

# 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 auf Reisen

### Warmes Tonnato mit Sommergemüse

frischer Thunfisch, falsches Kalbsfilet und Grillgemüse, Lievita madre-Foccacia

als Gang für 2 Personen pro Person 31.--

\*\*\*

### 12 Stunden Kalbsrib aus dem Holzofen mit BBQ-Glasur

mit warmem Thaisalat mit fermentierten Pilzen und Crevettendressing

als Gang für 2 Personen pro Person 29.--

\*\*\*

### Tranchierter Kalbshohrücken mit Eierschwämmen

Gemüse Eintopf mit Rüebli-Kefengemüse, Erbsenmousse und Safranrisotto

als Gang für 2 Personen pro Person 62.--

Als Dreierlei für 2 Personen, pro Person 120.--

Als Zweierlei für 2 Personen, pro Person...91.--

## 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.--

## 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

40.--

als Hauptgang

in 2 Gängen serviert

pro Person

80.--

# Als kleiner Einstieg

## Teriyaki glasierte Crevetten und Pulpo

mit Avocados, Melone und Flaacher Spargel.....

36.—

## Hirzler Legehuhn mit Foie gras, Erbsli und Rüepli

Essenz mit Brustfleisch und Rüepli, Crème brulée von der Entenleber und knusprige Foie gras

43.—

## Buntes Allerlei aus Tomaten, Aubergine

Büffelmozzarella, Basilikum und Taggiasca Oliven

30.--

## Doppelte Consommé vom Hirzler Reh mit Gemüse

und Kronen-Markbein mit Kräutern

22.--

## Tomatencèmesuppe mit Olivenschaum

Foccacia, Grillgemüse und Artischockenchips

23.--

## Kronen-Gazpacho mit Chorizoöl, Moscardini

eingelegte Wassermelone, Flaacher Spargel und Falafel

25.--

alle Vorspeisen als Hauptgang

plus

10.--

# Lehrlingsprojekt

## Tartar vom Piemonteser Rind aus dem Emmental

von Hand geschnitten und von uns nach Ihren Vorlieben am Tisch zubereitet  
als Vorspeise

ab 2 Personen

pro Person

35.—

# Aus der Fischküche

## Piccata vom Seeteufel mit Meer

Zucchini-Tomatengemüse mit  
Carnaroli-Safranrisotto

58.--

## 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  
feinen selbstgemachten Nudeln

in 1 Service 52.--

in 2 Service 62.--

## Kronen Wienerschnitzel mit feinen haugemachten Nüdeli

Enikerhof Blattspinat Gratin

in 1 Service 60.--

## Bürgermeisterstück vom Jumi Rind „Cafe de Paris 1970“

Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

250g 54.--

## Rindsfilet Sukiyaki mit knuspriger Ochsenchwanzpraline

gebratene Gemüse mit Sesam, Sushireiskuchen mit Ingwer und Wasabi

72.--

## Pot au feu von Kefen und Schmorrüebli mit frischen Eierschwämmli

mit Hirzler Onsen Ei und Carnaroli-Safranrisotto

58.--

## Buntes Gemüse mit gelbem Curry und frischer Kokosnuss

Basmatireis mit Sesam und Chutneys

57.--

## 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-Malzbrot  
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

