

# **Menuvorschläge**

**Sie feiern das Fest .....  
.....wir arrangieren den Rest.**

**Sehr geehrter Gast**

**Es freut uns sehr, dass Sie sich für uns, das Hotel Drei Könige in  
Einsiedeln, interessieren.**

**Damit Sie Ihren Anlass etwas besser vorbereiten können, haben wir  
dieses Dossier zusammengestellt.**

**Als Anregung für Ihre individuellen Wünsche enthält es einige  
beispielhafte Menuvorschläge in  
Drei Könige - typischer Qualität und Vielfalt.**

**Die Empfehlungen können Sie nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.  
Bei allfälligen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Die Vorschläge verstehen sich ab 10 Personen.**

**Als gepflegter Gastronomiebetrieb haben wir es uns zur Philosophie  
gemacht, stets jenes persönliche Ambiente zu schaffen, dass Sie sich  
wünschen – unbesehen, in welcher Form Sie Ihre Begleitung zu  
überraschen gedenken. Dazu besitzen wir auch die Lokalitäten, ideal für  
jeden Anlass, geeignet bis 180 Personen.**

**Sie feiern das Fest, wir arrangieren den Rest. Ob Sie ein kleines oder  
grosses Fest, Firmen- oder Familienjubiläum feiern möchten, sprechen  
Sie mit uns, gemeinsam werden wir sicher den richtigen Rahmen finden.**

**Wir heissen Sie herzlich Willkommen.**

**Familie Maja und Werner Hübscher  
Küchenchef Peter Steiger mit Team**

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Bouillon mit Flädli</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Bouillon mit Gemüsestreifen</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Bouillon mit Porto</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Broccolicremesuppe</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Tomatensuppe mit Rahmhaube</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Curry-Geflügelcremesuppe</b>	<b>Fr. 9.50</b>

## Salate

<b>Saisonschnittsalat garniert</b>	<b>Fr. 5.50</b>
<b>Saison Blattsalat mit Kernen und Dressing nach Wahl</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Gemischter Salat, mit Salatstrauss</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Randensalat auf grünem Salat</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Selleriesalat Waldorf, mit Apfelstückchen</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Salatbouquet mit sautierten Pilzen</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Salatbouquet mit gebratenem Speck und Brotcroûtons</b>	<b>Fr. 11.50</b>
<b>Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen</b>	<b>Fr. 13.50</b>

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassensbon gemäss Tageskurs  
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

## Kalte Vorspeisen

<b>Hausgemachte Kalbspastete mit Cumberlandsauce</b> Selleriesalat „Waldorf“ mit Apfelstückchen	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Bündnerteller</b> mit Bündnerfleisch, Rohschinken und geräuchertem Speck	<b>Fr. 14.50</b>
<b>Melone mit Rohschinken</b> (nach Saison)	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Crevettencocktail nach Art des Hauses</b> Toast und Butter	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> mit Meerrettichschaum und Toast	<b>Fr. 13.50</b>
<b>Geräucherter Norwegischer Lachs mit Dillsenfauce</b> garniert mit Salatstrauss	<b>Fr. 14.50</b>

## Warme Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Felchenfilet im Bierteig fritiert</b> Tartarsauce und Salzkartoffeln	<b>Fr. 13.50</b>	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Lachstranche</b> pochiert an Safranrahmsauce mit Butterreis, beim Hauptgang mit Blattspinat	<b>Fr. 13.50</b>	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Pilzpastetli</b> Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzen an Rahmsauce	<b>Fr. 11.50</b>	<b>Fr. 16.50</b>
<b>Eiernudeln an Dillrahmsauce</b> garniert mit Rauchlachsstreifen	<b>Fr. 11.50</b>	

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs  
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

## Vorspeisen und Hauptgerichte Fisch

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Forellenfilet „Zuger Art“</b> an Kräuterrahmsauce	<b>Fr. 12.50</b>	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Forellenfilet „Drei Könige“</b> mit Tomatenwürfeli, Champignons, Kräutern	<b>Fr. 12.50</b>	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Zanderfilet „Müllerin Art“</b> in Mandelbutter gebraten	<b>Fr. 14.50</b>	<b>Fr. 32.50</b>
<b>Seezunge pochiert</b> an Safranrahmsauce	<b>Fr. 15.00</b>	<b>Fr. 33.00</b>
<b>Lachstranche pochiert</b> an Schnittlauchsauc mit Pernod	<b>Fr. 16.50</b>	<b>Fr. 35.00</b>
<b>Flunderfilet im Bierteig fritiert</b> mit Tartarsauce	<b>Fr. 11.50</b>	<b>Fr. 25.00</b>

