

# Liebe 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

# Salate & Vorspeisen

<b>Kleiner Salat vom Buffet</b>	10
<b>Grosser Salat vom Buffet</b>	19
<b>Hausgeräucherter Lachs (CH/NOR) mit Fenchel, Apfel und Meerrettich</b>	26
<i>Home-smoked salmon with fennel apple and horseradish</i>	
<b>Rindstatar mit Toast und Butter</b>	28
<i>Beef tatar with toast and butter</i>	
<b>Kalbsfleischtranche mit Thunfischcreme Aubergine und getrockneten Tomaten</b>	24
<i>Veal tranche with tuna cream, eggplant and sun-dried tomatoes</i>	

# Wärmende Suppen

<b>Tagessuppe</b>	8
 <b>Bouillon mit Flädli</b>	10
<i>Bouillon with Flädli</i>	
 <b>Kürbissuppe mit Orange &amp; Zimt</b>	12
<i>Pumpkin soup with orange &amp; cinnamon</i>	

# Winterzyt = Fonduezyt



## Einsiedler Bergkäsefondue

*Einsiedeln mountain cheese fondue*

<b>«Klassische Art»</b>	28
Die leckere Fonduekäsemischung	
<b>«Jäger»</b>	29
mit verfeinert mit Pilzen / <i>Mushrooms</i>	
<b>«Ladylike»</b>	32
verfeinert mit Schaumwein und Tomate / <i>Sparkling wine and tomato</i>	
<b>Fondue «Drei Könige»</b>	34
verfeinert mit Jersey blue, Chili und grünem Pfeffer <i>Jersey blue, chili and green pepper</i>	
<b>«Geniesser» mit Raclette-, Gruyère- und Appenzellerkäse</b>	32
rezent, verfeinert mit Whisky und Bier / <i>Whisky and beer</i>	



## Einsiedler V-ondue

29

dass etwas andere Fondue mit Kichererbsen  
*the somewhat different fondue with chickpeas*

## Unsere Fondues servieren wir mit Brotwürfel

*We serve our cheese fondues with bread*

### Zum «Gluscht» dazu

#### Hültschegummel Portion

*Portion of potatoes*

8

#### Trockenfleisch Portion

*Portion of dried meat*

11

# Klassiker «Drei Könige»

- Pouletbrust (CH/FR) auf Fregola Sarda mit Zitrone und gebratenem Broccoli** 32  
*Chicken breast on fregola sarda with lemon and fried broccoli*
- Cordon Bleu Schwein (CH) mit Pommes frites, Gemüsebeilage** 39  
*Cordon bleu pork with French fries, vegetables*
- Wiener Schnitzel (CH) 170g mit Preiselbeeren, Pommes frites** 45  
*Wiener Schnitzel with cranberries & French fries*
- Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) «Zürcher Art» mit Rösti** 45  
*Sliced veal «Zurich style» with roesti*
- Rindsfiletstreifen (CH/ARG) Stroganoff mit Tagliatelle** 49  
*Beef stroganoff with tagliatelle*
- Rindsfiletmédaille (200gr CH/ARG) mit Markkruste Bratkartoffeln, Saisongemüse** 58  
*Beef fillet médaille with marrow crust, fried potatoes, seasonal vegetables*
- Auf Vorbestellung und kurze 30min Wartezeit*
- Fondue Chinoise à discrétion** 55  
Rinds-, Kalbs-, Schweinefleisch, Poulet  
Inkl. Pommes frites, Reis, Früchten, Essiggemüse  
Saucen: Tartar-, Cocktail-, Knoblauch-, Curry- und Sweet Chili

# Aus Fluss und Meer

**Brüggli Forellenfilet (CH) gebraten mit Nussbutter** 37  
**Petersilienkartoffeln & Blattspinat**  
*Brueggli trout fillet fried with nut butter, parsley potatoes & spinach leaves*

**Wolfsbarschfilet (FR/GRC) auf Fregola Sarda mit Zitrone und** 35  
**Gebratenem Broccoli**  
*Sea bass fillet on fregola sarda with lemon and fried broccoli*

# Vegetarisch / Vegan

**Gemüsecurry mit Früchten und Basmatireis**  24  
*Vegetable curry with fruit and basmati rice*



**Gnocchi mit Kürbis, Kernen und Öl** 26  
*Gnocchi with pumpkin, seeds and oil*

**Waldpilzravioli, auf Blattspinat mit Thymianrahm und** 26  
**Parmesanspänen**  
*Wild mushroom ravioli, on leaf spinach with thyme cream and parmesan shavings*

# Rösti

*mmmhhh..... mit Käse überbacken*

**«Klassisch»** 26  
**mit Spiegelei und Käse**  
*with fried egg and cheese*



**Rösti «Drei Könige»** 39  
**mit Rindsfiletmédaille und Bergkäse**  
*with beef fillet médaille and mountain cheese*

**«Farmer»** 28  
**mit Speck, Zwiebeln, Tomate und Käse**  
*with bacon, onions, tomato and cheese*

**«Gärtner»** 26  
**mit buntem Gemüse und Käse**  
*with vegetables and cheese*

**«Chäser»** 28  
**mit Blauschimmelkäse, Birne und Baumuss**  
*with pear, blue cheese and walnut*

# Unsere Lieferanten und regionalen Partner

Milchmanufaktur Einsiedeln, Sennerei Grund  
Käse und Milchprodukte

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

Eier-Bodmer Unteriberg

Früchte Bamert  
Gemüse und Früchte

Brüggli-Forellenzucht Sattel, Fideco Comestibles  
Fisch

Bäckerei Schefer Einsiedeln, Romer's Hausbäckerei,  
Bäckerei Winet Euthal

Conis Getränkemarkt  
Salgescher Weinkeller, Mövenpick Wein  
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 8.1 % Mehrwertsteuer  
€-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäß Tageskurs