

Herzlich Willkommen im Tredécim

Das Tredécim (lateinisch für die Zahl 13) verkörpert die 13 Generationen der Familie Huber und auch das Konzept unseres Restaurants. Mit 13 verschiedenen Menukomponenten laden wir Sie gerne auf eine spannend zusammengestellte Aromenreise ein.

Unsere Philosophie für das Tredécim, ist die andere Art des Geniessens mit leichten, fettarmen Gerichten, nahezu ohne Sättigungsbeilagen, spannend und abwechslungsreich, in kleinen Gängen zusammengestellt und als Aromenreise interpretiert. Sie können das nachfolgende Menu von mindestens 5 Gängen (ohne Dessert) bis auf 13 Gänge inkl. Käsewagen, erweitern. Die einzelnen Komponenten der Aromenreise wechseln wir alle 4 Wochen.

Es freut uns sehr, dass wir Sie heute in unserem Hause verwöhnen dürfen.

Menu mit 6 Gängen (ohne Dessert Fr. 160.--)

Käse nach Aufwand

Einzelne Gänge als Vorspeise Fr. 35.-- / als Hauptgang Fr. 65.-- bis Fr. 80.--

Passend zur Aromenreise haben wir für Sie die Weine aus unserem Keller geholt.
(Weinbegleitung Fr. 60.-- bis 90.-- pro Person)

A R O M E N

mit Fisch und Fleisch

W
ä
d
e
n
s
w
i
l
e
r

P
o
u
l
a
r
d
e

K
a
r
o
t
t
e

K
a
f
f
e
e

F
l
u
s
s
k
r
e
b
s

m
i
l
k
e

M
e
l
o
n
e

S
t
e
i
n
b
u
t
t

S
a
f
r
a
n

G
r
ü
n
s
p
a
r
g
e
l

S
a
k
e
l
a
c
h
s

M
u
o
t
a
t
a
l
e
r

S
ä
u
l
i

T
o
m
a
t
e

K
a
l
b

S
p
a
r
g
e
l

W
e
i
s
s

E
i
s
e
n
k
r
a
u
t

E
n
t
e

G
u
r
k
e

F
l
i
e
d
e
r

R
i
n
d

S
c
h
a
l
o
t
t
e

A
r
t
i
s
c
h
o
c
k
e

R E I S E

vegetarisch - Tagesempfehlung und Süß

B
o
c
c
o
n
c
i
n
i

D
a
t
t
e
l
t
o
m
a
t
e

M
a
r
a
c
u
j
a

M
o
r
c
h
e
l
n

R
i
c
o
t
t
a

K
e
f
e
n

T
o
f
u

K
o
h
l
r
a
b
i

T
o
m

K
h
a

G
a
i

W
e
l
t
r
e
i
s
e

i
n

d
r
e
i

T
e
i
l
e
n

E
r
d
b
e
e
r
e

F
e
n
c
h
e
l

T
o
n
k
a
b
o
h
n
e

R
h
a
b
a
r
b
e
r

G
r
u
n
t
e
e

W
e
i
s
s
e
S
c
h
o
k
o
l
a
d
e

Gerne erzählen wir Ihnen etwas über unsere Produkte und deren Herkunft. Auf unserer Speisekarte erwähnen wir bereits zum grossen Teil, woher die Produkte kommen. Wir verarbeiten erstklassige, naturnah produzierte Nahrungsmittel und sind ständig auf der Suche nach dem Besseren. Nur unentwegtes Verbessern und Perfektionieren lässt Ihr Essen zu einem gelungenen Erlebnis werden.

Mit Ausnahme des Brotes produzieren wir alles bei uns Haus. Wir versuchen nach Möglichkeit alles, um unsere Produkte in der näheren Umgebung einzukaufen. Die aufgeführten Lieferanten sind für uns sehr wichtige Ansprechpartner, wenn es darum geht, etwas Aussergewöhnliches herzustellen oder auf dem Markt zu besorgen

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Fleisch:

Peter Korrodí, unser Hausmetzger hat sein Geschäft altershalber übergeben. Er beliefert uns aber immer wieder mit Kalbfleisch von den Bauern im Hirzel. Er ist noch ein Metzger, der die Tiere beim Bauern begutachtet und die Schlachtung in Hirzel selbst vornimmt. Ansonsten beziehen wir unser Fleisch von der Metzgerei Heinzer im Muotathal. Der grosse Bedarf an Rindsfleisch wird nur durch den Import von maísgemästeten Weiderindern aus der USA abgedeckt. Es handelt sich hierbei um reine Getreidemast mit grosszügigen, tiergerechten Weiden, absolut frei von Hormonen. Futter nur auf genetisch unmanipulierter, vegetarischer Basis.