**Bei sämtlichen Fischhauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch, frisches Gemüse und Nachservice inbegriffen.**

**Beilagen Auswahl:  
Butterreis, Wildreis, Salzkartoffeln  
Spinat, Kefen, Broccoli**

**Fischgerichte zur Vorspeise servieren wir ohne Gemüse.**

# Hauptgerichte vom Schwein

<b>Schweins-Piccata</b> „Mailänder Art“	<b>Fr. 28.00</b>
<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch</b> an Pilzrahmsauce	<b>Fr. 26.00</b>
<b>Gefüllte Schweinebrust</b> mit Madeirasauce	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Schweinshaxe glasiert</b> „Gärtnerin Art“	<b>Fr. 28.00</b>
<b>Schweinehalsbraten</b> glasiert an Rosmarinjus	<b>Fr. 32.00</b>
<b>Schweineschnitzel</b> an Champignonsrahmsauce	<b>Fr. 26.00</b>
<b>Schweins-Saltimbocca</b> mit Marsalasaucce	<b>Fr. 29.00</b>
<b>Schweinsrückensteak</b> mit sautierten Waldpilzen, Cognacjus	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Schweinsrückenbraten</b> glasiert an sämiger Cognacsauce	<b>Fr. 30.50</b>
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten</b> an sämiger Morchelrahmsauce	<b>Fr. 42.00</b>
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten</b> auf Apfelscheiben an sämiger Calvadosrahmsauce	<b>Fr. 40.00</b>

**Bei sämtlichen Hauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch, frisches Saisongemüse und Nachservice inbegriffen.**

## **Beilagen Auswahl:**

**Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli  
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin  
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Röstikroketten**

## Hauptgerichte vom Kalb

<b>Kalbsvoressen „Burgunder Art“</b>	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“</b>	<b>Fr. 34.00</b>
<b>Gefüllte Kalbsbrust mit Madeirasauce</b>	<b>Fr. 31.00</b>
<b>Kalbshaxe glasiert „Gärtnerin Art“</b>	<b>Fr. 29.00</b>
<b>Kalbsschulterbraten an Rahmsauce</b>	<b>Fr. 30.00</b>
<b>Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce</b>	<b>Fr. 38.00</b>
<b>Kalbs-Saltimbocca mit Marsalasaucce</b>	<b>Fr. 39.50</b>
<b>Kalbsrückensteak mit sautierten Waldpilzen, Cognacjus</b>	<b>Fr. 48.00</b>
<b>Kalbsrückenbraten glasiert an sämiger Rahmsauce</b>	<b>Fr. 47.00</b>
<b>Kalbsfilet am Stück gebraten an sämiger Morchelrahmsauce</b>	<b>Fr. 56.00</b>

**Bei sämtlichen Hauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch, frisches Saisongemüse und Nachservice inbegriffen.**

### **Beilagen Auswahl:**

**Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli  
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin  
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Röstikroketten**

# Hauptgerichte vom Rind

<b>Rindsvoressen „Burgunder Art“</b>	<b>Fr. 26.00</b>
<b>Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“</b>	<b>Fr. 27.00</b>
<b>Rindsschmorbraten „Burgunder Art“</b> an kräftiger Rotweinsauce	<b>Fr. 35.00</b>
<b>Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter</b>	<b>Fr. 43.00</b>
<b>Rinds Entrecôte mit Bearnaisesauce</b>	<b>Fr. 44.00</b>
<b>Roastbeef „Englische Art“</b> rosé gebraten an Portweinjus	<b>Fr. 48.50</b>
<b>Rindsfiletstreifen „Stroganoff“</b> mit Peperonistreifen, Essiggurken, Paprikasauce	<b>Fr. 45.00</b>

**Bei sämtlichen Hauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch, frisches Saisongemüse und Nachservice inbegriffen.**

## **Beilagen Auswahl:**

**Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli  
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin  
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Röstikroketten**

