



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

Salat vom Buffet

11.-



Nüsslisalat "Mimosa"

18.-

mit Einsiedler Chämispeck, Croûtons und einem Ei vom Ludihof



Bruschetta mit sautierten Steinpilzen

17.-

mit Knoblauch, Rosmarin und Einsiedler Bsetzistei Späne



Hausgemachtes Kürbis-Hummus

13.-

crémiger Hummus mit Naanbrot

geröstetem Sesam, Kürbiskerne und Olivenöl

Apéro Tavolata

Rindstatar - Melonentatar - Mozzarella - Hummus - Bruschetta

CHF 37.-

Einsiedler Bergmilch Mozzarella

19.-

mit einem Melonen Tatar und Hirschtrockenfleisch
dazu unsere Balsamico-Yuzu Reduktion

Drei Könige Bowl

18.-

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

Rindstatar vom Innerschwyzer Rind

70 Gramm 28.- / 140 Gramm 36.-

mit Kapern, Essiggurken, Chili, Butter und Toast

Aus dem Suppentopf



Kürbis-Miso Suppe mit Orangen

12.50

garniert mit Orangenfilets und Kürbis-Kernöl



Crèmige Tomatensuppe

12.-

mit Rahm & Olivenöl



Gemüse-Bouillon

10.-

mit hausgemachten Flädli

Vegan & Vegetarisch



Hausgemachte Knusper Okara Kugeln

28.-

serviert mit saisonalem Gemüse
dazu unsere Vegane Dipsauce



Gemüsecurry

27.-

serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis & Früchten garniert



Leichtes Kürbisrisotto vom Schweizer Aare Riis

25.-

verfeinert mit Einsiedler Joghurt und glasierten Marroni

Herbstlicher Spaziergang

31.-

mit Pilzragoût und Feigen aus Altendorf

dazu unsere hausgemachten Spätzli, geschmortes Rotkraut
glasierte Marroni, Schlangenbohne und einem Mirza-Apfel



Wild auf anderes Wild

Unsere Rehe stammen aus einer sorgfältig
geführten Revierjagd in Aesch, Kanton Zürich.
Die Hirsche sind aus einer hiesigen Dammhirschzucht.

Geschmortes Rehvoressen in einer Zitronen-Buttersauce 42.-
dazu unsere hausgemachten Spätzli, geschmortes Rotkraut
glasierte Marroni, Mirza-Apfel und Schlangenbohne

Rosa sautiertes Rehschnitzel 48.-
mit unserer Kirschen-Thymian Rahmsauce
dazu unsere hausgemachten Spätzli, geschmortes Rotkraut
glasierte Marroni, Mirza-Apfel und Schlangenbohne

Sautiertes Saltimbocca vom Schweizer Hirsch Entrecôte 46.-
dazu unsere Marsala-Preiselbeer Jus
serviert mit unseren hausgemachten Spätzli, geschmortes Rotkraut
glasierte Marroni, Mirza-Apfel und Schlangenbohne

Gebratenes hausgemachtes Hirsch-Hacktätschli 36.-
an unserer Champignonrahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und Schlangenbohnen

Gebratene Wildbratwurst von der Walhalla 27.-
mit unserer hausgemachten Zwiebelsauce
dazu servieren wir Butterrösti

Rehrücken ab 2 Personen und Vorbestellung / 69.-
serviert mit Kirschen-Thymian Rahmsauce, Pilz-Feigen Ragoût
hausgemachten Spätzli, geschmortes Rotkraut, glasierten Marroni
Mirza-Äpfel und Schlangenbohnen

Fisch aus der Schweiz

Sautierte Schweizer Lachstranche

44.-

serviert mit Kürbisrisotto aus Schweizer Aare Risotto
garniert mit glasierten Marroni

Gebackene Schweizer Zander Knusperli

35.-

mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse
dazu unsere hausgemachte Tartarsauce

Unsere Rösti: eine Liebe aus Schweizer Kartoffeln & Butter



«Rosalie»

31.-

mit sautierten Steinpilzen und Einsiedler Käse überbacken



«Gärtner»

26.-

mit buntem Gemüse & Einsiedler Bergkäse überbacken

«Farmer»

28.-

mit Speck, Tomaten & Röstzwiebeln
gratiniert 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 Entrecôte vom Schweizer Rind serviert mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und saisonalem Gemüse	47.-
Schweizer Rindsfiletstreifen «Stroganoff» serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis	49.-

Tavolata

Spätsommerstimmung in Einsiedeln

ab 2 Personen

Wenn sich die Blätter bunt färben und von den Bäumen fallen, laden wir Sie herzlich zu unserer herbstlichen Tavolata ein – einem genussvollen Fest für alle Sinne. Freuen Sie sich auf mediterran inspirierte Köstlichkeiten und herzhafte Klassiker, liebevoll zubereitet und zum gemeinsamen Geniessen.

Vorspeisen

Den Auftakt machen knusprige **Bruschetta mit Steinpilzen**, würzige **Okara-Kugeln** und fein mariniertes **Rindstatar**. Dazu servieren wir einen knackigen **Nüsslisalat mit Einsiedler Chämi-Speck** und unserem **veganen Dip**.

Hauptgänge

Freuen Sie sich auf saftige **Rehschnitzel**, zartes **Rindsentrecôte**, gebratener **Wildbratwurst** und einer cremigen **Kirschen-Thymian Rahmsauce**.

Für Fischliebhaber servieren wir gebackene Schweizer **Fischknusperli** mit unserer **Tartarsauce**.

Als Beilagen erwarten Sie herbstliches Gemüse mit geschmortem **Rotkraut** glasierten **Marroni** und **Schlangenbohnen**, gebackene **Pommes frites**, **Kräuterbutter** sowie unsere hausgemachten **Spätzli** – locker, fluffig und aromatisch.

Dessert

Den süssen Abschluss bildet ein herbstlicher Klassiker: **Vermicelles mit Vanilleglace** – eine köstliche Liebeserklärung an den Herbst.

74.- pro Person

Unsere regionalen Partner und Lieferanten

Milchmanufaktur, Einsiedeln

Käse und Milchprodukte



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.