

Herzlich Willkommen im «Drei Könige»

Im Mittelpunkt unserer Arbeiten stehen Sie, liebe Gäste.
Sie sollen sich bei uns wie «**Königinnen**» und «**Könige**» fühlen.

In familiärer Atmosphäre verwöhnen wir Sie mit liebevoll
zubereiteten Gerichten aus frischen, regionalen Zutaten.
Ob traditionelle Schweizer Spezialitäten oder saisonale Speisen –
bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Nehmen Sie sich eine Auszeit, lehnen Sie sich zurück und
geniessen Sie unsere kulinarischen Leckereien.

Neben Ihnen liebe Gäste sind auch unsere Mitarbeiter für uns
«**Königinnen**» und «**Könige**».

Sie füllen unser Haus jeden Tag mit Herzlichkeit und führen ihr
Handwerk mit viel Hingabe und Leidenschaft aus. Egal, ob im
Service, der Küche oder im Housekeeping;

Wir reden nicht nur von Gastfreundschaft, wir leben sie!

In diesem Sinne hoffen wir auch Ihnen ein Lächeln aufs Gesicht
zaubern zu können, heissen Sie herzlich willkommen und
wünschen Ihnen **en Guete!**

Ihr
Team mit Quirin Schaer

Salate & Vorspeisen mit Summer Vibes



Salat vom Buffet

11.-

Bruschette mit Tomatenwürfel

12.50



frische Tomaten mit Knoblauch, Basilikum und Olivenöl
auf geröstetem Weissbrot



Hausgemachtes Randen Hummus

14.-

pinker Hummus mit Naanbrot, geröstetem Sesam und Olivenöl

3 Könige Bowl

18.-

knackiger Eisbergsalat, gebratener Einsiedler Chämi-Speck, Croutons
und Einsiedler Käsespäne dazu Dressing nach Wahl

Schweizer Büffelmozzarella Bowl

18.- / 28.-



Tomatenwürfel mit Basilikum und Knoblauch sowie
Rucola und Schangnauer Büffelmozzarella

Roastbeef Bowl vom Schweizer Black Angus Rind

21.- / 31.-

mit buntem Salatbouquet aus Blattsalat, Orangen, Tomaten,
Edamame, Radieschen und unserer Tartarsauce

Wurst-Käse Salat

einfach 17.- / garniert 21.-

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

Rindstatar vom Innerschwyz Rind

70 Gramm 28.- / 140 Gramm 36.-

mit Kapern, Essiggurken, Chili, Butter und Toast

Heisses und Kaltes aus dem Suppentopf



Grüne Gin Kaltschale

12.50

mit Gurken, Spinat, Einsiedler Joghurt, Kälin`s Bienenhonig und Edelweiss Gin



Cremige Tomatensuppe

12.-

mit Rahmhaube und Olivenöl



Gemüse-Bouillon

10.-

mit hausgemachten Flädli

Vegan und Vegetarisch



Hausgemachte Okara Knusper Kugeln

26.-

serviert mit mariniertem Grillgemüse und veganer Sauce



Tagliolini mit Schangnauer Büffelmozzarella

29.-

geschwenkt in cremiger Basilikum Pesto Sauce



Gemüsecurry

25.-

serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis und Früchten



Cremiges Schweizer Aare Risotto mit Grillgemüse

24.-

garniert mit Auberginen, Zucchetti, Peperoni und Cherry Tomaten

Fitnesssteller trifft Summer Bowl

Alle unsere Bowls werden mit gemischten Salaten serviert.
Natürlich, reichlich und farbenfroh garniert mit Edamame,
Radieschen, Tomaten und Orangen.



Hausgemachte Falafel Bowl 26.-
mit Zitrone und hausgemachter veganer Sauce



Hausgemachte Okara Knusper Kugeln Bowl 26.-
mit Zitrone und hausgemachter veganer Sauce

Bremgartner Regenbogenforellen Bowl 38.-
in Olivenöl und Knoblauch gebratenes Filet mit Zitrone und
Tomatensauce

Schweizer Zander Knusperli Bowl 35.-
mit hausgemachter Tartarsauce

Gebratene Schweizer Pouletbrust Bowl 34.-
mit hausgemachter Kräuterbutter

Cordon Bleu vom Schweizer Schwein Bowl 39.-
gefüllt mit Einsiedler «Bureschinke» und Einsiedler Bergkäse

Schweizer Rinds Entrecôte vom Black Angus Bowl 45.-
gebratenes 180g Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter

Das kleine Extra für Sie dazu:



