

# 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  
Quirin Schaer mit Team

und die Inhaberfamilie  
Maja und Werner Hübscher

# Unser Küchenchef empfiehlt

*Apero 1 Glas Prosecco oder 3dl Bier Haldengut*

\*\*\*

Hausgebeizter Lachs (NOR) mit Fenchel & Gewürzknäckeibrot

*Chardonnay Sicilia Menfi DOC 2021, Planeta*

\*\*\*

Rehschnitzel (CH/EU) mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl

Rotkohl mit Marroni, Preiselbeerbirne

*Mathier's Optimo Rot AOC, Adrian & Diego Mathier, Valais 2020*

\*\*\*

Brüggli Forellenfilet (CH) gebraten mit Nussbutter

Salzkartoffeln & Blattspinat

*Mathier's Optimo Weiss AOC, Adrian & Diego Mathier, Valais 2020*

\*\*\*

Gemüseteller «Hubertus» mit Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl,  
Rotkohl mit Marroni, gebratene Pilze, Rahmwirz, Preiselbeerbirne

*Mathier's Optimo Rot AOC, Adrian & Diego Mathier, Valais 2020*

\*\*\*

«Schokoladen-Carameltraum»

Schokoladentarte mit Caramelis, Nusskrokant



\*\*\*

*CHF 69 mit Rehschnitzel  
CHF 67 mit Brüggli Forellenfilet  
CHF 59 mit Gemüseteller*

Weinbegleitung

+ CHF 24

# Salate & Vorspeisen

	<b>Kleiner Salat vom Buffet</b>	10
	<b>Grosser Salat vom Buffet</b>	19
	<b>Herbstlicher Blattsalat mit Pilzen, Speck, Croûtons &amp; Honig-Senfdressing</b>	16
	<i>Autumn leaf salad with mushrooms, bacon, croutons &amp; honey mustard dressing</i>	
	<b>Hausgebeizter Lachs (NOR) mit Fenchel &amp; Gewürzknäckegebrot</b>	26
	<i>Home-pickled salmon with fennel &amp; spiced crispbread</i>	
	<b>Waldpilzravioli auf Blattspinat mit Thymianrahm &amp; Parmesanspänen</b>	26
	<i>Wild mushroom ravioli on spinach leaves with thyme cream &amp; parmesan shavings</i>	
	<b>Pilzrisotto mit Hasenfilet (CH/ARG) im Schinkenmantel</b>	28
	<i>Mushroom risotto with hare fillet wrapped in ham</i>	

# Wärmende Suppen

	<b>Tagessuppe</b>	7.5
	<b>Bouillon mit Flädli</b>	9.5
	<i>Bouillon with Flädli</i>	
	<b>Kürbissuppe mit Orange &amp; Zimt</b>	11.5
	<i>Pumpkin soup with orange &amp; cinnamon</i>	

# Wildgerichte

**Rehpfeffer (CH/EU) mit Speck, Croûtons & Pilzen garniert** 32  
**Spätzli, Rotkohl mit Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne**  
*Venison pepper garnished with bacon, croutons and mushrooms*  
*Spaetzli, red cabbage with chestnuts, Brussels sprouts, cranberry pear*

**Hirschentrecôte (CH/EU) mit Baumnusspolenta, schwarzen Nüssen, Rahmwirz & Pilzen** 34  
*Deer entrecôte with walnut polenta, black nuts, creamed savoy, cabbage & mushrooms*

**Rehschnitzel (CH/EU) mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl** 39  
**Rotkohl mit Marroni, Preiselbeerbirne**  
*Venison cutlet with mushrooms cream sauce, spaetzli, Brussels sprouts, red cabbage with chestnuts, cranberry pear*

**Wildererteller: Hirschentrecôte, Rehpfeffer &** 39  
**Wildschweinkotelett (CH/EU) Spätzli, Rotkohl mit Marroni**  
**Rosenkohl, Preiselbeerbirne**  
*Poacher's plate: venison entrecôte, venison pepper & wild boar chop*  
*spaetzli, red cabbage with chestnuts, Brussels sprouts, cranberry pear*

