

# Eine Auswahl aus Saisonalem und Klassikern

## Wärmende Suppen & Vorspeisen

**Knoblauchcrèmesuppe** Fr. 10.50  
mit Brotcroûtons



**Kürbissuppe mit Kokoscrème** Fr. 9.50



**Kleiner Salat vom Buffet** Fr. 9.50

**Grosser Salat vom Buffet** Fr. 18.50

## Klassiker

**Schweins-Cordon bleu «Drei Könige»** Fr. 39.00

**Kalbs-Cordon bleu «Drei Könige»** Fr. 45.00

gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse  
Pommes frites, dreierlei Gemüse

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»** Fr. 42.00

mit Rösti und dreierlei Gemüse

**«Riz Casimir»** Fr. 39.00

Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce  
im Reising mit Früchten garniert

**Rindsfiletmédaille vom Grill** Fr. 58.00

mit Cognac-Pfefferrahmsauce  
Röstikroketten und dreierlei Gemüse

**Rindsfiletstreifen «Stroganoff»** Fr. 43.00

zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten  
mit Peperoni, Champignons und Essiggurken  
Hausgemachte Spätzli, dreierlei Gemüse

**Eglifilets (EST) im Bierteig** Fr. 29.00

mit Tartarsauce und buntem Salatbouquet an Hausdressing



**Hausgemachte Käsespätzli** Fr. 25.00

mit Bergkäse, dazu Apfelmus und Röstzwiebeln

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**.

## 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

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

## Winterzyt – Fonduezyt

**Käse-Brotsuppe nach Schwyzer Art** Fr. 10.50  
mit Bergkäse und Zwiebeln



**Einsiedler Bergkäsefondue «Klassische Art»** Fr. 25.00  
Die Fonduekäsemischung aus der Milchmanufaktur Einsiedeln



**Einsiedler Bergkäsefondue «Greyerzer Art»** Fr. 26.50  
Der Klassiker mit einer extra Portion Greyerzer Käse



**Fondue «Drei Könige»** Fr. 27.50  
Der Klassiker verfeinert mit Freiburger Vacherin und Gorgonzola,  
Chilischoten und grünem Pfeffer

Unsere Käsefondues servieren wir mit Fonduebrot zum Abzupfen

**Bünderfleisch- und Rohschinkenteller zum Fondue** Fr. 15.50

**Portion Gschwellti zum Fondue** Fr. 6.00

ab zwei Personen, 30 Minuten Wartezeit

**Fondue Bourguignonne à discrétion pro Person** Fr. 60.00  
Rindsfilet in Würfel geschnitten

**Fondue Chinoise à discrétion pro Person** Fr. 55.00  
Rinds-, Kalbs-, Schweinefleisch, Poulet

Jeweils mit Pommes frites, Reis, Senffrüchten, Früchten  
Tartar-, Cocktail-, Knoblauch-, Curry- und Sweet Chilisauce

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