Portion Schweizer Jasmin Aare Riis 8.50
Portion Pommes frites aus Schweizer Kartoffeln 8.50

Fisch aus der Schweiz

Swiss Alpine Lachs gebraten 44.-

an cremiger hausgemachten Basilikum Pesto Sauce
serviert mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse

Bremgartner Regenbogenforellen Filet 38.-

gebraten mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone dazu Tomatensauce,
buntes Grillgemüse und cremiges Risotto vom Schweizer Aare Riis

Portion Schweizer Zander Knusperli 23.50

mit hausgemachter Tartarsauce

Unsere Rösti: eine Liebe aus Schweizer Kartoffeln und Butter

«Klassisch» 26.-



mit Spiegelei vom Ludihof und Einsiedler Bergkäse überbacken

«Gärtnerin» 26.-



mit buntem Grillgemüse und Einsiedler Bergkäse überbacken

«Farmer» 28.-

mit Speck, Tomaten, Röstzwiebeln und Einsiedler Bergkäse
überbacken

«Drei Könige» 41.-

mit Rindsfilet, Kräuterbutter und Einsiedler Bergkäse
überbacken

Klassiker «Drei Könige»

| | |
|--|--------------|
| Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel | 27.- |
| dazu Schweizer Pommes frites und knackiges Gemüse | |
| Cordon Bleu vom Schweizer Schwein | 39.- |
| gefüllt mit Einsiedler «Bureschinken» und Einsiedler Bergkäse dazu Schweizer Pommes frites und saisonales Gemüse | |
| Schweizer Schweins Rahm Schnitzel | 27.50 |
| an hausgemachter Champignon-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und Marktgemüse | |
| Ybriger Kalbsbratwurst | 24.50 |
| mit hausgemachter Zwiebelsauce und Schweizer Pommes frites | |
| Schweizer Rinds Entrecôte (180g) vom Black Angus | 45.- |
| gebraten, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Schweizer Pommes frites und saisonales Gemüse | |
| Paniertes Schnitzel vom Schweizer Kalb | 46.- |
| mit Schweizer Pommes frites und hausgemachter Preiselbeer-Konfi | |
| Geschnetzeltes Schweizer Kalbfleisch nach «Zürcher Art» | 46.- |
| dazu hausgemachte Butterrösti | |
| Zarte Schweizer Pouletbruststreifen «Stroganoff» | 27.50 |
| mit Peperoni und Essiggurken dazu Butternudeln | |
| Schweizer Rindsfiletstreifen «Stroganoff» | 49.- |
| mit Peperoni und Essiggurken dazu Schweizer Jasmin Aare Riis | |

Geheim-Tipp

4 Personen

Sommerliche Tavolata – Ferienstimmung in Einsiedeln 177 .-

Wenn die Tage lang und warm sind, laden wir ein zur sommerlichen Tavolata – einem Fest für alle Sinne. Es erwarten Sie feine, mediterran inspirierte Köstlichkeiten und herzhaft Klassiker, liebevoll zubereitet und zum Teilen gedacht.

Ob cremiger **Hummus**, knusprige **Falafel** oder würziges **Okara** – unsere veganen Highlights treffen auf **Naanbrot**, frische **Bruschette** und **veganen Dip**. Dazu gesellen sich **Grillgemüse** in sommerlichen Farben, fein mariniertes **Rindstatar**, saftiges **Roastbeef** und zartes **Rindsentrecôte**.

Für die Liebhaber von Fisch servieren wir knusprige **Zanderknusperli**, begleitet von klassischer **Tartarsauce**. Dazu gibt's **Pouletbrust** vom Grill, **Pommes frites**, **Kräuterbutter** und unseren legendären „**Aare Riis**“ – locker, leicht, aromatisch.

Zum Abschluss wird's süß: **Erdbeersalat mit feiner Vanilleglace** bringt Sommerfrische auf den Teller.

Als Weinbegleitung empfehlen wir:

Zum Start ein fruchtiger Rosé 10 cl / 75 cl

Château Mire l'Étang Le Gris Rosé, 7.50 / 49.-
Languedoc 2024, Rebsorten: Cinsault, Grenache, Mourvèdre

Gefolgt von einem blumig aromatischen Weisswein

Château Regismont Mas Paillet 8.50 / 55.-
Languedoc 2024, Rebsorten: Vigonier, Chardonnay

Abgerundeten mit einem kirschroten harmonischen Rotwein der Extraklasse

Château Mire l'Étang Cuvée des Ducs de Fleury 8.50 / 55.-
Languedoc 2024, Rebsorten: Syrah, Grenache, Mourvèdre

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