

Muttertag 2026

Liebe Mama

du bist das Rezept, das mein Leben würzt

- mit einer Prise Geduld, einer Handvoll Liebe und einer grossen Portion Herzenswärme-

Hauptgericht mit Vorspeise
Menu mit 3 Gängen
Menu mit 4 Gängen
Menu mit 5 Gängen

95.--
110.—
128.--
145.—

Menu

Amouse bouche

*

Tartar vom Jumi Emmentaler Weiderind mit Miso Eigelb
Zucchini, Aubergine und Artischocke

Dreierlei vom hausgeräucherten Bomlö Lachs mit Apfel,
Avocados und Topinambour

Weisser Spargel aus Flaach
mit Braunbutterschaum und Spargelshot

Anderes Filet vom Muotataler Kalb mit weissem Portwein und
Haselnusshacktätschli

Sauce aus frischen Morcheln, Spätzli
Blattspinat und Rüebliallerlei

Bienenstich mit Enikerhof Erdbeeren, Rhabarber und
Champagnersabayon

oder

Süsses Kokos-Taco mit Passionsfrucht, weisser Schokolade
kleine Banane und Himbeeren

Wir wünschen En Guete
Hotel Krone, Sihlbrugg
Sihlbrugg, Samstag, 9. Mai 2026