

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!**

Ihre Gastgeber
Quirin Schaer mit Team

Salate & Vorspeisen mit Herbstgefühlen



Kleiner Salat vom Buffet 11.-

Grosser Salat vom Buffet 19.-

Nüsslisalat «Mimosa» 18.-

mit Einsiedler Chämispeck, Ei vom Ludihof und Croûtons

Bruschetta mit sautierten Steinpilzen 17.-

Zwiebeln, Knoblauch und Einsiedler Bsetzistei Spähnen



Okara Bowl 18.-

bunt gemischte Blattsalate farbenfroh garniert
mit unseren hausgemachten Okara-Preiselbeer-Kugeln
dazu unsere vegane Sauce und Dressing nach Wahl

3 Könige Bowl 18.-

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

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

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

Rindstatar vom Innerschwyzer Rind 70 Gramm 28.- / 140 Gramm 36.-

mit Kapern, Essiggurken, Chili, Butter und Toast

Heisses aus dem Suppentopf



Kürbis-Miso Suppe mit Orange

12.50

garniert mit karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl



Cremige Tomatensuppe

12.-

mit Rahmhaube und Olivenöl



Gemüse-Bouillon

10.-

mit hausgemachten Flädli

Vegan und vegetarischer Genuss



Kürbisfalafel Bowl

26.-

natürlich, reichlich und farbenfroh garniert mit Edamame, Radieschen, Tomaten und Orangen



Gemüsecurry

25.-

serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis und Früchten



Kürbisrisotto vom Schweizer Aare Risotto

24.-

garniert mit Rosenkohl und Marroni



Herbstlicher Spaziergang

31.-

mit Pilz-Feigenragout «Feigen handgepflückt aus Altendorf» dazu hausgemachte Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza Apfel

Wild auf Wild

Unsere Rehe stammen aus einer sorgfältig geführten Revierjagd in Aesch, Kanton Zürich.

Rehschnitzel mit Preiselbeer-Rahmsauce 48.-

mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza Apfel

Rehpfeffer 42.-

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza Apfel

Zart gebratenes Hirsch Entrecôte (CH/ESP) 48.-

mit hausgemachte Preiselbeerrahmsauce
dazu cremiges Kürbisrisotto und Mirza Apfel

Hirschpfeffer «Jäger Art» (CH/A) 36.-

garniert mit Croûtons, Silberzwiebeln und Speckwürfel
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Mirza Apfel

Wild Mix

Wild-Lauchbratwurst von der Walhalla (CH) 27.-

dazu unsere Zwiebelsauce
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Mirza Apfel

Hubertus Teller 53.-

Hirschentrecôte, Wild-Lauchbratwurst, Rehschnitzel mit
Priselbeerrahmsauce und Hirschpfeffer
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Mirza Apfel

Fisch aus der Schweiz

Swiss Alpine Lachs gebraten 44.-

dazu cremiges Kürbisrisotto und Rosenkohl

Schweizer Zander Knusperli Bowl 35.-

natürlich, reichlich und farbenfroh garniert mit Edamame,
Radieschen, Tomaten und Orangen
und hausgemachte Tartarsauce

nur Portion Zander 23.-

Unsere Röstli: eine Liebe aus Schweizer Kartoffeln und Butter

«Klassisch» 26.-



mit Spiegelei vom Ludihof und Einsiedler Bergkäse überbacken

«Rosalie» 31.-



mit sautierten Steinpilzen und mit Einsiedler Käse 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

Klassiker «Drei Könige»

Paniertes Schweizer Schweinsschnitzel	27.-
dazu Schweizer Pommes frites und knackiges Gemüse	
Cordon Bleu vom Schweizer Schwein	39.-
gefüllt mit Einsiedler «Bureschinke» und Einsiedler Bergkäse mit Schweizer Pommes frites und saisonales Gemüse	
Schweizer Schweinsrahmschnitzel	27.50
an hausgemachter Champignon-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und Marktgemüse	
Gebratene Pouletbrust mit Preiselbeer-Rahmsauce	34.-
serviert mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse	
Ybriger Kalbsbratwurst	24.50
mit hausgemachter Zwiebelsauce und Schweizer Pommes frites	
Schweizer Rinds Entrecôte (180g) vom Black Angus	45.-
mit hausgemachter Kräuterbutter, Schweizer Pommes frites und saisonalem Gemüse	
Paniertes Wienerschnitzel 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

Für 4 Personen

Herbstliche Tavolata – Spätsommerstimmung in Einsiedeln 199.-

Wenn die Blätter von den Bäumen fallen, laden wir ein zur herbstlichen Tavolata – einem genussvollen Fest für alle Sinne. Es erwarten Sie feine, mediterran inspirierte Köstlichkeiten und herzhaft Klassiker, liebevoll zubereitet und zum Teilen gedacht.

Ob knusprige **Kürbis Falafel** oder würziges **Preiselbeer Okara** – unsere veganen Highlights treffen auf frische **Bruschette mit Steinpilzen** und **veganem Dipp**. Dazu gesellen sich **Gemüse** in herbstlichen Farben, wie **Rotkraut, Marroni** und **Rosenkohl**, fein mariniertes **Rindstatar**, saftiges **Rehschnitzel** und zartes **Rinds Entrecôte**.

Für die Liebhaber von Fisch servieren wir knusprige **Fischknusperli**, begleitet von klassischer **Tartarsauce**. Dazu gibt's **Hirschbratwurst** vom Grill, **Pommes frites**, **Kräuterbutter** und unseren hausgemachten „**Spätzli**“ – locker, fluffig, aromatisch.

Zum Abschluss wird's süß: **Vermicelle mit Vanille Glace** bringt herbstliche Liebe auf den Teller.

Unsere beste Rotweinbegleitung	10 cl	75 cl
--------------------------------	-------	-------

Valpolicella Ripasso DOC	8.70	57.-
---------------------------------	------	------

Terre di Monteforte 2021

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara; im Barrique ausgebaut

Unsere regionalen Partner und Lieferanten

Milchmanufaktur, Einsiedeln
Käse und Milchprodukte

Metzgerei 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. Mit Ausnahme vom Hirsch (Österreich & Spanien).

Unser Brot ist 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.