Für Fleischliebhaber und Gourmets, die das Kreative lieben, möchten wir noch unsere im Januar/Februar stattfindende Hausmetzgerei erwähnen.

Fische:

Unsere Partner für Fische sind: Comestibles Bianchi in Zufikon, Michel Comestibles in Interlaken und Fideco in Murten. Wir haben durch die verkehrstechnisch gute Lage von Sihlbrugg die Möglichkeit, dass an jedem Arbeitstag frischer Fisch angeliefert wird. In unserer Küche werden vor allem Fische aus Frankreich und Portugal verwendet. Süswasserfische (vorwiegend Egli) beziehen wir nur von der Familie Ruf in Meilibach am Zürichsee. Die Forellen leben bei uns in grossen Fischbecken. Wöchentlich werden die lebenden Forellen aus Willisau angeliefert.

Die Black Tiger Crevetten kommen von Cau mau, im Süden von Vietnam. Sie entsprechen den höchsten Anforderungen des WWF. Die Besatzdichte beträgt 250-500kg pro Hektare, während sie bei konventionellen Zuchten 3000-5000kg pro Hektare ist. Sie werden weder gefüttert, noch mit Medikamenten behandelt und sind frei von Antibiotika, Hormonen und anderen Zusatzstoffen. Bei der Zucht in Cau Mau haben die Gezeiten den Haupteinfluss. Bei Flut werden die Schleusen geöffnet, damit die Tiere mit nährstoffreichem Wasser versorgt werden, bei Ebbe und Vollmond versuchen die Crevetten aus natürlichem Antrieb ins Meer abzuwandern, dabei werden sie mit, an den Schleusen befestigten, Netzen gefangen. Die Scampi stammen aus den klaren Gewässern von Südafrika.

Wild:

Comestibles Bianchi Zufikon, Michel Interlaken und Fideco in Murten liefern den Hauptanteil unseres Wildangebotes. Ergänzt immer mit Wild aus der Region, das wir von den Jägern kaufen. Wir freuen uns, Ihnen mit Delikatessen von Reh, Gems und Hirsch eine Gaumenfreude zu bereiten. Die Tiere stammen aus dem Gebiet Vorarlberg, Deutschland und vom Hirzel. Hirsch wird zum Teil auch aus Neuseeland importiert. Der Partner in der Schweiz, wenn es um Rolls-Royce Wildgeflügelprodukte geht, ist A. von Escher in Zürich. Besonders im Bereich Wildgeflügel gebührt ihm grosses Lob, ob es sich um Rebhühner aus Frankreich oder Schottland, Waldtauben aus Schottland oder aber um Fasane aus Österreich handelt.

Geflügel/Eier:

In unserer Küche verwenden wir nur frischeste Eier von freilaufenden Hühnern des Bauernhofes Aschwanden in Hirzel. Die Hennen geniessen den täglichen Auslauf im Freien. Gefüttert wird reines Getreide. Mitunter sicherlich ein Grund für die Farbe unserer feinen hausgemachten Nudeln. Unsere Poularden und Mistchratzerli werden auf dem Hof der Familie Schönholzer auf dem Wädenswilerberg aufgezogen, oder wir beziehen sie von unserem Nachbars, der Familie Blattmann in der Wesenmatt.

Gemüse/Früchte/Pilze:

Die Gebrüder Bettio in Wädenswil sind für alle Artikel aus dem Garten verantwortlich. Mit eigenen Besuchen auf dem Engros-Markt in Zürich und auf dem Markt am Bürkliplatz versuche ich ständig das Beste für Sie in unsere Küche zu holen. Gerne lade ich Sie einmal zu einem Marktbesuch am frühen Morgen in Zürich ein. Wir pflegen einen engen Kontakt zu den Bauern der Region. Obst und Kartoffeln werden auf dem Hof der Familie Bütler, Wädenswil erzeugt und gepflegt. Auch Spezialitäten, wie weisse Himbeeren, können wir dort beziehen. Familie Stettler in Hirzwangen beliefert uns ebenso wie viele andere Bauern auf dem Hirzel. Weissen Trüffel kaufen wir direkt von einem in der Schweiz lebenden Piemonteser, der uns praktisch täglich beliefert.

Blumen und Dekorationen

Mit diesen Accessoires möchten wir Ihnen noch mehr Wohlfühlgefühl vermitteln. Alle Blumengestecke und Sträuße werden bei uns im Haus gemacht. Sollten Sie für Ihre Feier oder einfach, um Ihr Gegenüber zu überraschen, eine Dekoration, ein Gesteck oder einen Strauss wünschen, können Sie dies gerne bei uns bestellen.

Falls Sie noch Fragen haben oder am einen oder anderen Produkt interessiert sind, freuen wir uns, Sie noch besser zu informieren.

Monika Jans, Thomas Huber und das ganze Kronen-Team