



BANKETTDOKUMENTATION



HERZLICH WILLKOMMEN IM DREI KÖNIGE

Seit 1653 gehört das Drei Könige zum Dorf Entlebuch.

2021 & 2022 sind wir vom Swiss Location Award als eine der schönsten Genusslocations und Eventlocations der Schweiz ausgezeichnet worden.

Herzhafteste Köstlichkeiten und die beste Pizza Entlebuchs in der Pizzeria Da Schibi. Im gemütlichen Restaurant «Kaspar» werden unsere Gäste mit saisonalen Gerichten aus Entlebucher Produkten, an einem prasselnden Kaminfeuer verwöhnt.

Als Gastro-Partner der UNESCO Biosphäre Entlebuch bereiten wir unsere Gerichte mit viel Liebe und vielen lokalen Produkten zu.

Der schmuckvolle Drei Könige Saal bietet dir Platz für deine Feste und Veranstaltungen und wir lassen uns auch des Öfteren selbst etwas Ausgefallenes einfallen.

Einzigartig ist auch unsere Werkstatt Bar mit ihrem ganz eigenwilligen Ambiente, in der sogar ein Traktor steht.

Gleich daneben findest du unseren heimeligen Weinkeller mit ausgesuchten Tropfen.

... du musst dir nur noch folgende Frage beantworten.
Welchen Teil des Drei Könige möchtest du heute erleben?



MENÜ BAUKASTEN

Regionale & saisonale Produkte
Raffiniert, rustikal und sinnvoll unkompliziert

Ob Aperero, Hochzeit, Gala Menü, Familienfeier oder Firmenanlass.

Aus vielen Köstlichkeiten kannst du Dir dein eigenes Menü zusammenstellen und dabei ganz nach Lust und Laune, die Anzahl der Gänge und ihre Komponenten aussuchen.

Wir servieren unsere Gerichte ganz unkompliziert in Schüsseln und auf Platten zum selber schöpfen.

Es ist wichtig das du für die Gäste deines Anlasses ein einheitliches Menü aussuchst. Gerne kannst Du eine fleischlose Alternative dazu wählen.

Die Preise verstehen sich immer pro Person.

TRINKBARES

MIT STOFF

Je nach Saison

Entlebucher Bier 0.33/Flasche (Striizi, naturtrüb, 61'er, Fux)	CHF 6.00
Füürigs Ärdbeeri (Prosecco, Martini Fiero, Erdbeer)	CHF 12.00
Iisige Heutee (Heuschnaps, Tonic, Huus listee)	CHF 12.00
Huusgmachte Glüh Gin	CHF 8.00
Prosecco 1dl	CHF 9.00
Aperol Spritz	CHF 11.00
Rosato Lisi (Weisswein, Ramazzotti Rosato, Grapefruit, Basilikum)	CHF 14.00
Annebäbi (Malfy Gin, Organics Berries, Limette)	CHF 14.00
Violet Malfy (Malfy Gin, Erdbeer, Cucumis Lavendel)	CHF 14.00

Und viele weitere, je nach Lust und Laune



OHNE STOFF

Je nach Saison

Huus listee zum Zapfen/Liter	CHF 12.00
Orangen / Apfel oder Grapefruitjus 1L	CHF 12.00
Nüchterne Oma (geht auch besoffen) (Holunderblütensirup, Grapefruit, Limejuice, Basilikum)	CHF 10.50
Italian Spritz	CHF 10.00
Gin Tonic	CHF 10.00

Und viel mehr...



APEROHÄPPLI

Entlebucher Plättli für 2 Personen Wurst und Käse zum selber scheiden	CHF 18.00
Tomaten Bruschetta (2 Stück)	CHF 6.00
Pizza zum Teilen	a la Carte

VORSPEISE

Kunterbunter «Drei Könige» Salat in der Schüssel serviert
Cherry Tomaten | Marbacher Büffelmozzarella | Rucola
Fricon Forellentatar
Sauerrahm | eingelegtes Gemüse nach Saison

CHF 10.00

CHF 18.00

CHF 18.00

SUPPEN

Kaltschale nach Saison zur Wahl
Warme Suppen nach Saison zur Wahl
mit Einlage

CHF 10.00

CHF 10.00

+ CHF 3.00





HAUPTGÄNGE

vom Entlebucher Schwein

Filet im Speckmantel 3 Könige Jus	CHF 38.00
Steak Kräuterbutter	CHF 36.00
Schweinskaree Braten	CHF 36.00
Cordon Bleu	CHF 36.00

vom Entlebucher Rind

«Brasato» Rindsschmorbraten Barolojus	CHF 40.00
Rosa gebratene Rindshuft Bernaise	CHF 42.00
Entrecôte	CHF 48.00

vom Entlebucher Kalb

Steak 3 Könige Jus	CHF 54.00
Bäggli Schmor Sauce	CHF 49.00
Duett Nierstück & Bäggli	CHF 60.00

vom Fricon Fisch aus Halse

Regenbogen Forelle	CHF 39.00
Saibling	CHF 44.00

Vegetarisch

Ravioli nach Saison	CHF 31.00
Risotto nach Saison	a la Carte

Vegan

Okara-Balls Kräuterseitlinge Cipolote nach Saison	CHF 28.00
---	-----------

Nachservice pro Person	CHF 5.00
------------------------	----------

Beilagen

Sämtliche Hauptgänge werden mit Saisongemüse und einer Stärkebeilage nach Wahl serviert:
Bratkartoffeln | Tagliatelle | Weisswein Risotto
Innerschwyzter Pommes Frites | Kartoffelstock



SÜSSES & SALZIGES

Streuselkuchen mit Glace vom Schintbühl	CHF 12.00
Panna Cotta Früchtekompott	CHF 11.00
Tiramisu (klassisch oder saisonal)	CHF 11.00
Dessertvariation Drei Könige	CHF 14.00
Entlebucher Käse	CHF 18.00
Feigensenf Früchtebrot schwarze Baumnüsse	

**Nichts gefunden? Hast Du eine Idee oder einen speziellen Wunsch? Kein Problem.
Gerne setzen wir uns mit Dir an einen Tisch und kreieren Dein Menü.**





UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Drei Könige Saal für den ganz grossen Anlass

Unser Drei Könige Saal bietet Platz für jede Art von Anlass. Ob Konzert, Seminar, Firmen – oder Familienfeste, sowie Versammlungen ist alles möglich.

