

RESTAURANT

Krone

Sihlbrugg 4
8816 Sihlbrugg-Hirzel

Hören Sie genau hin, wenn Monika Jans verrät, was «der Thomas» als Tagesspezialität in den Ofen steckt. Thomas Huber, «Krone»-Wirt in 13. Generation, hat trotz riesiger Karte immer noch ein paar buchstäblich saftige Überraschungen auf Lager. Diesmal ein riesiges Roastbeef, das er am Morgen für zwei, drei Stunden in seinen Smoker legt. Erst auf niedrigerer Temperatur, dann mit «full power», damit das Fleisch die gewünschte Kruste kriegt. Das Roastbeef wird pünktlich zum Lunch aufgeschnitten und mit einem Bohneneintopf serviert. Die Sauce hat uns verblüfft: eine kräftige, dunkle Béarnaise, geräuchert, mit Kirschen (!) drin. Zweite Überraschung des Tages: Huber kaufte kurz vor den Betriebsferien noch ein letztes Sommerreh ein. Wir kriegten davon das Leberli, perfekt gebraten, dazu eine körnige Polenta.

Thomas Huber ist Koch aus Leidenschaft, steht eigentlich für klassische Küche, gönnt sich und seinen Gästen aber immer wieder ein paar Ausflüge in andere Sphären. Beim Vitello tonnato entfernt er sich ziemlich weit vom Originalrezept, appliziert etwas überraschend Tomaten und Tomatenschaum, aber natürlich freuen wir uns über die eleganten Produkte, die er dafür verwendet: Balfegó-Tuna, Kalbfleisch vom Filet, dünne, knusprige Focaccia-Scheiben. Das warme Tonnato ist auch Bestandteil des Hauptgangs «Dreimal Kalb auf Reisen»: Kalbs-Rib (12 Stunden im Ofen!) und Kalbshohrücken kommen dazu. Auch gut: ein paar Tranchen Hiramasa-Kingfish und ein wunderbar intensiver Gazpacho im «Starter Kit».

Qual der Wahl beim Hauptgang: Geschnetzeltes Zürcher Art und Wiener Schnitzel mit hausgemachten Nudeln dürfen in einem Landgasthof nicht fehlen. Das Bürgermeisterstück «Café de Paris 1970» vom Jumi-Rind ist in der «Krone» ein Klassiker, ebenso der Wolfsbarsch in der Meersalzkruste. Tipp: Der zarte Loup de mer eignet sich an einem Vierertisch auch als Vorspeise oder Zwischengang. Süsswasser-Alternative: Saibling aus einer Zucht in

Niederwil ZG mit Dillbutter und Krautstiel. Auffallend bei allen Gerichten: Huber kann sich auf einen erstklassigen «Gmüesler» verlassen; selbst verblüffende Mini-Gurken wachsen auf dem Chamer «Enikerhof».

Highlight zum Schluss: Monika Jans rollt einen unglaublichen Käsewagen an den Tisch, hat den Reifegrad gut im Griff und einen heissen Draht zu Top-Produzenten wie Willi Schmid oder Res Gut. Sie wacht auch über den «Krone»-Keller mit Schwergewicht Schweizer Weine. Ausgezeichneter Service, im Sommer auch draussen im «hidden garden» unter uralten Bäumen.