



Herzlich willkommen im «Drei Könige»

Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt.
Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie eine Königin oder ein König fühlen.

In familiärer und entspannter Atmosphäre verwöhnen wir Sie mit liebevoll zubereiteten Gerichten aus frischen, möglichst regionalen Zutaten. Unsere Küche verbindet alpine Tradition mit einer eleganten Note – von klassischen Schweizer Spezialitäten bis zu saisonalen Kreationen.

Ob für eine gemütliche Pause, ein feines Essen mit Freunden oder einen besonderen Moment:

Nehmen Sie sich Zeit, lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

Neben Ihnen, liebe Gäste, sind auch unsere Mitarbeitenden die «Königinnen» und «Könige» unseres Hauses. Mit viel Leidenschaft, Erfahrung und Herzlichkeit sorgen sie täglich dafür, dass Ihr Aufenthalt bei uns zu einem besonderen Erlebnis wird – im Service, in der Küche und im ganzen Haus.

Gastfreundschaft ist für uns nicht nur ein Wort – wir leben sie jeden Tag.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

In dem Sinne: Herzlich willkommen im
«Drei Könige» und en Guete!

Ihre Gastgeber
Quirin Schaer mit Team

Salate & Vorspeisen



Kleiner Salat vom Buffet

11.-

Grosser Salat vom Buffet

19.-

Drei Könige Bowl

18.-

Knackiger Eisbergsalat mit gebratenem Einsiedler Chämi-Speck
Croûtons & Einsiedler Käsespähne



Bruschetta mit Tomatenwürfel

9.50

frische Tomaten mit Knoblauch, Basilikum & Olivenöl
auf geröstetem Weissbrot



Hausgemachtes Randen-Hummus

13.-

pinker Hummus mit Naanbrot, geröstetem Sesam und Olivenöl

Apéro Tavolata

Rindstatar - Melonentatar - Mozzarella - Hummus - Bruschetta

CHF 37.-

Einsiedler Bergmilch Mozzarella

19.-

mit einem Melonen Tatar und Einsiedler Rohschinken
garniert mit Balsamico-Yuzu Reduktion

Rindstatar vom Innerschwyzer Rind

70 Gramm 28.- / 140 Gramm 36.-

mit Kapern, Essiggurken, Chili, Butter und Toast

Aus dem Suppentopf



Gurken-Spinat Kaltschale mit Edelweiss Gin 40%
parfumiert mit Einsiedler Joghurt & Kälin`s Bienenhonig

12.50



Crèmige Tomatensuppe
mit Rahm & Olivenöl

12.-



Gemüse-Bouillon
mit hausgemachten Flädli

10.-

Vegan & Vegetarisch



Hausgemachte Knusper Okara Kugeln
serviert mit Mariniertem Grillgemüse
und unserer Vegane Dippsauce

28.-



Gemüsecurry
serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis & Früchten

26.-



Leichtes Schweizer Aare Risotto
mit Tomatenwürfel und mariniertem Grillgemüse
verfeinert mit Einsiedler Joghurt

25.-



Panierter Einsiedler Wyse
mit unserer hausgemachten Preiselbeerkonfi
serviert mit Süsskartoffelpommes und Grillgemüse

29.-

Fit durch den Sommer

Alle unsere Fitness Teller werden mit gemischten Salaten und Melone serviert. Natürlich, reichlich und farbenfroh garniert mit Edamame, Radieschen, Tomaten und Kresse.

	Hausgemachte Okara Knusper-Kugeln mit Veganer Sauce	28.-
	Schweizer Zander Knusperli mit unserer hausgemachten Tartarsauce	35.-
	Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel	27.50
	Cordon Bleu vom Schweizer Schwein gefüllt mit Einsiedler "Bureschinke" und Einsiedler Bergkäse	39.-
	Gebratene Schweizer Pouletbrust mit unserer Kräuterbutter	34.-
	Schweizer Entrecôte vom Black Angus Rind serviert mit unserer Café de paris Butter	47.-
	Als Supplement:	
	Schweizer Jasmin Aare Riis	8.50
	Portion Pommes	8.50

Fisch aus der Schweiz

Gebratenes Brüggli Saibling Filet

41.-

serviert mit Schweizer Aare Risotto mit Tomatenwürfel
und unserem Grillgemüse

Schweizer Zander Knusperli

35.-

mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse
dazu unsere hausgemachte Tartarsauce

