



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

Kalbshohrücken mit Perigordtrüffelhacktätschli,
Portweinsauce, Rübli und Kartoffelgratin

Karamelköpfl
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 Bürli (Doppelbürli)	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 Freiämter Kartoffeln und Lauch		Fr. 41.50
Kalbshohrücken 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 ab 2 Personen vom Piemonteser Weiderind aus dem Emmental – handgeschnitten mit klassischen Beilagen mit denen sie das Tartar zu Hause nach ihrem Geschmack zubereiten können	pro Person	Fr. 29.00

Vegetarisch

Gelbes Curry mit buntem Gemüse und geräucherter Tofu, feine Beilagen	Fr.	Fr. 40.00
Geröstel von Wurzelgemüse 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 für 2 Personen Fr. 120.00
mit Champagner-Buttersauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat
Zu diesem Gericht gibt es ein Video auf unserer Homepage

Paella ab 4 Personen (immer gerade Anzahl Bestellungen) pro Person Fr. 50.00
mit Poulet und Meeresdelikatessen (Meerfische, Hummer, Crevetten,
Jakobsmuschel) – so vorbereitet, dass das Gericht nur nach Anweisung im Ofen erwärmt werden muss

Aus der Fischzucht der Familie Spielhofer in Niederwil bei Cham

Forellen gebraten 2 Stück Fr. 32.00
mit Mandelbutter und Frühlingskartoffeln

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

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

Karamelköpfler 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	100g	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.