



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.-




 **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




 **Bruschette mit Tomatenwürfel** 9.50
Frische Tomaten mit Knoblauch, Basilikum & Olivenöl
auf geröstetem Weissbrot

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

- | | | |
|--|---|------|
|  | 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.- |

Farbenfroher Frühling

-  **Weisse Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise** 29.-
dazu Salzkartoffeln
- Weisse Spargeln mit Einsiedler «Bureschinke»** 32.-
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln
-  **Gebratene grüne Spargeln** 32.-
serviert auf lauwarmen Randenhummus mit Sesam und Olivenöl
dazu Salzkartoffeln
-  **Schweizer Butterrösti mit Spargeln** 35.-
überbacken mit reifem Einsiedler Bergkäse
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise

Fisch aus der Schweiz

- Schweizer Zander Knusperli Bowl** 35.-
mit Edamame Bohnen, farbenfrohen Salaten, Radieschen,
und hausgemachter Tartarsauce
- Gebratenes Brüggli Saibling Filet** 41.-
mit unserer hausgemachten Hollandaise
serviert mit Salzkartoffeln & saisonalem Gemüse

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
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.-
«Farmer» mit Speck, Tomaten & Röstzwiebeln überbacken mit Einsiedler Bergkäse	28.-

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.