



Weihnachtspost – Take away

24. Dezember – nehmen Sie sich Zeit für Ihre Familie

Bestellen Sie Ihr Wunsch-Weihnachtsmenu bis zum 22. Dezember

- wir bereiten die Speisen für Sie vor, so dass der zeitliche Aufwand zu Hause gering ist – und das Menu perfekt auf den Tisch kommt.

Menu

*

Hausgeräucherter Lachs
mit Apfel-Selleriesalat, Meerrettich und Lichtkornroggenbrot

Zitronengras-Ingwersuppe
mit Spiessli vom Hirzler Legehuhn

Kalbshohrrücken mit Perigordtrüffelhacktätschli,
Portweinsauce, Rüebli und Kartoffelgratin

Karamelköpfli
mit Pronte-Pistaziengebäck und Rahm

als Menu komplett Fr. 85.-- (vegetarische Variante möglich)

Abzuholen am 24. Dezember bis 14:00 Uhr mit einer Kochanleitung, die einfach umzusetzen ist.

Die Gerichte sind perfekt, wenn Sie am Tag der Abholung gegessen werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung
kontakt@krone-sihlbrugg.ch oder telefonisch 044 729 83 33

Brotauswahl – gefroren - fertig zum Mitnehmen

Alle unsere Brote haben eine lange Gärzeit. Mittlerweile pflegt Thomas verschiedene Sauerteige, wie Weizen, Dinkel und Roggen. Unsere Mehle beziehen wir von der Bachtalmühle in Sins und das Teigwarenmehl von der Mulina Marrogia im Tessin.

Tiefgefrorene Zöpfe und Brote sind immer erhältlich. Die Anleitung zum Aufbacken bekommen sie bei allen gefrorenen Produkten mit.

Weizen-Sauerteigbrot mit Lievito madre	Fr.	4.50
Copper-Dinkel Bierbrot mit Kernenallerlei	Fr.	4.50
100% Lichtkornroggenbrot mit Sauerteig	Fr.	6.50
Züri Bürl (Doppelbürl)	Fr.	5.00
Brioche aus Lievito madre und viel Emmentaler Bauernbutter	Fr.	14.50
Glutenfreies Mais-Knusperbrot	Fr.	3.80
Glutenfreies Früchtebrot und dunkles Dörrbirnen-Feigenbrot	Fr.	12.50

Frische Zöpfe mit Lievito madre, Hirzler Eiern und Emmentaler Bauernbutter

500g	Fr.	8.00
1kg	Fr.	12.00

Brotaufstrich

Rauchlachsmousse	120g	Fr.	9.00
Griebenschmalz	120g	Fr.	5.00
Emmentaler Bauernbutter	500g	Fr.	9.00

Salatsaucen

Hausdressing	200ml	Fr.	9.80
Thaidressing	200ml	Fr.	9.80
Italien Dressing	200ml	Fr.	9.80

Vorspeisen

Hausgeräucherter Bömlö Lachs	100g	Fr.	13.00
Hausgeräucherter, fein aufgeschnittener Speck	100g	Fr.	5.50
Entenleberterrine	100g	Fr.	20.00
Nüsslisalat vom Enikerhof mit Ei vom Bauernhof Aschwanden, Hirzel	(70g)	Fr.	13.50
Kalbfleischravioli mit altem Sbrinz und Salbei	24 Stück	Fr.	24.00
Ingwer-Zitronengrassuppe	250g	Fr.	14.00
Pikante Kürbissuppe mit Curry und Linsenbrot	250g	Fr.	14.00

Hauptgerichtef

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti		Fr.	40.00
Rindsfiletwürfel mit Senfsauce aus Hirzler Sauerrahm Rösti aus Freiamter Kartoffeln und Lauch		Fr.	41.50
Kalbshohlrücken mit Rib aus dem Holzofen ab 2 Personen Portweinsauce, Kartoffelgratin, buntes Gemüseallerlei mit Portobello Pilzen	pro Person	Fr.	56.-00
Hackbraten mit Perigord Trüffel Portweinsauce, Ruebli und Kartoffelstock		Fr.	46.00
Rindfleischtartar vom Piemonteser Weiderind aus dem Emmental – handgeschnitten mit klassischen Beilagen mit denen sie das Tartar zuhause nach ihrem Geschmack zubereiten können	ab 2 Personen pro Person	Fr.	29.00