Ab zwei Personen, Zubereitungszeit 30 Minuten

**Rehrücken (CH/EU) mit Wacholderrahmsauce, Pilzen** pro Person 64  
**Spätzli, Rotkohl mit Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerbirne**  
*From two people, preparation time 30 minutes*  
*Saddle of venison with juniper cream sauce, mushrooms, Spaetzli, red cabbage with chestnuts, Brussels sprouts, cranberry pear*

# Klassiker «Drei Könige»

- Maispouardenbrust** (FR) **gefüllt mit Frischkäse & Tomaten auf Risotto & Gemüse** 34  
*Chicken breast stuffed with cream cheese & tomatoes on risotto & vegetables*
- Cordon Bleu mit Pommes frites, Gemüsebeilage** 39  
*Cordon bleu with pommes frites, vegetables*  
**Schwein** (CH) / *pork*
- Rösti «Drei Könige»** 39  
**Mit Rindsfiletmédaille** (CH/ARG) **überbacken mit Käse**  
*Roesti "Three Kings" with Beef fillet médaillon gratinated with cheese*
- Wiener Schnitzel** (CH) **170g mit Preiselbeeren, Pommes frites** 45  
*Wiener Schnitzel with cranberries & pommes frites*
- Geschnetzeltes Kalbfleisch** (CH) **«Zürcher Art» mit Rösti** 45  
*Sliced veal «Zurich style» with roesti*
- Rindsfiletstreifen** (CH/ARG) **Stroganoff mit Spätzli** 49  
*Beef stroganoff with spaetzli*
- Rindsfiletmédaille** (CH/ARG) **200g mit Pfefferrahmsauce Rosmarinkartoffeln & Gemüsebeilage** 58  
*Filet of beef with Pepper cream sauce, rosemary potatoes & seasonal vegetables*

# Aus Schweizer Gewässern

**Brüggli Forellenfilet** (CH) **gebraten mit Nussbutter** 37  
**Salzkartoffeln & Blattspinat**

*Brueggli trout fillet fried with nut butter, boiled potatoes & spinach leaves*

**Wolfsbarschfilet** (CH/FR) **auf sautiertem Safranfenchel** 35  
**Rosmarinkartoffeln**

*Sea bass fillet on sautéed saffron fennel & rosemary potatoes*

## Vegetarisch / Vegan



**Asiatisches Gemüsecurry mit Basmatireis**

*Asian vegetable curry with basmati rice*



24

**Spätzlipfanne mit sautierten Pilzen, Kirschtomaten &**  
**Käse überbacken**

*Home-made cheese spätzle with sautéed mushrooms cherry tomatoes & gratinated with cheese*

25

**Gemüseteller «Hubertus» mit Rahmsauce, Spätzli**  
**Rosenkohl, Rotkohl mit Marroni, gebratene Pilze**  
**Rahmwirz, Preiselbeerbirne**

*Vegetable plate «Hubertus» with cream sauce, Spaetzli, Brussels sprouts, red cabbage with chestnuts, fried mushrooms, creamed savoury, cranberry pear*

29

# Dessert

<b>Vermicelles mit Meringue &amp; Rahm</b> <i>Vermicelles with meringue &amp; cream</i>	11.50
<b>Coupe Nesselrode mit Meringue, Rahm &amp; Vanilleeis</b> <i>Coupe Nesselrode with meringue, cream &amp; vanilla ice cream</i>	12.50
<b>“Schokoladen-Carameltraum”</b> <b>Schokoladentarte mit Carameleis, Nusskrokant</b> <i>"Chocolate Caramel Dream" Chocolate tart with caramel ice cream, nut brittle</i>	14.50

# Unsere Lieferanten und regionalen Partner

Milchmanufaktur Einsiedeln, Sennerei Grund  
Käse und Milchprodukte

Metzgerei Schnidrig Einsiedeln, Muotathal  
Willimann Metzg Luzern, Twingi-Metzg Unteriberg  
Fleisch und Wurstwaren

Eier-Bodmer Unteriberg

Mundo AG  
Gemüse und Früchte

Brüggli-Forellenzucht Sattel, Fideco Comestibles  
Fisch

Romer's Hausbäckerei, Bäckerei Schefer Einsiedeln  
Bäckerei Winet Euthal

Salgescher Weinkeller, Mövenpick  
Conis Getränkemarkt  
Getränke und Wein

Sirocco  
Kaffee und Tee

**Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

Alle Preise in CHF, inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer  
€-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs