

# 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

und die Inhaberfamilie

Maja und Werner Hübscher

# Salate & Vorspeisen

<b>Kleiner Salat vom Buffet</b>	10
<b>Grosser Salat vom Buffet</b>	19
<b>Hausgebeizter Lachs</b> (CH/NOR) <b>mit Fenchel, Savora-Senf und Dill</b>	27
<i>Home-cured salmon with fennel, Savora mustard and dill</i>	
<b>Rindstatar mit Toast und Butter</b>	32
<i>Beef tartare with toast and butter</i>	
<b>Auberginentartar mit Dörrtomaten und Thymian</b>	19
<i>Aubergine tartare with dried tomatoes and thyme</i>	

# Suppen

<b>Tagessuppe</b>	8
<b>Bouillon mit Flädli</b>	10
<i>Bouillon with Flädli</i>	
 <b>Tomaten – Ananas mit Chili</b>	12
<i>Tomatoes - pineapple with chilli</i>	

# Vegetarisch / Vegan



## **Gemüsecurry mit Früchten und Basmatireis**

*Vegetable curry with fruit and basmati rice*

24

## **Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Salbeibutter und Ofengemüse**

*Ricotta-lemon-ravioli with sage butter and oven vegetables*

25



## **Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten und Kräutersaitlingen**

*Potato gnocchi with basil pesto, sun-dried tomatoes and herb seedlings*

25

# Rösti

*mmh... mit Käse überbacken*

## **«Klassisch» mit Spiegelei und Käse**

*with fried egg and cheese*

26



## **Rösti «Drei Könige» mit Rindsfiletmédaille und Bergkäse**

*with beef fillet médaille and mountain cheese*

39

## **«Farmer», mit Speck, Zwiebeln, Tomate und Käse**

*with bacon, onions, tomato and cheese*

28

## **«Gärtner», mit buntem Gemüse und Käse**

*with vegetables and cheese*

26

# Klassiker «Drei Könige»

**Maispoularde (CH/FR) auf Weissweinrisotto und Ofengemüse** 32  
*Chicken breast (CH/FR) on white wine risotto and oven vegetables*

**Burger vom Rind (CH) mit Cole Slaw, Tomate, Salat, Speck, Käse und Pommes frites** 28  
*Beef burger with cole slaw, tomato, lettuce, bacon, cheese and French fries*

**Cordon Bleu Schwein (CH) mit Pommes frites, Gemüsebeilage** 39  
*Cordon bleu pork with French fries, vegetables*

**Wiener Schnitzel (170gr, CH) mit Preiselbeeren, Pommes frites** 45  
*Wiener Schnitzel with cranberries & French fries*

**Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) «Zürcher Art» mit Rösti** 45  
*Sliced veal «Zurich style» with roesti*

**Kalbsrücken (CH) mit Portweinjus, Rosmarin, Kartoffel und Ofengemüse** 52  
*Saddle of veal with port wine jus, rosemary, potatoes and oven vegetables*

# Klassiker «Drei Könige»

- Rindsfiletstreifen (CH/ARG) «Stroganoff» mit Tagliatelle** 49  
*Beef «stroganoff» with tagliatelle*
- Rindsfiletmédailon (200gr, CH/ARG) an Pfefferrahmsauce  
mit Kartoffelkroketten und Gemüsebeilage** 58  
*Beef fillet médaillon, with pepper cream sauce, potato croquettes and vegetables*
- Lammrücken (GB/NZL) mit Kartoffelgnocchi** 49  
*auf mediterranem Gemüse und Rosmarinjus*  
*Rack of lamb (GB/NZL) with potato gnocchi on Mediterranean vegetables and rosemary jus*
- Wolfsbarschfilet (FR/GRC) auf Venererisotto  
mit Frühlingszwiebeln und Gojibeeren** 37  
*Sea bass fillet on Venere risotto with spring onions and goji berries*

# Unsere Lieferanten und regionalen Partner

Milchmanufaktur Einsiedeln, Sennerei Grund  
Käse und Milchprodukte

Metzgerei Schnidrig Einsiedeln  
Willimann Metzger Luzern, Twingi-Metzger Unteriberg  
Fleisch und Wurstwaren

Eier-Bodmer Unteriberg

Früchte Bamert Schwyz  
Gemüse und Früchte

Brüggl-Forellenzucht Sattel, Fideco Comestibles  
Fisch

Bäckerei Schefer Einsiedeln, Romer's Hausbäckerei,  
Conditorei Schelbert, Bäckerei Winet Euthal

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.**

Alle Preise in CHF, inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer  
€-Ausweisung auf dem Kassenschein gemäss Tageskurs