

Geschätzte Gäste

Ein herzliches Willkommen im Hotel Drei Könige.

Die Tradition gebietet es, an dieser Stelle unsere Gäste zu begrüßen. Dem möchten wir gern und mit aller Herzlichkeit nachkommen. Unser Anliegen ist die Pflege und ständige Erweiterung einer familiären Gastlichkeit, die den vielfältigsten Bedürfnissen unserer Gäste zu allen Jahreszeiten gerecht wird.

Sie wissen aber, niemand ist perfekt. Wann immer Sie Anlass zur Kritik oder zum begeisternden Lob haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir sind für jede Anregung dankbar, denn wir haben das Ziel und den Ehrgeiz, im Interesse unserer Gäste immer Bestleistung zu bieten. Dabei sind wir auf Ihre Unterstützung und Meinung angewiesen. Vielleicht ist auch ein kleines Gespräch nützlich!

Danke für Ihren Besuch, und wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Ihre Familie

Maja und Werner Hübscher und das Drei Könige Team

Wintermenü

Quinoasalat mit Chicorée mit
Blutorangenfilets an einer Gemüsevinaigrette

* * *

Knoblauchcrèmesuppe
mit Brotcroûtons

Weisswein

Mathier's Optimo weiss, Salgesch 2020

Traubensorte: Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner

* * *

Rosa gebratene Entenbrust an
Balsamicojus mit Cranberries
Pommes Williams und mariniertem Rotkraut

Rotwein

Mathier's Optimo rot, Salgesch 2018

Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah

* * *

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Grand Manier-Parfait

* * *

* *

*

Fr. 76.00 pro Person ohne Wein
Fr. 95.00 pro Person mit Wein

Winterzyt – Fonduezyt

Käse-Brotsuppe nach Schwyzer Art Fr. 10.50
mit Bergkäse und Zwiebeln



Einsiedler Bergkäsefondue «Klassische Art» Fr. 25.00
Die Fonduekäsemischung aus der Milchmanufaktur Einsiedeln



Einsiedler Bergkäsefondue «Greyerzer Art» Fr. 26.50
Der Klassiker mit einer extra Portion Greyerzer Käse

Einsiedler Bergkäsefondue «Jäger Art» Fr. 26.50
Der Klassiker mit Speckwürfeli und Pilzen



Fondue «Drei Könige» Fr. 27.50
Der Klassiker verfeinert mit Freiburger Vacherin und Gorgonzola,
Chilischoten und grünem Pfeffer

Unsere Käsefondues servieren wir mit Fonduebrot zum Abzupfen

Bünderfleisch- und Rohschinkenteller zum Fondue Fr. 15.50

Portion Gschwellti zum Fondue Fr. 6.00


ab zwei Personen, 30 Minuten Wartezeit

Fondue Bourguignonne à discrétion pro Person Fr. 60.00
Rindsfilet in Würfel geschnitten

Fondue Chinoise à discrétion pro Person Fr. 55.00
Rinds-, Kalbs-, Schweinefleisch, Poulet


Jeweils mit Pommes frites, Reis, Senffrüchten, Früchten
Tartar-, Cocktail-, Knoblauch-, Curry- und Sweet Chilisauce

Wärmende Suppen

	Tagessuppe	Fr. 7.00
	Rindsbouillon mit Gemüsestreifen oder mit Flädli	Fr. 9.50
	Currycrèmesuppe mit Bananenstückli	Fr. 10.50
	Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons	Fr. 10.50
	Kürbissuppe mit Kokoscrème	Fr. 9.50

Salate & Vorspeisen

Unser Salatbuffet wird von unserem Küchenchef täglich aus einem Angebot von frischen und saisonalen Salaten zusammengestellt. Geniessen Sie dazu unsere hausgemachten Salatsaucen.

	Kleiner Salat vom Buffet	Fr. 9.50
	Grosser Salat vom Buffet	Fr. 18.50
	Geräucherte Brüggli Forelle vom Sattel mit Nüsslisalat und Mango Chutney	Fr. 17.50
	Quinoasalat mit Chicorée mit Blutorangenfilets an einer Gemüsevinaigrette	Fr. 12.50

Fleischgerichte

Rosa gebratene Entenbrust an Balsamicojus mit Cranberries Pommes Williams und mariniertem Rotkraut	Fr. 42.00
Schweins-Cordon bleu «Drei Könige» gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse Pommes frites, dreierlei Gemüse	Fr. 39.00
Kalbs-Cordon bleu «Drei Könige» gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse Pommes frites, dreierlei Gemüse	Fr. 45.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und dreierlei Gemüse	Fr. 42.00
«Riz Casimir» Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce im Reising mit Früchten garniert	Fr. 39.00
Rindsfiletmédailon vom Grill mit Cognac-Pfefferrahmsauce Röstikroketten und dreierlei Gemüse	Fr. 58.00

Rindsfiletstreifen «Stroganoff» Fr. 43.00

zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten
mit Peperoni, Champignons und Essiggurken
Hausgemachte Spätzli, dreierlei Gemüse

Zartes Châteaubriand mit Béarnaisesauce ab 2 Personen Fr. 62.00

inkl. Beilagen nach Wunsch
Reichhaltige Gemüseauswahl
Preis pro Person, ca. 30 Minuten Wartezeit

Fischgerichte

Eglifilets im Bierteig Fr. 29.00

mit Tartarsauce und buntem Salatbouquet an Hausdressing

Spaghetti «Diavolo» Fr. 32.50

mit Riesencrevetten geschwenkt in pikantem Olivenöl
mit Kräutern, Peperoncini und Knoblauch

Vegetarische Gerichte



Feine Tagliolini mit schwarzem Trüffel Fr. 28.50
mit sautierten Pilzen an einer parfümierten Rahmsauce

Hausgemachte Käsespätzli Fr. 25.00
mit Bergkäse, dazu Apfelmus und Röstzwiebeln




Thai Curry Fr. 24.00
mit Gemüse und Basmatireis

Saisonaler Gemüseteller Fr. 26.00
mit Champignonrahmsauce und Salzkartoffeln

Gemüserösti Fr. 24.00
Rösti mit Gemüse und Käse überbacken

Über Zutaten in unseren Gerichten,
welche Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

Knusprige Rösti

Sennenrösti	Fr. 25.00
Rösti mit Speck und Zwiebeln mit Appenzellerkäse überbacken	
 Rösti «Skieur»	Fr. 23.00
Rösti mit Käse überbacken und einem Spiegelei	
Clocharenrösti	Fr. 23.00
Rösti mit Cervelat und mit Käse überbacken	
Rösti «Drei Könige»	Fr. 38.50
Rindsfiletmédaille rosé gebraten auf knuspriger Rösti mit Käse überbacken	

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

Egli: EST; Ente: FR, Riesencrevetten: Vietnam

Alle Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.
€-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.