

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

Deklarierbare Allergene

Grundsätzlich kann nahezu jedes Lebensmittel eine allergische Reaktion auslösen. Der Gesetzgeber hat jedoch 15 Hauptallergene definiert, die besonders kennzeichnungspflichtig sind. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung – sprechen Sie uns einfach direkt an.

1. Glutenthaltige Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschliesslich Laktose)
8. Hartschalenobst (Nüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere
15. Hausgrillenpulver

Salate und Vorspeisen

Kleiner Salat vom Buffet 11.-

Grosser Salat vom Buffet 19.-

Spargel-Eier Bowl (6,8,9,10,12) 21.-



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

Drei Könige Bowl (3,6,7,8,9,10,12) 18.-

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

Wurst-Käse Salat (3,6,7,9,10,12) einfach 17.- / garniert 21.-

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

Rindstatar vom Schweizer Rind (6,9,10,12) 70 Gramm 28.- / 140 Gramm 36.-

mit Kapern, Essiggurken, Chili, Butter und Toast

Aus dem Suppentopf



Weisse Spargelsuppe (6,9) 12.50

mit Kokos, Kresse und Croûtons



Cremige Tomatensuppe (6,7,9,12) 12.-

mit Rahmhaube und Olivenöl



Gemüse-Bouillon (6,9,10,12) 10.-

mit hausgemachten Flädli

Hurra – Der Frühling ist da!



Weisse Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise 28.-

dazu Salzkartoffeln in Butter geschwenkt
(3,6,7,9,10,12)

Weisse Spargeln mit Einsiedler «Bureschinke» 31.-

dazu hausgemachte Sauce Hollandaise und
Salzkartoffeln in Butter geschwenkt
(3,6,7,9,10,12)



Weisse Spargeln überbacken mit Einsiedler «Bsetzistei» 31.-

dazu hausgemachte Sauce Hollandaise und
Salzkartoffeln in Butter geschwenkt
(3,6,7,9,10,12)



Schweizer Butterrösti mit Spargeln 32.-

überbacken mit reifem Einsiedler Bergkäse
dazu hausgemachte Sauce Hollandaise
(3,6,7,9,10,12)

Gebratene Schweizer Pouletbrust mit Kräuterbutter 34.-

serviert mit Bärlauch Risotto und Spargeln
(3,6,7,9,10,12)

Gebratenes Schweizer Rinds Entrecôte 45.-

serviert mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Spargeln und
Salzkartoffeln in Butter geschwenkt
(3,6,7,9,10,12)

Klassiker «Drei Könige»

Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel <i>(1,3,6,7,9,10)</i>	27.-
dazu Pommes frites und knackiges Gemüse	
Cordon Bleu vom Schweizer Schwein <i>(1,3,6,7,9,10)</i>	39.-
gefüllt mit Einsiedler «Bureschinken» und Einsiedler Bergkäse dazu Pommes frites und saisonales Gemüse	
Schweizer Schweinsrahmschnitzel <i>(1,6,7,9,10)</i>	27.50
an hausgemachter Champignon-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und Marktgemüse	
Ybriger Kalbsbratwurst <i>(6,9,10,12)</i>	24.50
mit hausgemachter Zwiebelsauce und Pommes frites	
Paniertes Riesen-Schnitzel vom Schweizer Kalb <i>(1,3,6,9,10,12)</i>	46.-
mit Pommes frites und hausgemachter Preiselbeer-Konfi	
Geschnetzeltes Schweizer Kalbfleisch nach «Zürcher Art»	46.-
dazu hausgemachte Butterrösti <i>(6,7,9,10,12)</i>	
Zarte Schweizer Pouletbruststreifen «Stroganoff» <i>(1,6,7,9,10,12)</i>	27.50
serviert mit Tagliatelle	
Schweizer Rindsfiletstreifen «Stroganoff» <i>(6,7,9,10,12)</i>	49.-
serviert mit Basmatireis	

Fisch aus der Schweiz

Swiss Alpine Lachs gebraten (1,6,7,9,10,12) 44.-

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

Schweizer Alpen Zander Knusperli (1,3,6,7,9,10,12) 35.-

serviert mit farbenfrohen Salaten und hausgemachter Tartarsauce

Vegan und Vegetarisch



Gemüsecurry (6,9,10)

24.-

serviert mit Basmatireis und Früchten



Falafel Bowl (6,9,10)

26.-

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



Burger von der Kichererbse (1,3,6,7,9,10,12)

29.50

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



Spätzlipfanne mit Bärlauch (1,6,7,9,10)

29.-

dazu Einsiedler Bergkäse, knackiges Gemüse und Röstzwiebeln

Unsere Rösti: eine Liebe aus Schweizer Kartoffeln und Butter



«Klassisch» (3,6,7,9,10)

26.-

mit Spiegelei vom Ludihof und Einsiedler Bergkäse überbacken



«Gärtner» (6,7,9,10)

26.-

mit buntem Gemüse und Einsiedler Bergkäse überbacken

«Farmer» (6,7,9,10)

28.-

mit Speck, Tomaten, Röstzwiebeln und Einsiedler Bergkäse überbacken

«Drei Könige» (6,7,9,10)

41.-

mit Rindsfilet, Kräuterbutter und Einsiedler Bergkäse überbacken

Geheim-Tipp

Ab 2 Personen (45min Wartezeit) (3,6,7,9,10)

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.