Unsere Rösti: eine Liebe aus Schweizer Kartoffeln & Butter



«Klassisch»

26.-

mit Spiegelei vom Ludihof & Einsiedler Bergkäse überbacken



«Gärtnerin»

26.-

mit Buntem Grillgemüse & Einsiedler Bergkäse überbacken

«Farmer»

28.-

mit Speck, Tomaten & Röstzwiebeln
überbacken mit Einsiedler Bergkäse

«Drei Könige»

41.-

mit Schweizer Rindsfilet, Kräuterbutter
und Einsiedler Bergkäse überbacken

Klassiker «Drei Könige»

Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel dazu Pommes frites & knackiges Gemüse	27.50
Cordon Bleu vom Schweizer Schwein gefüllt mit Einsiedler «Bureschinke» & Käse von der Molki serviert mit Pommes frites & saisonalem Gemüse	39.-
Schweizer Schweins Rahm Schnitzel mit hausgemachter Champignon Rahmsauce, Butternudeln & Marktgemüse	27.50
Ybriger Kalbsbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce und Pommes frites	24.50
Geschnetzeltes Schweizer Kalbfleisch nach «Zürcher Art» dazu hausgemachte Butterrösti	46.-
Gebratenes Rinds Entrecôte vom Schweizer Black Angus serviert mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und saisonalem Gemüse	47.-
Schweizer Rindsfiletstreifen «Stroganoff» serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis	49.-

Tavolata

ab 2 Personen

Wenn der Sommer das Klosterdorf Einsiedeln in sattes Grün taucht und die warme Bergluft nach Ferien und Lebensfreude duftet, laden wir Sie zu einer genussvollen Reise durch die leichte, aromatische Küche alpiner Eleganz ein. Frische Kräuter, sonnengereiftes Gemüse und sommerliche Aromen prägen diese Tavolata und spiegeln die Leichtigkeit und Vielfalt dieser besonderen Jahreszeit wider.

Knusprige, mild gewürzte **Okara Knusper Kugeln**, cremiger **Randenhummus** und delikates **Melonen Tatar** eröffnen das Menü mit eleganter Leichtigkeit. Begleitet durch unsere hausgemachte **Vegane Sauce**.

Saftige **Schweizer Zanderknusperli** mit **Tartarsauce**, rosa gebratenes **Swiss Black Angus Entrecôte** und zarte **Schweizer Pouletbrust** vereinen sich harmonisch mit sämigen **Schweizer Aaren Risotto**, knusprigen **Pommes frites** und **Grillgemüse**.

Begleitet von cremiger **Champignonrahmsauce** und hausgemachter **Kräuterbutter** entfalten sich die Aromen vollmundig und ausgewogen – bodenständig und doch raffiniert, wie man es in den Zentralen Alpen liebt.

Den süssen Abschluss bildet ein hausgeamchtes **Erdbeertörtli**, fruchtig, leicht und verführerisch.

74.- pro Person

Unsere regionalen Partner und Lieferanten

Milchmanufaktur, Einsiedeln

Käse und Milchprodukte



Grotzenmühle, Einsiedeln

Mehl



Metzgerei Schnidrig, Einsiedeln

Metzgerei Walhalla, Einsiedeln

Twingi Metzg, Unteriberg

Fleisch und Wurstwaren



Eier Bodmer, Unteriberg

Früchte Bammert, Tuggen

Gemüse und Früchte



Swiss Lachs, Lostallo

Bianchi, Zufikon

Fisch



Bäckerei Schefer, Einsiedeln

Bäckerei Winet, Eutal

Konditorei Schelbert, Muotathal

Romer`s Hausbäckerei, Benken

Brot und Backwaren



Conrad Kälin Getränke, Einsiedeln

Salgescher Weinkeller

Mövenpick Wein

Languedoc Weine

Getränke und Wein



Sirocco

Kaffee und Tee



Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch & Fisch.

Unser Brot ist aus Schweizer Zutaten & in der Schweiz gefertigt. Mit Ausnahme vom Naan Brot (UK). Bei Fragen oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Wir weisen drauf hin, dass wir lediglich die gesetzlich festgelegten Werte für eine Gluten- und laktosefreie Zubereitung garantieren können.

Alle Preise in CHF, inklusive 8.1% Mehrwertsteuer,

Euro Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.