

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
Nüsslisalat mit Speck (CH), Ei und Croûtons	18
<i>Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons</i>	
Hausgebeizter Lachs (CH/NOR) mit Fenchel, Savora-Senf und Dill	27
<i>Home-cured salmon with fennel, Savora mustard and dill</i>	
Rindstatar (CH) mit Toast und Butter	28
<i>Beef tatare with toast and butter</i>	

Suppen

Tagessuppe	8
Bouillon mit Flädli	10
<i>Bouillon with Flädli</i>	
 Kürbissuppe mit Orange und Zimt	12.5
<i>Pumpkin soup with orange and cinnamon</i>	

Vegetarisch / Vegan



Gemüsecurry mit Früchten und Basmatireis

Vegetable curry with fruit and basmati rice

24



Waldpilzravioli auf Kürbissauce mit Kernen und Öl

Wild mushroom ravioli on pumpkin sauce with seeds and oil

26



Herbstlicher Spaziergang

*Spätzli, sämiger Pilzragût, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni
Birne mit Preiselbeeren*

29

Rösti

mmmhhh.... mit Käse überbacken

«Klassisch» mit Spiegelei und Käse

with fried egg and cheese

26



Rösti «Drei Könige»

mit Rindsfiletmédaille (CH, ARG) und Bergkäse

with beef fillet médaille and mountain cheese

39

«Farmer» mit Speck (CH), Zwiebeln, Tomate und Käse

with bacon, onions, tomato and cheese

28

«Gärtner» mit buntem Gemüse und Käse

with vegetables and cheese

26

Wildspezialitäten

Zartes Rehschnitzel (CH/DE/AT) 48
mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni
Birne mit Preiselbeeren

Rehpfeffer (CH/DE/AT) 37
mit Speck, Pilzen und Croûtons, Spätzli, Rosenkohl
Rotkraut mit Maroni, Birne mit Preiselbeeren

Wildererteller (CH/DE/AT) **Hirschentrcôte, Rehpfeffer** 52
Rehschnitzel und Wildbratwurst
mit Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren

Hirschentrecôte (CH/DE/AT) **rosa gebraten** 46
mit Wildrahmsauce, Kürbisrisotto, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni

Rehrücken (CH/DE/AT) (ab 2 Personen Wartezeit 30 Minuten) 68
mit Wacholderrahmsauce, cremigem Pilzragoût, Spätzli, Rosenkohl
Rotkraut mit Maroni, Birne mit Preiselbeeren

Wildbratwurst (CH/DE/AT) 26
mit Zwiebelsauce, Spätzli, Rotkraut mit Maroni



Herbstlicher Spaziergang 29
mit cremigem Pilzragoût, Spätzli, Rosenkohl
Rotkraut mit Maroni, Birne mit Preiselbeeren

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

Klassiker «Drei Könige»

- Maispoularde** (CH/FR) **auf Weissweinrisotto, Gemüsebeilage** 32
Chicken breast (CH/FR) on white wine risotto, vegetable side dish
- Cordon Bleu Schwein** (CH) **mit Pommes frites, Gemüsebeilage** 39
Cordon bleu pork with French fries, vegetables
- Wiener Schnitzel** (170gr, CH) **mit Preiselbeeren, Pommes frites** 46
Wiener Schnitzel with cranberries & French fries
- Geschnetzeltes Kalbfleisch** (CH) **«Zürcher Art» mit Rösti** 46
Sliced veal «Zurich style» with roesti
- Rindsfiletstreifen** (CH/ARG) **«Stroganoff» mit Tagliatelle** 49
Beef «stroganoff» with tagliatelle
- Rindsfiletmédaille** (200gr, CH/ARG) **an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsebeilage** 58
Beef fillet médaillon, with pepper cream sauce, potato croquettes and vegetables
- Wolfsbarschfilet** (FR/GRC) **Kürbisrisotto mit Broccoli und Gojibeeren** 37
Sea bass fillet on pumpkin risotto with broccoli and goji berries

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 Tuggen
Gemüse und Früchte

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