## Hauptgerichte vom Lamm

<b>Lammentrecôte „Provençale“</b>	<b>Fr. 39.50</b>
<b>Lammkoteletten</b> mit Knoblauchbutter oder Kräuterjus	<b>Fr. 41.50</b>
<b>Lammrückenfilet „Eremit“</b> mit aromatischer Kräuterkruste	<b>Fr. 42.00</b>

## Hauptgerichte vom Geflügel

<b>Geschnetzeltes Pouletfleisch „Casimir“</b> an Currysauce im Reising mit Früchten garniert	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Maispouardenbrust</b> an Morchelrahmsauce	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Pouletbrüstli vom Grill</b> mit Orangensauce oder „süss&sauer“	<b>Fr. 27.50</b>
<b>Pouletstreifen „Stroganoff“</b>	<b>Fr. 26.00</b>

**Bei sämtlichen Hauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch,  
frisches Saisongemüse und Nachservice inbegriffen.**

### **Beilagen Auswahl:**

**Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli  
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin  
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Röstikroketten**

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs  
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.



## Vegetarische Menu's

<b>Asiatisches Mah-Meh</b> , mit Butternudeln oder Reis mit Gemüsestreifen	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Hausgemachte Gemüsequiche</b> auf Kräuterrahmsauce	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Pfannkuchen gefüllt</b> mit Gemüseragoût an Rahmsauce	<b>Fr. 21.50</b>
<b>Zucchini- Piccata</b> an Tomatensauce, Spaghetti	<b>Fr. 21.50</b>
<b>Weissweinsrisotto</b> mit sautierten Pilzen, Broccoliröschen	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Polenta</b> mit sautierten Pilzen und Gorgonzola überbacken	<b>Fr. 23.50</b>

## Teigwaren und Pasta

<b>Spaghetti Napoli</b>	<b>Fr. 16.50</b>
<b>Spaghetti Bolognaise</b>	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Spaghetti Gorgonzola</b>	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b>	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Spinattortellini</b> an Kräuterrahmsauce	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Hausgemachte Spätzlipfanne</b> mit Gemüse und Champignons an Rahmsauce mit Käse überbacken	<b>Fr. 20.50</b>
<b>Äplermakkaronen</b> mit Zwiebelschweitze und Apfelmus	<b>Fr. 20.50</b>

# Das beliebte Bankett Menu

**Trois Filets** **Fr. 68.50**  
Rindsfilet mit Kräuterbutter  
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce  
Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce  
Serviert in 2 Gängen

**Deux Filets** **Fr. 55.50**  
Rindsfilet mit Kräuterbutter  
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosrahmsauce  
Serviert in 2 Gängen

**Drei Könige Menu** **Fr. 69.50**  
Rindsfilet am Stück gebraten „Englische Art“  
Auf Blätterteigkissen mit Bearnaisesauce

**Bei sämtlichen Hauptgerichten sind die Beilagen nach Ihrem Wunsch,  
frisches Saisongemüse und Nachservice inbegriffen.**

## **Beilagen Auswahl:**

**Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli  
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin  
Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln Röstikroketten**

# **Buffet Tour de Suisse**

**Ab 25 Personen**

## **Vorspeisen**

**Verschiedene gartenfrische Saisonsalate  
hausgemachte Salat Dressings  
Bündnerfleisch, Rohschinken, hausgemachte Kalbsterrine  
hausgemachte Pastete, geräucherter Lachs,  
panierte Riesencrevetten**

## **Hauptgang**

**Schinken auf dem Brotteig gebacken, Luzerner Bratwurst, grüner  
Speck mit Honig überbacken, Kalbsschulterbraten glasiert  
Roastbeef rosé gebraten im Ofen  
Portweinsauce, Bearnaisesauce, Champignonsrahmsauce  
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Weissweinsrisotto  
gedämpfte Bohnen, glasierte Karotten  
Blumenkohl „Mimosa“, Tomate vom Grill**

## **Dessert**

**Fruchtwähe, Schwarzwäldertorte, Schokoladenmousse  
Gebrannte Creme, Eisvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat  
Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäse  
verschiedene Brote**

**Fr. 87.50, pro Person**

**Fr. 81.50 ohne Käseplatte, pro Person**

Sämtliche Preise beinhalten 8.00% MwSt, EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs  
Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist für unsere Speisen, ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.

