

Herzlich Willkommen im «Drei Könige»

Allergeninformation & unsere Philosophie

Transparenz und Vertrauen sind für uns zentrale Bestandteile unserer Küche. Deshalb finden Sie in unserer Speisekarte alle gesetzlich deklarationspflichtigen Allergene klar, übersichtlich und nachvollziehbar gekennzeichnet. So möchten wir Ihnen eine sichere und entspannte Auswahl Ihrer Speisen ermöglichen.

Unsere Gerichte werden aus natürlichen, hochwertigen Zutaten zubereitet. Wir legen grossen Wert auf regionale Produkte und arbeiten, wann immer möglich, mit Erzeugern aus der Umgebung zusammen. Zudem orientiert sich unsere Küche an der Saisonalität der Zutaten – denn was zur richtigen Zeit wächst, überzeugt durch Frische, Geschmack und Qualität.

Bewusstes Genießen bedeutet für uns auch Verantwortung: gegenüber unseren Gästen, unserer Umwelt und den Lebensmitteln selbst. Aus diesem Grund verzichten wir auf unnötige Zusatzstoffe und setzen auf eine ehrliche, handwerkliche Zubereitung.

Sollten Sie Fragen zu einzelnen Zutaten, Allergenen oder besonderen Ernährungsbedürfnissen haben, sprechen Sie uns jederzeit gerne an. Wir nehmen uns Zeit für Ihr Anliegen und beraten Sie persönlich – damit Sie Ihren Besuch bei uns unbeschwert und genussvoll erleben können.



Enthält Glutenhaltige Getreide



Krebstiere



Eier



Fische



Erdnüsse



Sojabohnen



Milch (einschliesslich Laktose)



Hartschalenobst



Sellerie



Senf



Sesamsamen



Sulfit (Alkohol & Essig)



Lupinen



Weichtiere



Hausgrillenpulver

Salate & Vorspeisen

Kleiner Salat vom Buffet

11.-

Grosser Salat vom Buffet

19.-

 **Drei Könige Bowl**

18.-

Knackiger Eisbergsalat mit gebratenem Einsiedler Chämi-Speck,
Croutons & Einsiedler Käsespähne

 **Bruschetta mit Tomatenwürfel**

9.50

Frische Tomaten mit Knoblauch, Basilikum & Olivenöl
auf geröstetem Weissbrot

 **Hausgemachtes Randen Hummus**

13.-

pinkter Hummus mit Naanbrot, geröstetem Sesam und Olivenöl

Vorspeisen Tavolata

Rindstatar - Melonentatar - Mozzarella - Hummus - Bruschetta

CHF 37.-

 **Einsiedler Bergmilch Mozzarella Kugel**

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

- 
Grüne Gin Kaltschale 12.50
 mit Gurken, Spinat, Einsiedler Joghurt,
 Kälin`s Bienenhonig und Schweizer Gin
- 
Cremige Tomatensuppe 12.-
 mit Rahmhaube & Olivenöl
- 
Gemüse-Bouillon 10.-
 mit hausgemachten Flädli

Vegan & Vegetarisch

- 
Hausgemachte Knusper Okara Kugeln 28.-
 serviert mit Mariniertem Grillgemüse
 und unserer Vegane Dippsauce
- 
Gemüsecurry 26.-
 serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis & Früchten
- 
Leichtes Schweizer Aare Risotto 25.-
 mit Tomatenwürffel und mariniertem Grillgemüse
 verfeiner mit Einsiedler Joghurt und Granatapfel
- 
Panierter Einsiedler Wyse 29.-
 mit unserer hausgemachten Preiselbeerkonfi
 serviert mit Süsskartoffelpommes und Grillgemüse

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.



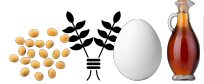
Hausgemachte Okara Knusper-Kugeln
mit Veganer Sauce

28.-



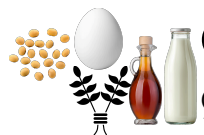
Schweizer Zander Knusperli
mit unserer hausgemachten Tartarsauce

35.-



Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel

27.50



Cordon Bleu vom Schweizer Schwein
gefüllt mit Einsiedler "Bureschinken" 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

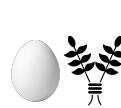
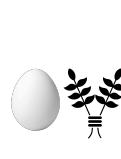
 **«Klassisch»** 26.-
mit Spiegelei vom Ludihof & Einsiedler Bergkäse überbacken

 **«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 Metz, 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.