

# Herzlich Willkommen in der Krone Sihlbrugg

Freuen Sie sich mit uns auf all die Köstlichkeiten, die jetzt im Frühling auf dem Markt kommen

## Kulinarische Reise durch unsere Küche

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Menu im Moment nur nach Absprache oder auf Vorbestellung servieren.

Lassen sie sich überraschen und geniessen Sie kleine Gänge, spannende Zutaten und unterschiedliche Zubereitungsarten. Wir servieren pro Tisch für alle das gleiche Menu. Wenn Sie also mit Geniessern der vegetarischen Küche, oder mit Fischliebhabern den Abend verbringen, werden wir das Menu auf deren Vorlieben abstimmen.

Die Anzahl der Gänge ist individuell wählbar.

Wir richten uns, wenn immer es geht, nach der Saison, verwenden vorwiegend regionale Produkte und arbeiten mit Bauern aus der Umgebung, und langjährigen Lieferanten zusammen.

7 Gänge 205.-- / 6 Gänge 195.-- / 5 Gänge 180.—

## unser Menu am Mittag

Mittags empfehlen wir Ihnen persönlich am Tisch ein marktaktuelles Menu, zusammengestellt aus frischen Zutaten, kreativ, abwechslungsreich und zu einem guten PreisLeistungsverhältnis. Eine vegetarische Variante ist selbstverständlich auch möglich

Menu mit Salat oder Suppe und Hauptgang	Fr. 57.—
Menuvorspeise und Hauptgang	Fr. 66.—
Menuvorspeise, Hauptgang und Dessert	Fr. 78.--
Menuvorspeise, Zwischengang und Hauptgang	Fr. 84.—
Menu in 4 Gängen	Fr. 98.—

# Grosse Genüsse für 2 Personen und mehr

Gerne bieten wir Ihnen unsere „Grossen Stücke“ oder „ganze Fische“ ab 2 Personen an. Der Genuss ist grösser, da sich die Aromen besser entwickeln können und der Geschmack besser zur Geltung kommt.

## Drei Mal Kalb mit Pilzen

### Ravioli mit knusprigem Salbei

auf Spinat mit Topinambour und Steinpilz-Foie gras Nage

als Gang für 2 Personen pro Person 31.--

\*\*\*

### 12 Stunden Kalbsrib aus dem Holzofen mit BBQ-Glasur

mit warmem Salat mit fermentierten Pilzen und Grünspargel

als Gang für 2 Personen pro Person 29.—

\*\*\*

### Tranchierter Kalbshohrücken mit frischen Morcheln

Gemüse Eintopf mit Kefen und Erbsen, Kartoffelgratin

als Gang für 2 Personen pro Person 62.--

Als Dreierlei für 2 Personen, pro Person 120.--

## Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet "Dry Aged"

Unser Klassiker mit Sauce Béarnaise,  
einer Beilage ihrer Wahl und einer reichhaltigen Gemüseauswahl  
in 2 Gängen serviert

ab 2 Personen, pro Person 88.--

## Ganzes, junges Huhn vom Wädenswiler Berg

Schenkel knusprig auf Thaisalat und aus dem Dampf mit Gemüse und Ingwer-Zitronengrasnage

Am Knochen gebratener Brustkorb mit Rosmarin und braunem Butter

Eintopf mit Erbsen, Spargel und Eierschwämli, Elsässer Kartoffeln

für 2 Personen pro Person 82.—

## Meerfisch in der Meersalzkruste aus dem Ofen klassisch

Champagnerbuttersauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat  
für 2 Personen als Hauptgang oder für 4 Personen als Vorspeise

unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das Fischangebot

als Vorspeise

39.50

als Hauptgang

in 2 Gängen serviert

pro Person

79.--

# Als kleiner Einstieg

## Kombination von Schneekrabbe und frischem Wasabi

Cocktail, Beinfleisch und Crabcake mit Avocados, Melone und Gurke

36.—

## Terrine, Mousse und gebrannte Crème von der Entenleber

mit Rhabarber Grünspargel, Topinambour und Butterbrioche aus Jumi's Butter

39.—

## Artischocken und Zucchini und Tomaten

Büffelmozzarella-Allerlei, Falafel

30.--

## Doppelte Consommé vom Hirzler Legehuhn

mit kleinen Quenelles und knusprigem Kontrast

24.--

## Gartenerbsensuppe mit zweierlei Flaacher Spargel

Piemonteser Haselnuss und Riesling-Safranschaum

21.--

## Hausgeräucherter Lachs „Udo Jürgens“

mit Kartoffelstock Spargel und Eigelb

36.00

alle Vorspeisen als Hauptgang

plus

10.--

# Aus der Fischküche

## Ganze Seezunge gebraten

mit Artischocken, kleinen Tomaten und Bratkartoffeln

2 Service

85.--

## Traditionelle Forellengerichte

Lebendfrische Forellen bereiten wir nach einem alten Rezept zu und servieren sie mit Charlotte-Dampfkartoffeln.

Im Sud blau mit nussbrauner Butter, in Butter gebraten mit Mandeln, oder knusprig gebacken mit hausgemachter Mayonnaise.

1 Stück als Vorspeise

30.--

1 Stück als Hauptgang

39.—

2 Stück als Hauptspeise

52.--

mit unterschiedlichen Zubereitungsarten

56.--

# Gerichte für den Hauptgang

## Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit knusprigen Rösti oder  
feinen selbstgemachten Nudeln

kleinere Portion  
in 2 Service

52.--  
62.--

## Wienerschnitzel

mit Spargelgratin und feinen hausgemachten Nudeln

in einem Service

59.--

## Dry Aged Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Trüffelsauce „Rossini“

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

in einem Service

80.—

## Rindsfiletspitzen mit Pommery-Senfsauce

Lauchgemüse und knuspriger Rösti

kleinere Portion  
in 2 Service

55.—  
65.—

## Gratin von Spargel und Topinambour aus dem Gardiesli

mit knusprigem Hirzler Ei und feinen  
hausgemachte Nudeln

in einem Service

58.--

## Buntes Gemüse mit gelbem Curry und frischer Kokosnuss

Basmatireis mit Sesam und Chutneys

in einem Service

55.—

## Brotauswahl

Wir backen alle Brote im Haus und verwenden dabei Lievita madre (Mutterhefe)  
Rogen- Weizen- und Urdinkelsauerteig

Nach dem Apero bringen wir ihnen einen Brotkorb mit einer Auswahl unseres  
Weizensauerteigbrot aus 2 unterschiedlichen Sauerteigen, unseres Vollkorn-Bier-Malzbrot  
und unseres Lichtkornroggenbrot.

Wenn sie gerne ein Züri Bürli möchten, dürfen sie dies sehr gerne dazu bestellen Doppelbürli 5.—  
Alle Brote können sie auch gerne gefroren mitnehmen

**Bitte beachten Sie unsere Produktinformationen im App**

Alle Preise inkl. 8,1% Mehrwertsteuer