

100 JAHRE WELTTHEATER EINSIEDELN



Liebe Gäste, liebe Welttheaterbesucher

Auf dem Klosterplatz als Genuss für Augen und Ohren,
im Hotel Drei Könige als Gaumenschmaus für Körper und Geist.

Ein besonderer Abend verdient eine besondere Karte.

Die darin zusammengestellte Auswahl an Speisen
ermöglicht es uns, Ihnen einen raschen jedoch
zuvorkommenden Service zu bieten.

Dadurch können Sie rechtzeitig
die Welttheater Aufführung besuchen.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.
Quirin Schaer mit Team

Kulturelles Ereignis

Tafel des „Meisters“

**Zweierlei vom hausgebeizten Lachs mit Fenchel,
Savora-Senf und Dill**

**Rosa gegarter Kalbsrücken im Kräutermantel,
Portweinjus auf buntem Ofengemüse**

Crème brûlée von der Passionsfrucht mit Joghurtglace

CHF 118.00, inklusive Welcomedrink, Mineralwasser und Kaffee

Schmaus der Engel, vegetarisch

Tatar von der gebackenen Aubergine, mit Thymian und Tomate

Gebackenes Tofu-Bonbon auf buntem Ofengemüse

Crème brûlée von der Passionsfrucht mit Joghurtglace

CHF 97.00, inklusive Welcomedrink, Mineralwasser und Kaffee

Passende Weinbegleitung «Die Welt» CHF 45.00 pro Person

Chardonnay Corte Giara, Veneto

Don Sebastian Special Cuvée

Gourmandi Nages, Vignobles Gassier

Alkoholfreie Getränkebegleitung «Calderon» CHF 39.00 pro Person

Rosé Eins-Zwei-Zero, JJ Leitz

Zero-Point-Five, Cabernet Sauvignon, JJ Leitz

Eins-Zwei-Zero, Riesling Sparkling, JJ Leitz



Vorspeisen, Suppen und Salate

Karottensuppe mit Kokosmilch und Ingwer	12.00
Bouillon mit Kräuterflädli und Gemüsestreifen	10.00
Salatbuffet verschiedene Saisonsalate mit hausgemachten Dressings	10.00
Tatar vom Rind (CH) mit Zwiebeln, Kapern und Gurken, Toast	36.00

Hauptgänge

Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce und Salat	32.00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites, Gemüse	27.00
Gebratene Maispoulardenbrust (FRA) mit Kräuterbutter und buntem Salat	36.00
Wolfsbarschilet auf Venererisotto mit Chipolotti, Buchenpilzen und Gojibeeren	38.00
Cordon bleu vom Schwein (CH) mit Pommes frites und Gemüse	39.00
Lammrücken (GB/NZL) mit Kartoffelgnocchi auf mediterranem Gemüse und Rosmarinjus	49.00
Rindsfiletmedaillon (CH/AUS) auf Rosmarinkartoffeln mit Portwein-Schalotten-Konfi und Ofengemüse	58.00
Gebackenes Tofu-Bonbon auf buntem Ofengemüse	26.00

Süsses

Creme brûlée von der Passionsfrucht mit Joghurtglace	14.00
Bananita: Bananen- und Pistazienglace mit Banane, Schokoladenspänen und Rahm	11.50

Weissweine

Initio, Leutschen

Kloster Einsiedeln 2022

Traubensorte: Riesling x Sylvaner

10 cl

75 cl

7.40

49.00

El Goru

Ego Bodegas 2023

Traubensorte: Chardonnay, Moscatel

7.40

49.00

Blanc de Noir 2023 / Welttheater Sonderedition

BioPaumera, Tarragona

Traubensorte: Grenache, Cabernet Sauvignon

8.50

55.00

Rotweine

Pinot Noir, Leutschen

Kloster Einsiedeln 2022

Traubensorte: Blauburgunder

7.40

49.00

Mathier's Optimo AOC

Adrian & Diego Mathier, Valais 2022

Traubensorten: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah

Magnum-Flasche 1.5L

8.50

55.00

99.00

Don Sebastian Special Cuvée

Unión Viti-Vinícola, Rioja

Traubensorte: Tempranillo

7.40

49.00

Iuvenis 2021 / Welttheater Sonderedition

BioPaumera, Tarragona

Traubensorte: Grenache, Cabernet Sauvignon

8.50

55.00