

# Herzlich Willkommen in der Krone Sihlbrugg

Freuen Sie sich mit uns auf all die Köstlichkeiten, die jetzt im Herbst 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. 60--
Menuvorspeise und Hauptgang	Fr. 69--
Menuvorspeise, Hauptgang und Dessert	Fr. 86--
Menuvorspeise, Zwischengang und Hauptgang	Fr. 88--
Menu in 4 Gängen	Fr. 99--

Bitte beachten Sie unsere Produktinformationen im App

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

# 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.

## 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	pro Person	40.--
als Hauptgang	pro Person	80.--

## Drei Mal Kalb mit Pilzen

### Ravioli von der handgeschnittenen Kalbsbrust mit schwarzem Trüffel

auf Lauchgemüse mit getrockneten Tomaten	als Gang für 2 Personen pro Person	36.--
***		

### Frühlingsrolle und temperiertes Carpaccio vom Bürgermeisterstück

Ingwer-Zitronengrasnage, Papayazweierlei, Pak-choy, Käutersaitling und Shiitake	als Gang für 2 Personen pro Person	32.—
***		

### Tranchiertes anderes Kotelette mit gefüllter Morchel

BBQ Rippe, Braunbutter- Gemüseeintopf und Kartoffelgratin	als Gang für 2 Personen pro Person	68.—
Als Dreierlei ab 2 Personen	pro Person	125.--

### 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	94.--
--	---------------	------------	-------

### Ganzer bayrischer Fasan im Ofen gebraten in zwei Service

Geschmorter Schenkel und Raviolo mit Sauerkrautfüllung zweierlei von der Foie gras, allerlei Wurzeln und Rande ***			
Im Ganzen gebratener Brustkorb mit Pilzen, Wirsing mit zweierlei Kartoffeln und Holzofen-Spitzkohl In 2 Gängen serviert	für 2 Personen,	pro Person	102.--

# Als kleiner Einstieg

## Hummerschwanz mit Sake und Mirin 55 Grad

Rande, Avocados, Ingwer und Wasabi

46--

## Entenleber und Confit von der Ente

Mit Orange, Pastinake und Kerbelwurzel, Brioche aus Lievita Madre

38.--

## Variation von Topinambour, Beluga Linsen und Aprikosen

Panna-cotta, Chips und gebraten mit Raps, frisch getrocknete Aprikosen und gelierte Linsen

29.--

## Doppelte Consommé vom Fasan

kleiner Döner mit Spitzkohl und Fasanenallerlei, Sanddorn-Randenketchup

23.--

## Randen-Süsskartoffelsuppe

Mit Steinpilzglacé und Champagnerschaum

26.—

## Hausgeräucherter Lachs „Udo Jürgens“

mit pochiertem Hirzler Eigelb, Lauch, Kartoffelstock

36.—

alle Vorspeisen als Hauptgang

plus

12.--

# Aus der Fischküche

## Ganze Seezunge gebraten

mit Zitrusfrüchten, getrockneten Tomaten, Favebohnen und Schwarzwurzel, gebratene La Ratte Kartoffeln

79.—

## 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 34.--

1 Stück als Hauptgang

40.—

2 Stück als Hauptspeise 52.--

mit unterschiedlichen Zubereitungsarten

56.--

# Gerichte für den Hauptgang

## Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit knusprigen Rösti oder  
feinen hausgemachten Nudeln

kleinere Portion  
in 2 Service

54.--  
64.--

## Dry Aged Rindsfilet Sukiyaki mit Knusperhaxe

Pak-choy mit Soja, Edamame und Misorüebli  
Sushimaki mit Süßkartoffeln

in einem Service

76.--

## Rindsfiletspitzen mit „Gros grain“ Senfsauce

Rösti und glasierter Lauchgemüse

kleinere Portion  
in 2 Service

55.--  
65.--

## Kalbshackbraten mit schwarzem Wintertrüffel

Portweinsauce, Kartoffelstock und glasierte Rüebli

in 2 Service

64.--

## Aus der vegetarischen Küche

### Piccata von Kohlrabi mit Trockentomaten

Winterspinat mit Schwarzwurzeln und  
Carnaroli-Risotto mit eingemachten Steinpilzen

in einem Service

54.--

### Pochiertes Hirzler Ei mit schwarzem Trüffel

Eintopf von Wurzelgemüsen mit  
Piemonteser Haselnuss und Kartoffelgratin

In einem Service

58.--

## 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 Doppelbürl 5.—  
Alle Brote können sie auch gerne gefroren mitnehmen

# Alkoholfreier Januar

Wir haben alkoholfreie Getränke als Essensbegleiter vorbereitet – so können sie den Januar alkoholfrei – aber mit Geschmack geniessen. Hier sind einige Beispiele die perfekt harmonieren

**Zero with taste**

