

# Herzlich Willkommen im «Drei Könige»

## **Bei uns stehen Sie, liebe Gäste, im Mittelpunkt.**

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie Königinnen und Könige fühlen und eine unvergessliche Zeit geniessen.

In herzlicher, familiärer Atmosphäre verwöhnen wir Sie mit liebevoll zubereiteten Gerichten aus frischen, regionalen Zutaten. Ob traditionelle Schweizer Spezialitäten oder saisonale Köstlichkeiten – bei uns findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

Lehnen Sie sich zurück, gönnen Sie sich eine Auszeit und lassen Sie sich von unseren kulinarischen Genüssen verzaubern.

Doch nicht nur Sie, liebe Gäste, liegen uns am Herzen – auch unsere Mitarbeitenden sind für uns wahre Königinnen und Könige. Mit Hingabe, Leidenschaft und Herzlichkeit erfüllen sie unser Haus jeden Tag mit Leben – sei es im Service, in der Küche, in der Zimmerreinigung oder am Empfang.

Gastfreundschaft ist für uns nicht nur ein Wort  
sondern gelebte Tradition.

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern, heissen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen **en Guete!**

Ihre GastgeberInnen  
Team mit Quirin Schaer

# Salate und Vorspeisen

**Kleiner Salat vom Buffet** 11.-

**Grosser Salat vom Buffet** 19.-

**Spargel-Eier Bowl** 21.-



Gefüllt mit grünem Spargel und einem Ei vom Ludihof mit Edamame Bohnen, knackigem Blattsalat, Radieschen und Orangenschnitze an hausgemachtem Himbeerdressing

**Drei Könige Bowl** 18.-

Gefüllt mit knackigem Eisbergsalat, gebratenem Einsiedler Chämi-Speck, Croûtons und Einsiedler Käsespäne an Dressing nach Wahl

**Wurst-Käse Salat** **einfach 17.- / garniert 21.-**

mit Cervelat von der Dorfmetzger, Einsiedler Bergkäse, Essiggurken und Zwiebeln

**Rindstatar vom Schweizer Rind** **70 Gramm 28.- / 140 Gramm 36.-**

mit Kapern, Essiggurken, Chili, Butter und Toast

## Aus dem Suppentopf



**Weisse Spargelsuppe** 12.50

mit Kokos, Kresse und Croûtons



**Cremige Tomatensuppe** 12.-

mit Rahmhaube und Olivenöl



**Gemüse-Bouillon** 10.-

mit hausgemachten Flädli

# Hurra – Der Frühling ist da!



**Weisse Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise** **28.-**

dazu Salzkartoffeln in Butter geschwenkt

**Weisse Spargeln mit Einsiedler «Bureschinke»** **31.-**

dazu hausgemachte Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln in Butter geschwenkt



**Weisse Spargeln überbacken mit Einsiedler «Bsetzistei»** **31.-**

dazu hausgemachte Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln in Butter geschwenkt



**Schweizer Butterrösti mit Spargeln** **32.-**

überbacken mit reifem Einsiedler Bergkäse  
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise

**Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Kräuterbutter** **34.-**

serviert mit Bärlauch Risotto und Spargeln

**Gebratenes Schweizer Rinds Entrecôte** **45.-**

serviert mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Spargeln und Salzkartoffeln in Butter geschwenkt

# Klassiker «Drei Könige»

<b>Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel</b>	<b>27.-</b>
dazu Pommes frites und knackiges Gemüse	
<b>Cordon Bleu vom Schweizer Schwein</b>	<b>39.-</b>
gefüllt mit Einsiedler «Bureschinke» und Einsiedler Bergkäse dazu Pommes frites und saisonales Gemüse	
<b>Schweizer Schweinsrahmschnitzel</b>	<b>27.50</b>
an hausgemachter Champignon-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und Marktgemüse	
<b>Ybriger Kalbsbratwurst</b>	<b>24.50</b>
mit hausgemachter Zwiebelsauce und Pommes frites	
<b>Paniertes Riesen-Schnitzel vom Schweizer Kalb</b>	<b>46.-</b>
mit Pommes frites und hausgemachter Preiselbeer-Konfi	
<b>Geschnetzeltes Schweizer Kalbfleisch nach «Zürcher Art»</b>	<b>46.-</b>
dazu hausgemachte Butterrösti	
<b>Zarte Schweizer Pouletbruststreifen «Stroganoff»</b>	<b>27.50</b>
serviert mit Tagliatelle	
<b>Schweizer Rindsfiletstreifen «Stroganoff»</b>	<b>49.-</b>
serviert mit Basmatireis	

## Fisch aus der Schweiz

### **Swiss Alpine Lachs gebraten** **44.-**

an einer cremigen hausgemachten Bärlauch-Rahmsauce serviert mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse

### **Schweizer Alpen Zander Knusperli** **35.-**

serviert mit farbenfrohen Salaten und hausgemachter Tartarsauce

## Vegan und Vegetarisch



### **Gemüsecurry** **24.-**

serviert mit Basmatireis und Früchten



### **Falafel Bowl** **26.-**

gefüllt mit Edamame Bohnen, farbenfrohen Salaten, Radieschen, Kresse und hausgemachter veganer Sauce



### **Burger von der Kichererbse** **29.50**

im Sesam Bun von der Bäckerei Schefer serviert mit hausgemachter veganer Sauce und Pommes frites



### **Spätzlipfanne mit Bärlauch** **29.-**

dazu Einsiedler Bergkäse, knackiges Gemüse und Röstzwiebeln

# Unsere Rösti: eine Liebe aus Schweizer Kartoffeln und Butter



## «Klassisch»

26.-

mit Spiegelei vom Ludihof und Einsiedler Bergkäse überbacken



## «Gärtner»

26.-

mit buntem Gemüse und Einsiedler Bergkäse überbacken

## «Farmer»

28.-

mit Speck, Tomaten, Röstzwiebeln und Einsiedler Bergkäse überbacken

## «Drei Könige»

41.-

mit Rindsfilet, Kräuterbutter und Einsiedler Bergkäse überbacken

## Geheim-Tipp

Ab 2 Personen (45min Wartezeit)

**Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet** 200 Gramm pro Person

69.-

dazu hausgemachte Sauce Hollandaise,  
Salzkartoffeln, Pommes frites und saisonales Gemüse

Vorspeisen-Salat vom Buffet ist im Preis inbegriffen.

# Unsere regionalen Partner und Lieferanten

## **Milchmanufaktur, Einsiedeln**

Käse und Milchprodukte

## **Dorfmetzg Schnidrig, Einsiedeln**

## **Metzgerei Walhalla, Einsiedeln**

## **Twingi Metzg, Unteriberg**

Fleisch und Wurstwaren

## **Eier Bodmer, Unteriberg**

## **Früchte Bammert, Tuggen**

Gemüse und Früchte

## **Swiss Lachs, Lostallo**

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 ausschliesslich aus Schweizer Zutaten & in der Schweiz gefertigt.

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 lactosefreie Zubereitung garantieren können

Alle Preise in CHF, inklusive 8.1% Mehrwertsteuer, Euro Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.