Gebratenes Brüggli Seibling Filet

mit unserer hausgemachten Hollandaise
serviert mit Salzkartoffeln & saisonalem Gemüse

41.-

Schweizer Zander Knusperli Bowl

mit Edamame Bohnen, farbenfrohen Salaten, Radieschen,
und hausgemachter Tartarsauce

35.-

Unsere Rösti: eine Liebe aus Schweizer Kartoffeln & Butter

«Klassisch»

mit Spiegelei vom Ludihof & Einsiedler Bergkäse überbacken

26.-

«Gärtner»

mit Buntem Gemüse & Einsiedler Bergkäse überbacken

26.-

«Farmer»

mit Speck, Tomaten & Röstzwiebeln
überbacken mit Einsiedler Bergkäse

28.-

«Drei Könige»

mit Schweizer Rindsfilet, Kräuterbutter
und Einsiedler Bergkäse überbacken

41.-

Klassiker «Drei Könige»

Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel dazu Pommes frites & knackiges Gemüse	27.50
Cordon Bleu vom Schweizer Schwein gefüllt mit Einsiedler «Bureschinke» & Käse von der Molki serviert mit Pommes frites & saisonalem Gemüse	39.-
Schweizer Schweins Rahm Schnitzel mit hausgemachter Champignon Rahmsauce, Butternudeln & Marktgemüse	27.50
Ybriger Kalbsbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce und Pommes frites	24.50
Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites & hausgemachter Preiselbeer-Konfi	46.-
Geschnetzeltes Schweizer Kalbfleisch nach «Zürcher Art» dazu hausgemachte Butterrösti	46.-
Gebratenes Rinds Entrecôte vom Schweizer Black Angus serviert mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und saisonalem Gemüse	47.-
Schweizer Rindsfiletstreifen «Stroganoff» serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis	49.-

Geheim Tipp

für 2 Personen 143.-

Wenn der Frühling das Klosterdorf Einsiedeln in frisches Grün taucht und die klare Bergluft nach Neubeginn duftet, laden wir Sie ein zu einer genussvollen Reise durch die leichte, aromatische Küche der alpinen Eleganz. Zarte Bärlauch-Noten, interessante Aromatik prägen diese Frühlings Tavolata und spiegeln die Frische und Lebendigkeit dieser besonderen Jahreszeit wider.

Knusprige, mild gewürzte **Falafel mit Bärlauch**, cremiger **Randenhummus** und delikates **Schweizer Lachstatar** eröffnen das Menü mit eleganter Leichtigkeit. Begleitet durch unsere hausgemachte **Vegane Sauce**.

Saftige **Schweizer Zanderknusperli** mit **Tartarsauce**, rosa gebratenes **Swiss Black Angus Entrecôte** und zarte **Schweizer Pouletbrust** vereinen sich harmonisch mit sämigen **Bärlauchrisotto**, buttrigen **Salzkartoffeln** und gebratenem **grünem Spargel**.

Begleitet von luftiger **Sauce Hollandaise** und hausgemachter **Kräuterbutter** entfalten sich die Aromen vollmundig und ausgewogen – bodenständig und doch raffiniert, wie man es in den Zentralen Alpen liebt.

Den süssen Abschluss bildet ein hausgeamchtes **Erdbeertörtli**, fruchtig, leicht und verführerisch.

Unsere regionalen Partner und Lieferanten

Milchmanufaktur, Einsiedeln

Käse und Milchprodukte



Grotzenmühle, Einsiedeln

Mehl



Metzgerei Schnidrig, Einsiedeln

Metzgerei Walhalla, Einsiedeln

Twingi Metzg, Unteriberg

Fleisch und Wurstwaren



Eier Bodmer, Unteriberg

Früchte Bammert, Tuggen

Gemüse und Früchte



Swiss Lachs, Lostallo

Bianchi, Zufikon

Fisch



Bäckerei Schefer, Einsiedeln

Bäckerei Winet, Eutal

Konditorei Schelbert, Muotathal

Romer`s Hausbäckerei, Benken

Brot und Backwaren



Conrad Kälin Getränke, Einsiedeln

Salgescher Weinkeller

Mövenpick Wein

Languedoc Weine

Getränke und Wein



Sirocco

Kaffee und Tee



Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch & Fisch.

Unser Brot ist aus Schweizer Zutaten & in der Schweiz gefertigt. Mit Ausnahme vom Naan Brot (UK). Bei Fragen oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Wir weisen drauf hin, dass wir lediglich die gesetzlich festgelegten Werte für eine Gluten- und laktosefreie Zubereitung garantieren können.

Alle Preise in CHF, inklusive 8.1% Mehrwertsteuer,

Euro Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.