# **Bauernbuffet**

## **Ab 25 Personen**

### **Vorspeisen**

**Verschiedene, gartenfrische Saisonsalate  
hausgemachte Salat Dressings  
Bündnerfleisch, Rohschinken, hausgemachte Kalbsterrine,  
hausgemachte Pastete, Bergkäse**

### **Hauptgang**

**Schinken auf dem Brotteig gebacken, Schweinehalsbraten, grüner  
Speck mit Honig überbacken, Kalbsschulterbraten glasiert  
Rindsschmorbraten  
Rosmarinjus, kräftige Rotweinsauce, Champignonsrahmsauce  
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Weissweirisotto  
gedämpfte Bohnen, glasierte Karotten  
Blumenkohl „Mimosa“, Tomate vom Grill**

### **Dessert**

**Fruchtwähe, Schwarzwäldertorte, Schokoladenmousse  
Gebrannte Creme, Eisvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat  
Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäse  
verschiedene Brote**

**Fr. 81.50, pro Person**

**Fr. 75.50 ohne Käseplatte, pro Person**

# **Italienisches Buffet**

## **Ab 25 Personen**

### **Vorspeisen**

**Verschiedene gartenfrische Saisonsalate  
hausgemachte Salat Dressings  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Eiersalat**

### **Hauptgang**

**Schweineschnitzel „Saltimbocca“  
Spinattortellini, Steinpilzrisotto, Safranrisotto  
Butterspaghetti  
Tomatensauce, Bolognesesauce, Gorgonzolasauce  
Pestosauce, Carbonarasauce**

### **Dessert**

**Tiramisu, Schokoladenmousse  
Gebrannte Creme, Eisvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat  
Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäse  
verschiedene Brote**

**Fr. 61.50, pro Person  
Fr. 55.50 ohne Käseplatte, pro Person**

## Leckereien aus unserer Dessertecke

<b>Hausgemachte Fruchtwähe</b>	<b>Fr. 5.50</b>
<b>Schwarzwäldertorte</b>	<b>Fr. 5.50</b>
<b>Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten garniert</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Caramelköpfler mit Rahm</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Gebrannte Creme „Grossmutter Art“</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Coupe Belle Helen</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Vanilleeis mit halber Birne und Schokoladensauce</b>	
<b>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Frischer Fruchtsalat mit Eis und Rahm</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Frischer Fruchtsalat mit Kirsch</b>	<b>Fr. 11.50</b>
<b>Apfelküchlein mit Vanillesauce</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>In Zimtucker gedreht mit Rahm garniert</b>	
<b>Coupe „Heisse Liebe“</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Rahm</b>	
<b>Hausgemachtes Parfait „Grand Marnier“</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>mit Waldbeeren-Kompott und Rahm garniert</b>	
<b>Sorbetteller „Drei Könige“ garniert mit Früchten</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Meringuen mit Rahm</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Meringuen mit Eis und Rahm</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Dessertbuffet</b>	<b>Fr. 18.50</b>
Schokoladenmousse, Frücthemousse, Gebrannte Creme, Fruchtsalat, gemischtes Eis, Sorbetvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtwähe, Patisserie	
<b>Mit Weich- und Hartkäsesortiment, verschiedene Brote</b>	<b>Fr. 22.00</b>

## Lieber Gast

Wir hoffen dass wir Sie “gluschtig” gestimmt haben mit unseren Menuvorschlägen.

Gerne aber besprechen wir mit Ihnen weitere Menus, falls Sie nichts “gluschtig” stimmen konnte oder nicht Ihrem Budget entspricht, so auch das saisonale Marktangebot oder Ergänzungen nach Ihren Wünschen.

Gerne besorgen wir für Sie eine Blumendekoration, entsprechend Ihren individuellen Vorstellungen und Wünschen!

Auf Wunsch können wir Ihnen für Ihren Anlass eine Polizeistunden-Verlängerung einholen.

An dieser Stelle möchten wir Sie auf unsere täglichen 4 verschiedenen Tagesmenus aufmerksam machen. Es hat immer ein Fisch- und vegetarisches Menu, neben zwei gut bürgerlichen Menus zur Auswahl. Mit den Tagesmenus erzielen wir einen raschen und speditiven Service.

Falls Sie Fragen betreffend unserem Hause unbeantwortet haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Herzlichst Ihre Gastgeber  
Familie Maja und Werner Hübscher  
Küchenchef Harald Gratz  
und Team

Sämtliche Preise beinhalten 8.0% MwSt. EURO Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs  
Preisänderungen behalten wir uns vor.

Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen ausschliesslich geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch.