

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.

Vielleicht ist auch ein kleines Gespräch nützlich!

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

Ihre Familie

Maja und Werner Hübscher

und das Drei Könige Team

Herbstmenü



Steinpilz-Kräuter Bruschetta mit
Parmesansplitter

Fr. 12.50



Überbackene Kürbissuppe
mit Kürbiskernöl

Fr. 10.50

Weisswein:

Mathier's Optimo weiss, Salgesch 2020

Traubensorte: Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner

Trio vom Reh, Hirsch und Wildschwein
Rotkraut und glasierte Marroni
Preiselbeer-Apfel und Spätzli

Fr. 48.50

Rotwein:

Mathier's Optimo rot, Salgesch 2018

*Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und
Syrah*



Walnuss Parfait mit caramellisierten
Feigen

Fr. 12.50

**

*

Fr. 76.00 pro Person ohne Wein

Fr. 95.00 pro Person mit Wein

Wildspezialitäten

Vorspeisen und vegetarische Gerichte

Nüsslisalat «Hubertus» Fr. 14.50
mit Waldpilzen, Speck und Brotcroutons

Salatbouquet mit sautierten Rehfiletstreifen Fr. 21.50
mit Trauben und Nüssen an Balsamico Vinaigrette



Luftige Kürbiscremesuppe Fr. 9.50
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl



Tortelloni mit Steinpilzfüllung Fr. 22.50
auf einem Safranschaum mit sautierten Waldpilzen



Spätzlipfanne mit Waldpilzen Fr. 24.50
an einer Wildrahmsauce und Parmesanknusper



Bunter Teller «Hubertus» Fr. 26.00
Rosenkohl, Rotkraut, Schwarzwurzeln, Pilze, glasierten Marroni
Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne
Spätzli und Wildrahmsauce

Wildspezialitäten

Hauptgerichte

Zartes Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli	Fr. 38.00
Rehgeschnetzeltes in Gin-Rahm mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli	Fr. 37.00
Frischlingsfilet gebraten an einer Pilzrahmsauce mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli	Fr. 29.50
Hirschentrecôte rosa gebraten an einer Wildrahmsauce mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni Rotweibirne und Spätzli	Fr. 28.50
Hirschfilet-Medaillon im Baumnuss-Mantel an Balsamicojus mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni Rotweibirne und Spätzli	Fr. 39.50
Rehrücken «Baden Baden» ab 2 Personen Rehrücken reichlich garniert mit Rosenkohl, Rotkraut, Pilzen, glasierten Marroni Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirne Spätzli und Wildrahmsauce	Fr. 62.50

Suppen

Tagessuppe	Fr.	7.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr.	9.50
Bouillon mit Flädli	Fr.	9.50
Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons	Fr.	10.50
Currycrèmesuppe mit Bananenstückli	Fr.	10.50

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
Schottischer Rauchlachs mit Honig-Senfsauce, Toast und Kapern	Fr.	15.00

Klassiker

Schweins-Cordon bleu «Drei Könige»	Fr. 39.00
Kalbs-Cordon bleu «Drei Könige» gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse Pommes frites, dreierlei Gemüse	Fr. 45.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und dreierlei Gemüse	Fr. 39.00
Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce Butternudeln und dreierlei Gemüse	Fr. 48.00
Entrecôte vom Grill Pommes frites und saisonales Gemüse Kräuterbutter	Fr. 45.00
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten mit Peperoni, Champignons und Essiggurken Hausgemachte Spätzli, dreierlei Gemüse	Fr. 39.00
Zartes Châteaubriand mit Béarnaisesauce inkl. Beilagen nach Wunsch Reichhaltige Gemüseauswahl Preis pro Person – ab zwei Personen, ca. 30 Minuten Wartezeit	Fr. 55.00

Fischgerichte

Eglifilets im Bierteig Fr. 29.00
mit Tartarsauce und buntem Salatbouquet an Hausdressing

Tagliatelle «Drei Könige» Fr. 29.00
mit Safranrahmsauce und Rauchlachsstreifen

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

Clocharenrösti Fr. 23.00
Rösti mit Cervelat und mit Käse überbacken

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

Vegetarische Gerichte



Hausgemachte Käsespätzli
mit Bergkäse und Röstzwiebeln Fr. 25.00



Thai Curry
mit Gemüse und Basmatireis Fr. 24.00

Saisonaler Gemüseteller
mit Champignonrahmsauce und Salzkartoffeln Fr. 26.00

Gemüserösti
Rösti mit Gemüse und Käse überbacken Fr. 24.00

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*; Lamm: AUS/NZ; Poulet: CH, Wildfleisch: EU-Raum

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

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