

Kalte Sommergerichte

Dreierlei Melonen mit Rohschinken	Fr. 23.50
Griechischer Bauernsalat mit Blattsalat, Tomaten, Gurken Peperoncini, Oliven und Fetakäse	Fr. 21.50
Sommersalat mit Fusilli-Teigwaren, Cherry-Tomaten Gurken, Bergkäsesplittern und Hausdressing	Fr. 19.50
Kaltes Roastbeef rosé gebraten mit Tartarsauce und knackigem Salatbouquet und Pommes Allumettes	Fr. 25.50
Siedfleischsalat mit Gurken, Tomaten, Radieschen und Oliven auf grünem Mischsalat mit Hausdressing	Fr. 21.50
Caesar Salad Grüner Salat mit gebratenen Pouletstreifen und Speck Brotcroûtons, Parmesan und Oliven an feinem Parmesandressing	Fr. 27.00
Swartenmagen nach Art des Hauses auf Mischsalat mit Balsamicodressing	Fr. 21.50
Portion Pommes frites als Beilage	Fr. 7.50
Portion Gemüse als Beilage	Fr. 7.50

Warme Sommergerichte

Schweineschnitzel paniert mit saisonalen Salaten garniert	Fr. 25.50
Mixed Grill Teller Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet und Lamm mit saisonalen Salaten garniert Kräuterbutter	Fr. 35.00
Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter und saisonalen Salaten garniert	Fr. 41.00
Tortilla Wraps mit Crème Fraîche Fladenbrot gefüllt mit Salat Tomaten, Zwiebeln, Speck und gebratenen Pouletstreifen	Fr. 35.00
Pouletflügeli auf dem Holzbrett zum Essen mit den Fingern Country Cuts Salat vom Buffet	Fr. 24.50
Spare Ribs mariniert und gebraten auf dem Holzbrett serviert Ofenkartoffeln und Salat vom Buffet	Fr. 28.00
Kalbskotelette vom Grill auf dem Holzbrett serviert Pommes Allumettes und Salat vom Buffet Kräuterbutter	Fr. 46.00

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
«Riz Casimir» Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce im Reising mit Früchten garniert	Fr. 39.00
Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce Butternudeln und dreierlei Gemüse	Fr. 48.00
Kalbsschnitzel «Wiener Art» auf dem Holzbrett mit Zitrone, Kapern, Sardellen Pommes frites und Salat vom Buffet	Fr. 43.00
Rindsfiletmédailon vom Grill mit Chili-Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten 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 «Müllerin Art» in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und dreierlei Gemüse	Fr. 39.00
Zanderfilet gebraten auf Kräuterrisotto mit dreierlei Gemüse	Fr. 32.00
Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce und buntem Salatbouquet an Hausdressing	Fr. 29.00
Tagliatelle «Drei Könige» mit Safranrahmsauce und Rauchlachsstreifen	Fr. 29.00

Knusprige Rösti

Sennenrösti Rösti mit Speck und Zwiebeln mit Appenzellerkäse überbacken	Fr. 25.00
Rösti «Skieur» Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei	Fr. 23.00
Clocharenrösti Rösti mit Cervelat und mit Käse überbacken	Fr. 23.00
Rösti «Drei Könige» Rindsfiletmédaille rosé gebraten auf knuspriger Rösti mit Käse überbacken	Fr. 38.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzli mit Bergkäse und Röstzwiebeln	Fr. 25.00
Thai Curry (vegan) mit Gemüse und Basmatireis	Fr. 24.00
Saisonaler Gemüseteller mit Champignonrahmsauce und Salzkartoffeln	Fr. 26.00
Nudeln «Asiatische Art» mit saisonalem Mischgemüse und thailändischer Currysauce	Fr. 25.00
Spaghetti «Diavolo» mit Tomatensauce und Peperoncini	Fr. 21.00
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

*Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Alle Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer. €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

Hotel Drei Könige Einsiedeln · Paracelsuspark 1 · 8840 Einsiedeln

+41 (0)55 418 00 00 · www.hotel-dreikoenige.ch · info@hotel-dreikoenige.ch