

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

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

Wärmende Suppen

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

Winterzyt = Fonduezyt



Einsiedler Bergkäsefondue

Einsiedeln mountain cheese fondue

«Klassische Art»	28
Die leckere Fonduekäsemischung	
«Jäger»	29
mit verfeinert mit Pilzen / <i>Mushrooms</i>	
«Ladylike»	32
verfeinert mit Schaumwein und Tomate / <i>Sparkling wine and tomato</i>	
Fondue «Drei Könige»	34
verfeinert mit Jersey blue, Chili und grünem Pfeffer <i>Jersey blue, chili and green pepper</i>	
«Geniesser» mit Raclette-, Gruyère- und Appenzellerkäse	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
Petersilienkartoffeln & Blattspinat** 37
Brueggli trout fillet fried with nut butter, parsley potatoes & spinach leaves

**Wolfsbarschfilet (FR/GRC) auf Fregola Sarda mit Zitrone und
Gebratenem Broccoli** 35
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
Parmesanspänen** 26
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 Baumnuss
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