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 schwarzem Trüffel
auf Lauchgemüse mit getrockneten Tomaten — als Gang für 2 Personen pro Person 36.--

***

12 Stunden Kalbsribs aus dem Holzofen mit BBQ-Glasur
mit warmem Spitzkohl, rohem Topinambour, fermentierten Pilzen
und Honig- — als Gang für 2 Personen pro Person 28.—

***

Tranchierter Kalbshohrücken mit frischen Morcheln
Braunbutter-Gemüseeintopf und 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.--

Hiesiges Gitzi als Dreierlei

im Ofen mit Thymian und Frühlingsknoblauch rosa gebraten, im Holzofen langsam gegarte Schulter und Bratwurst, serviert mit neuen, kleinen Bratkartoffeln, Blattspinat mit Morcheln und Frühlingsrüebli — ab 2 Personen pro Person 78.—

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 Crevette
mit Terriaky glasierte Crevetten und Crabcake
mit Avocado, Gurke und Rettich, dazu ein kleiner Asia-Salat 36.—

Variation von Entenleber
Mit Rhabarber und Topinambour, Preiselbeeren und Sonnenblumenkernen 38.—

Artischockenboden mit Falafel, Bärlauchöl
Grapefruit und Paneer 30.--

Doppelte Consommé vom Hirzler Legehuhn
mit kleinen Quenelles und knusprigem Allerlei 24.--

Bärlauchschaumsuppe mit fermentiertem Flaacher Spargel
Piemonteser Haselnuss und Riesling-Hibiskusschaum 19.50

Hausgeräucherter Lachs „Udo Jürgens“
mit Kartoffelstock und Eigelb 34.50

alle Vorspeisen als Hauptgang plus 10.--

Aus der Fischküche

Filet vom Gotthard Zander mit Haselnusskruste
mit Spargel, Gardiesli-Topinombour und Kartoffelstock in einem Service 64.--

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	kleinere Portion	50.--
feinen selbstgemachten Nudeln	in 2 Service	62.--

Kalbshackbraten mit schwarzem Wintertrüffel und Portweinsauce

Kartoffelstock und glasierten Rüebli 60.--

Dry Aged Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Trüffelsauce „Rossini“

Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur in einem Service 80.—

Rindsfiletspitzen mit Pommery-Senfsauce

Lauchgemüse und knuspriger Rösti kleinere Portion 53.-- 65.—

Sellerie-Cordon-bleu mit schwarzem Trüffel und rotem Portwein

Lauchgemüse mit Gardiesli-Topinambour und farbigen Kartoffeln

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 Weizensauerteigbrotes aus 2 unterschiedlichen Sauerteigen, unseres Vollkorn-Bier-Malzbrotes und unseres Lichtkornroggenbrotes.

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