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!**

ÄCHT SCHWYZ

Region Einsiedeln Einsiedeln Tourismus

Ihre Gastgeber
Quirin Schaer mit Team

Salate & Vorspeisen

Kleiner Salat vom Buffet 11

Grosser Salat vom Buffet 19

Nüsslislat «Mimosa» 18

mit Einsiedler Chämispeck, Ei vom Ludihof und Croutons

Steinpilz-Bruschetta 16.-

Knuspriges Brot in Olivenöl gebraten, mit sautierten Steinpilzen
verfeinert mit Knoblauch und Rosmarin
garniert mit Einsiedler Bsetzistei Spähne

3 Könige Bowl 18

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

Schweizer Lachstatar vom Lostallo Lachs 70 Gramm 28/ 140 Gramm 36

serviert mit Randencarpaccio, Schweizer Hirtenkäse,
Pinienkerne und Meerrettichschaum

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 12.5o

garniert mit karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl

Cremige Gerstensuppe mit Speck 12.5o

Gemüse-Bouillon

mit hausgemachten Flädli 10

Vegan und Vegetarisch

Hausgemachte Knusper Preiselbeer Okara Kugeln 26

serviert mit saisonaler Gemüsevielfalt
dazu unsere Vegane Dippsauce

Hausgemachte Kürbisfalafel Bowl 26

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

Gemüsecurry 25

serviert mit Schweizer Jasmin Aare Riis und Früchten

Bsetzistei Risotto 25

Cremiges Schweizer Aaren Riis Risotto verfeinert mit Weisswein und Einsiedler Bsetzistei garniert mit gebratenem Wilden Broccoli

Winterzyt = Fonduezyt

mit unserem Einsiedler Bergkäsefondue

Klassische Harmonie 28
die Natur Käsefondue Mischung von da

«Jäger Fondue» 30
verfeinert mit Einsiedler Chämi Speck & frischen Kräutern

«Waldzauber» 33
mit Knoblauch, Rosmarin & gebratenen Steinpilzen

«Ladylike» 32
verfeinert mit Schaumwein

«Menslike» 32
Würzig und cremig mit Whisky und Einsiedler Chämi Speck

Fondue «Drei Könige» 39
mit unserem hausgemachtem Trüffelöl

Unsere Fondues servieren wir mit Brotwürfeln

Zum «Gluscht» dazu

Hültschegummel Portion 8

Buntes Gemüse zum Dippen 8

Fisch aus der Schweiz

Swiss Alpine Lachs gebraten 44.-

dazu Schweizer Jasminreis und Cafe de paris Sauce
serviert mit Wildem gebratenem Broccoli

Schweizer Zander Knusperli 35.-

klassisch serviert mit Salzkartoffeln
dazu saisonales Gemüse und unsere hausgemachte Tartarsauce

Unsere Rösti: 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 27.5o

an hausgemachter Champignon-Rahmsauce serviert mit
Butternudeln und Marktgemüse

Gebratene Pouletbrust mit unserer Kräuterbutter 34
dazu Schweizer Aaren Risotto verfeinert mit Einsiedler Bsetzistei
serviert mit gebratenem Wildem Broccoli

Ybriger Kalbsbratwurst 24.5o

mit hausgemachter Zwiebelsauce und Schweizer Pommes frites

Gebratenes Rinds Entrecôte vom Schweizer Black Angus 45

dazu hausgemachte Kräuterbutter,
Schweizer Pommes frites und saisonales Gemüse

Paniertes Riesen-Schnitzel vom Schweizer Kalb 46

mit Schweizer Pommes frites und hausgemachter Preiselbeer-Konfi

Geschnetzeltes Schweizer Kalbfleisch nach «Zürcher Art» 46

Serviert mit unserer hausgemachten Butterrösti

Zarte Schweizer Pouletbruststreifen «Stroganoff» 27.5o

mit Peperoni und Essiggurken dazu Butternudeln

Schweizer Rindsfiletstreifen «Stroganoff» 49

mit Peperoni und Essiggurken dazu Schweizer Jasmin Aare Riis

Geheim-Tipp

	ab 2 Personen
Winterliche Tavolata – Fondue Chinoise à discrétion	79 pro Person

Wenn Einsiedeln in einem funkelnden Winterkleid gehüllt ist, laden wir ein zur winterlichen Tavolata – einem genussvollen Fest für alle Sinne. Es erwarten Sie wärmende Spezialitäten, inspiriert von mediterranen Aromen und winterlichen Klassikern – liebevoll zubereitet, zum Teilen gedacht und perfekt, um gemeinsam gemütliche Stunden zu genießen.

Ob knusprige **Kürbis-Falafel** oder würziges **Preiselbeer-Okara** – unsere Apéro Highlights begeistern mit raffinierten Aromen und viel Liebe zum Detail. Dazu servieren wir frische **Bruschette** mit **Steinpilzen** und Einsiedler **Bsetzistei Spähne** und unserem **Hausdipp**.

Für alle, die es herzhaft mögen, lädt unser **Chinoise** zum Genießen ein: zartes **Rinds-**, **Kalbs-**, **Poulet-** und **Schweinefleisch**, von Hand in feine Streifen geschnitten und begleitet von Schweizer **Pommes frites**, duftendem **Jasminreis** und knackigem **Essiggemüse**.

Harmonisch abgerundet wird das Festmahl durch **Senffrüchte** und unsere hausgemachten Saucen – **Knoblauchsauce**, **Cocktailsauce**, **Currysauce**, **Tartarsauce** und unserer **Veganen Sauce**.

Und zum süssen Abschluss: ein himmlischer **Schokoladenbrownie** mit **Pistazieneis** – ein Dessert, das winterliche Wärme und pure Freude schenkt.

Als Weinbegleitung empfehlen wir:

Ribera del Duero

	1dl	7.5dl
Montecastrillo Tinto Crianza, Ribera del Duero DO		
Finca Torremilanos / Bodegas Peñalba Lopez 2022	8.80	58.00
Traubensorten: Tempranillo, Garnacha; 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.
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.