

Liebe Gäste

Ein herzliches Willkommen im Hotel Drei Könige.

Die Tradition gebietet es, an dieser Stelle unsere Gäste zu begrüßen.

Dem möchten wir gern und mit aller Herzlichkeit nachkommen.

Unser Anliegen ist die Pflege und ständige Erweiterung einer familiären Gastlichkeit, die den vielfältigsten Bedürfnissen unserer Gäste zu allen Jahreszeiten gerecht wird.

Sie wissen aber, niemand ist perfekt.

Wann immer Sie Anlass zur Kritik oder zum begeisternden Lob haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir sind für jede Anregung dankbar, denn wir haben das Ziel und den Ehrgeiz, im Interesse unserer Gäste immer Bestleistung zu bieten.

Dabei sind wir auf Ihre Unterstützung und Meinung angewiesen.

Danke für Ihren Besuch, und wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

Ihre Gastgeber
Quirin Schaer mit Team

Salate & Vorspeisen

Kleiner Salat vom Buffet	10
Grosser Salat vom Buffet	19
Hausgebeizter Lachs (CH/NOR) mit Meerrettich und Buntem Salatbouquet	24
<i>Home-smoked salmon with horseradish and salad</i>	
Rindstatar mit Toast und Butter	28/36
<i>Beef tatare with toast and butter</i>	
Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeli und Ei	18
<i>Lamb's lettuce with fried bacon cubes and egg</i>	

Wärmende Suppen

Gerstensuppe mit Speck	12.5
<i>Barley soup with bacon</i>	
 Bouillon mit Flädli	10
<i>Bouillon with Flädli</i>	
 Kürbissuppe mit Ingwer und Zitronengras	12
<i>Pumpkin soup with ginger and lemongrass</i>	

Winterzyt = Fonduezyt

Einsiedler Bergkäsefondue

Einsiedeln mountain cheese fondue

«Klassische Art»	28
Die leckere Fonduekäsemischung	
«Jäger»	29
verfeinert mit Speck / <i>bacon</i>	
«Ladylike»	32
verfeinert mit Schaumwein / <i>Sparkling wine</i>	
«Menslike»	32
rezent, verfeinert mit Whisky und Speck / <i>Whisky and bacon</i>	
Fondue «Drei Könige»	39
verfeinert mit Schwyzer Trüffelöl / <i>with Schwyzer truffle oil</i>	

Unsere Fondues servieren wir mit Brotwürfel

We serve our cheese fondues with bread

Zum «Gluscht» dazu

Hülschegummel Portion	8
<i>Portion of potatoes</i>	
Buntes Gemüse	8
<i>Colorful vegetables</i>	

Klassiker «Drei Könige»

Pouletbrust (CH/FR) mit Portweinjus auf Kürbisrisotto Broccoli <i>Chicken breast with port wine jus on pumpkin risotto broccoli</i>	34
Cordon Bleu Schwein (CH) mit Pommes frites, Gemüsebeilage <i>Cordon bleu pork with French fries, vegetables</i>	39
Wiener Schnitzel (CH) 170g mit Preiselbeeren, Pommes frites <i>Wiener Schnitzel with cranberries & French fries</i>	46
Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) «Zürcher Art» mit Rösti <i>Sliced veal «Zurich style» with roesti</i>	46
Rindsfiletstreifen (CH/ARG) «Stroganoff» mit Tagliatelle <i>Beef stroganoff with tagliatelle</i>	49
Rindsfiletmédaille (200gr CH/ARG) mit Pfefferrahmsauce Hausgemachte Spätzli und buntem Gemüse <i>Beef fillet médaille with Pepper cream sauce, Spaetzli and vegetables</i>	58
45 min Wartezeit Salat vom Salatbuffet im Preis inbegriffen Fondue Chinoise à discrétion Rinds-, Kalbs-, Schweinefleisch, Poulet dazu Pommes frites, Reis, Senffrüchte, Essiggemüse Saucen: Tartar, Cocktail, Knoblauch, Curry und Sweet Chili	68

Aus Fluss und Meer

- Lachsfilettranche** (CH/NOR) **gebraten auf Weissweinrisotto, Broccoli** 35
*Salmon fillet slice (CH/NOR) fried on white wine risotto
Broccoli*

Vegetarisch / Vegan

-  **Gemüsecurry mit Früchten und Basmatireis** 24
Vegetable curry with fruit and basmati rice
-  **Hausgemachte Falafel mit buntem Gemüse und Hausgemachter veganer Sauce** 26
*Homemade falafel with colorful vegetables and
Homemade vegan sauce*
- Waldpilzravioli mit Kürbissauce, Kürbiskernen und Kürbisöl** 26
Wild mushroom ravioli with pumpkin sauce, pumpkin seeds and pumpkin oil
- Spätzlipfanne mit Einsiedler Bergkäse und knackigem Gemüse** 29
Spätzli pan with Einsiedeln mountain cheese and crunchy vegetables

Rösti

mmmhhh..... mit Käse überbacken

«Klassisch» 26
mit Spiegelei und Käse
with fried egg and cheese



Rösti «Drei Könige» 39
mit Rindsfiletmédaille und Bergkäse
with beef fillet médaille and mountain cheese

«Farmer» 28
mit Speck, Zwiebeln, Tomate und Käse
with bacon, onions, tomato and cheese

«Gärtner» 26
mit buntem Gemüse und Käse
with vegetables and cheese

«Ybriger Kalbsbratwurst» mit Zwiebelsauce und Rösti 28
"Ybriger veal bratwurst" with onion sauce and rösti

Unsere Lieferanten und regionalen Partner

Milchmanufaktur Einsiedeln, Sennerei Grund
Käse und Milchprodukte

Metzgerei Schnidrig Einsiedeln
Twingi-Metzg Unteriberg
Fleisch und Wurstwaren

Eier-Bodmer Unteriberg

Früchte Bamert
Gemüse und Früchte

Fideco Comestibles
Fisch

Bäckerei Schefer Einsiedeln, Romer's Hausbäckerei,
Bäckerei Winet Euthal, Konditorei Schelbert Muotathal

Conis Getränkemarkt
Salgescher Weinkeller, Mövenpick Wein
Getränke und Wein

Sirocco
Kaffee und Tee

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter
If you have any questions about allergies or intolerances, please contact our service staff.

Alle Preise in CHF, inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer, €-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs
All prices in CHF, including 8.1 % VAT, € indication on the receipt according to the daily exchange rate