

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 Glutenthaltige Getreide



Krebstiere



Eier



Fische



Erdnüsse



Sojabohnen



Milch (einschliesslich Laktose)



Hartschalenobst



Sellerie



Senf



Sesamsamen



Sulfit (Alkohol & Essig)



Lupinen



Weichtiere



Hausgrillenpulver

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

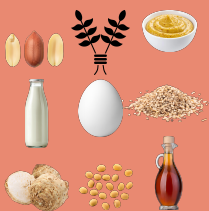


Hausgemachtes Kürbis-Hummus

13.-

cremiger 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.- / 140g 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
und unserer Vegane Dippsauce
-  **Gemüsecurry** 27.-
serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis & Früchten
-  **Leichtes Kürbisrisotto vom Schweizer Aare Riis** 25.-
verfeinert mit Einsiedler Joghurt und glasierte 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 hiesiger Dammhirschzucht.

 **Geschmortes Rehvoessen 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 Ragout
hausgemachten Spätzli, geschmortes Rotkraut, glasierten Marroni
Mirza-Äpfel und Schlangenbohnen

Fisch aus der Schweiz



Gebratene Schweizer Lachstranche

44.-

serviert mit Kürbisrisotto aus Schweizer Aare Risotto
garniert mit glasierten Marroni



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



überbacken mit Einsiedler Bergkäse



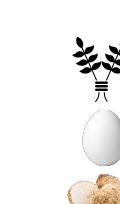
«Drei Könige»

41.-

mit Schweizer Rindsfilet, Kräuterbutter
und Einsiedler Bergkäse überbacken



Klassiker «Drei Könige»

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

Tavolata

ab 2 Personen

Spätsommerstimmung in Einsiedeln

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 **Bruschette 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 cremige **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 Metzger, 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.