FLÄCHE Saal: 260m², Bühne: 70m²

Konzerte bis 500 Personen (stehend) bis 300 Personen Konzertbestuhlung.
Feste bis 250 Personen (sitzend) an langen Tafeln oder bis zu 160 Personen an 10er Blöcken.

Die **Mindestkonsumation** beträgt CHF 35.00 pro Person, an Freitagen und Samstagen beträgt die Mindestkonsumation CHF 50.00 pro Person.

Raummiete Drei Könige Saal

Nur den Saal ohne Zusatzaufwände kostet CHF 60.00 pro Stunde.
Gerne kann unsere Technik, wie Beamer, Leinwand und Mikrofone dazugebucht werden,
CHF 100.00 pauschal.

Falls die Mindestkonsumation erreicht wird, ist die Technik inklusive.
Ab 00:30 Uhr verrechnen wir pro angebrochenen Stunde CHF 150.00
für die Verlängerung, bis maximal 03:00 Uhr.

Zusatzkosten

Grundsätzlich decken wir unsere rustikalen Tische mit Tischset und Stoffserviette auf. Gerne können wir die Tische auch mit **Stofftischtüchern** eindecken, dafür berechnen wir pro Person CHF 1.50.

Für Hochzeiten & Anlässe mit einem grossen Aufwand, verrechnen wir eine **Administationspauschale** von einmalig CHF 450,-.





Restaurant Kaspar

Unser Schmuckstück mit Kamin und einem Meer aus Kerzen, wo Genuss und Erlebnis in einzigartiger Harmonie verschmelzen.

Der Kaspar bietet Platz für 64 Personen inklusive Séparée.
Bei einer **exklusiven Nutzung** veranschlagen wir eine Mindestkonsumation von CHF 4500.00.
Ab 00:30 Uhr verrechnen wir pro angebrochenen Stunde CHF 150.00
für die Verlängerung, bis maximal 03:00 Uhr.



Kaspar Séparée

Im Restaurant Kaspar gibt es einen kleineren Raum, dieser eignet sich wunderbar für kleine Gruppen bis zu 14 Personen. Oder ein Seminar, private Anlässe wie Geburtstage oder wenn du einfach so feiern willst.





Pizzeria Da Schibi

Die ursprünglichen Entlebucher- und Biedermeier-Stübli wurde 2020 aufgehübscht und durch die urchige Gemütlichkeit und italienische Eleganz vereint. Unsere Pizzeria ist überregional bekannt und der Pizzabäcker ist ein waschechter Italiener, der sein Handwerk versteht.

Kleinere Gesellschaften bis zu 40 Personen können sich hier ganz zuhause fühlen. Bei einer **exklusiven** Nutzung veranschlagen wir eine Mindestkonsumation von CHF 3000.00. Ab 00:30 Uhr verrechnen wir pro angebrochenen Stunde CHF 150.00 für die Verlängerung, bis maximal 03:00 Uhr.



Weinkeller

Zwischen jungen und alten Flaschen aus der Schweiz, bis Argentinien findest du im Weinkeller nicht nur edle Tropfen, sondern auch einen Raum für Apéros mit deinen Freunden begleitet von Entlebucher Spezialitäten.

SITZPLÄTZE

sitzend bis 16 Personen
stehend bis 24 Personen



Werkstatt Bar

2020 wurde das ehemalige Bistro Schibikeller umgewandelt in eine Bar, wie es sie kein zweites Mal gibt.

Wer mal hier war, der kommt garantiert wieder. Das Ambiente entspringt ganz dem Namen, hier hängen alte Schmiedezangen, Flaschenzüge und sogar ein 60-jähriger Traktor steht da. Hier kannst du's richtig krachen lassen.

SITZPLÄTZE

sitzend bis 40 Personen

stehend bis 60 Personen

MINDESTKONSUMATION

Ganzer Abend exklusiv (Fr & Sa) CHF 4000

Ganzer Abend exklusiv (Mi & Do) CHF 2000

Ab 23.00 Uhr exklusiv (Fr & Sa) CHF 2000

Ab 23.00 Uhr exklusiv (Mi & Do) CHF 1000

Hinterhof

Wenn's mal unkompliziert oder ausgefallen sein soll und du willst draussen unter dem freien Himmel deinen Anlass feiern, dann ist der Hinterhof genau richtig für dich.

Bis 22.00 Uhr sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.





Kontakt & Anfahrt

Adresse

Hotel Drei Könige
Dorf 27
6162 Entlebuch

Telefon

+41 (0) 41 480 12 27

E-Mail

info@3koenige-entlebuch.ch

Wir freuen uns auf Dich!

Wir wünschen viel Vergnügen beim Durchstöbern unseres Angebotes und stehen Dir gerne für eine Besichtigung zur Verfügung.
Zusammen verleihen wir deinem Anlass eine sinnvolle Note.

Das Team vom 3 Könige

Niklas Danielson
Betriebsleiter

Bis bald im Drei Könige in Entlebuch.