Vegetarisch

Gelbes Curry mit buntem Gemüsen und geräuchertem Tofu, feine Beilagen	Fr.	Fr.	40.00
Geröstel von Wurzelgemüsen und knusprigen Zwiebeln Pastinaken, Topinambour, Kerbel und Perterliwurzeln, Rüebli etc. geraten mit Portobello und bunten Kartoffeln, dazu Mandel-Schnittlauchdipp		Fr.	39.00

Aus dem Wasser

Wolfsbarsch (Loup de Mer) in der Meersalzkruste mit Champagner-Buttersauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat Zu diesem Gericht gibt es ein Video auf unserer Homepage	für 2 Personen	Fr. 120.00
Paella ab 4 Personen (immer gerade Anzahl Bestellungen) mit Poulet und Meeresdelikatessen (Meerfische, Hummer, Crevetten, Jakobsmuschel) – so vorbereitet, dass das Gericht nur nach Anweisung im Ofen erwärmt werden muss	pro Person	Fr. 50.00

Aus der Fischzucht der Familie Spielhofer in Niederwil bei Cham

Forellen gebraten mit Mandelbutter und Frühlingskartoffeln	2 Stück	Fr. 32.00
Forellen blau (alles dabei – Sie kochen die Forelle im Essigsud) mit Essigsud, Dampfkartoffeln, Butter und Zitrone	2 Stück	Fr. 32.00

Käse

4 jähriger Sbrinz von der Alp Chueneren gebrochen	100g	Fr. 5.50
Käseteller (nach ihren Wünschen – Kuh, - Schaf, - Ziege)		Fr. 18.00
Käseplatte für 4 Personen		Fr. 65.00

Desserts

Schoggimousse	500g	Fr. 45.00
Karamelköpfli mit Pronte-Pistaziengebäck und Rahm		Fr. 10.00
Zuger Kirschtorte der Confiserie Speck	14 cm Ø	Fr. 25.00
Hausgemachte Käsesahnetorte	12 cm Ø	Fr. 22.00
Vanilleglacé mit echter Bourbon-Vanille und Hirzler Eiern	600g	Fr. 27.00
Schoggi- oder Moccaglacé	600g	Fr. 25.00
Himbeer- oder Mangosorbet	600g	Fr. 23.00
Panettone hausgemacht mit frisch getrockneten Aprikosen, Bronte Pistazien, Yuzu, Vanille und Mandeln (ohne Rosinen)		Fr. 37.00

Auf Vorbestellung (Mittwoch bis Sonntag)

Klassische Cremeschnitte am Stück	50cm	Fr. 88.00
-----------------------------------	------	-----------

Auf Anfrage bereiten wir auch grosse Stücke für Sie vor.

Genuss im Grossen (ab 6 Personen)

Wir bereiten das Fleisch so vor, dass Sie es zuhause einfach geniessen können

Braten aus dem Holzofen (mindestens 160g pro Person)

Kalbsbraten	pro 100g	Fr.	15.00
Roastbeef	pro 100g	Fr.	17.00
Rindsfilet (gewürzt und vorbereitet Sie bekommen dazu einen Sous-vide-Kocher)	pro 100g	Fr.	20.00

Beilagen

Kartoffelgratin (Beilage zum Fleisch)	Portion	Fr.	9.00
Rösti	Portion	Fr.	12.00
Spätzli	250g	Fr.	9.00
Gemüsebeilage	Portion	Fr.	10.00

Saucen

Portweinsauce	100g	Fr.	8.00
Béarnaisesauce	mindestens 300g	Fr.	11.00

Wenn sie einen entspannten Abend daheim geniessen möchten, sorgen wir für den kulinarischen Genuss

Einladungen bis 20 Personen sind künftig keine grosse Herausforderung für Sie. Besprechen Sie mit uns im Voraus Ihre Wünsche.

Sie können mit uns ein mehrgängiges Menu zusammenstellen oder nur einzelne Komponenten aus unserem Takeaway Angebot wählen.

Herzlichen Dank für ihr Vertrauen

Monika Jans und Thomas Huber mit ihrem Team

Im Preis der Speisen sind 2.6% MWST enthalten.