

Unsere Klassiker – seit Jahren beliebt

Unsere Mitarbeiterinnen im Service empfehlen Ihnen mittags am Tisch ein marktaktuelles Menu, zusammengestellt aus frischen Zutaten. Kreativ, abwechslungsreich und ein gutes Preis-Leistungsverhältnis.....

Mittag

Fünfundvierzig Franken
Hauptgericht mit Tagessuppe/Salat

Für zweiundsechzig Franken
Delikatesse aus der kalten Küche
Fleischkreation mit Gemüse und Beilage
Delikatesse aus der süssen Küche

Für neunundachtzig Franken
Businesslunch mit Vorspeise, Zwischengang,
Hauptgericht
Dessert oder Käseteller

Abendüberraschung!

Für sechsundsechzig Franken
Kreative Suppe mit spezieller Beilage
Fleischkreation mit Gemüse
Delikatesse aus der süssen Küche

Für achtundsiebzig Franken
Delikatesse aus unserer kalten Küche
Fleischkreation mit Gemüse
Delikatesse aus der süssen Küche

Für einundneunzig Franken
Delikatesse aus unserer kalten Küche
Kreative Suppe mit spezieller Beilage
Fleischkreation mit Gemüse
Delikatesse aus der süssen Küche

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

53.-- kleinere Portion 44.--

knusprige Rösti, Spätzli oder feine hausgemachte Nudeln

Knuspriges Wienerschnitzel vom Kalb

53.-- kleinere Portion 44.--

feine hausgemachte Nudeln und Blattspinatgratin

Klassisch geschmorter Rehpeffer mit Speck, Pilzen und kleinen Zwiebeln

46.-- kleinere Portion 35.--

kurz angebratenen Spätzli

Traditionelle und moderne Forellengerichte

Lebendfrische Forellen, nach überlieferter Tradition zubereitet. Im Sud blau mit nussbrauner Butter, in Butter gebraten mit Mandeln, oder knusprig gebacken mit hausgemachter Mayonnaise. Dazu servieren wir Charlotte-Dampfkartoffeln.

28.--

als Vorspeise (ein Stück)

35.--

1 Stück als Hauptgericht

49.50

2 Stück als Hauptgericht

54.--

mit 2 unterschiedlichen Zubereitungsarten

Kalte Vorspeisen - Suppen und warme Vorspeisen

Duo von 72 h hausgeräuchertem Lachs und Salm mit Sternanis und Limette mit Avocados, Fenchel und Süsskartoffel	31.--
Aromatische Terrine vom Hirzler Reh mit Foie gras Delikates von Feigen, Kürbis und hausgemachtem Brioche	31.--
Mit Sesam gebratenes Mondfisch Sashimi (Opah) und Crevettentempura auf Salat mit grüner Papaya, Pak-choy und Glasnudeln mit Tamarindendressing	29.50
Bunt gemischter Salat mit Kernen und Sprossen	17.--
Steinpilzcrèmesuppe mit Riesling und eingelegtem Kürbis mit Haselnuss	19.--
Doppelte Consommé vom Hirzler Reh mit Eierstich und Blätterteig Sprinzgebäck	19.--
Gemischte Waldpilze mit Spinat-Braunbutterknödel und Peterlischaum	28.--
Vorspeisen als Hauptgang	plus 7.--

Hauptgerichte Fisch, Fleisch und Vegetarisch

Zanderfilet im Kartoffelmantel Pak choy mit Soja und Schwarzwald Miso, gebratener Sushireis	in einem Service	49.--
Dry Aged Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Trüffelsauce „Rossini“ mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	in einem Service	73.--
Rehgeschnetzeltes mit Waldpilzen, Kastanien und Rosenkohl Spätzli oder feine hausgemachte Nudeln	in einem Service	45.50
Schnitzel vom Reh mit Waldpilzen und Trauben, Wildrahmsauce Rotkraut mit Maroni, Birne, Apfel und Spätzli	kleinere Portion 49.-50	59.--
Hirschkalbrücken im Sukiyakifond mit knusprigem Peking Duck Cevapcici Sezuan-Cassisjus auf Pak Choy mit Sprossen, Rettich und Sushireis	in einem Service,	59.--
Rehrücken für Liebhaber der fleischlosen Küche herbstliche Köstlichkeiten, einfach ohne Fleisch!	in einem Service	43.--
Riz Casimir aus Tofu und buntem Gemüse, gebratene Früchte Basmati-Knusperreis, und Chutneys	in einem Service	43.--

Herbstliches mit Genüssen in grossen Stücken....

Wir freuen uns immer ein grösseres Stück von Fleisch/Fisch zuzubereiten.
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 4 Personen als Vorspeise
unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über erhältliche Fische

für 2 Personen, pro Person 69.50

Wildgeflügel

Wildgeflügel nehmen wir nach Angebot auf die Karte. Wir haben immer wieder Moorhuhn, Rebhuhn oder
anderes Wildgeflügel vorrätig. Unser Lieferant für Wildgeflügel ist A. von Escher in Zürich, er beliefert uns
mit erstklassiger Qualität. Der Service gibt Ihnen gerne Auskunft, was Sie heute bestellen können.
Preis je nach Wildgeflügel

Les trois Filets vom Wild - ein typisches Hauptgericht in der Krone

Ausgelöster Rücken von Reh, Hirsch und Gämse, als kleine Weltreise
serviert mit den passenden Beilagen und Saucen

ein Hauptgericht für den Abend, in drei Gängen serviert 98.50
nur tischweise möglich (letzte Bestellungen 21.00)

Klassischer Rehrücken im Ofen rosa gebraten

mit Pilzen und Trauben, Wildrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni,
Apfel und Rotweibirne, hausgemachte Eierspätzli

ab 2 Personen, pro Person 72.--

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet "Dry Aged"

mit Sauce Béarnaise,
gewünschter Beilage, und bunter Gemüse garnitur

ab 2 Personen, pro Person 72.--

Gerne erzählen wir Ihnen etwas über unsere Produkte und deren Herkunft. Auf unserer Speisekarte erwähnen wir bereits zum grossen Teil, woher die Produkte kommen. Wir verarbeiten erstklassige, naturnah produzierte Nahrungsmittel und sind ständig auf der Suche nach dem Besseren. Nur unentwegtes Verbessern und Perfektionieren lässt Ihr Essen zu einem gelungenen Erlebnis werden.

Brot:

Wir backen fast alle Brote selbst, speziell in der Gaststube das helle Weizen-Sauerteigbrot und das dunklere Malz-Körnerbrot. Das helle Brot mit einem hohen Sauerteiganteil und lediglich 8 Gramm Hefe pro Kilo gärt für über 24 Stunden, bevor es vorsichtig aufgearbeitet und sehr heiss gebacken wird. Durch die lange Gärung und die vorsichtige Behandlung vor dem Backen erhält es eine grobporige Struktur.

Das Malzbrot mit Kernen wird aus einem Roggen-Sauerteighebel mit dunklem Weizenmehl, dunklem Roggenröstmehl und Einsiedler Maisbier hergestellt. Der Vorteig für dieses sehr dunkle Brot gärt für über 12 Stunden in unserem Haus. Als Körner verwenden wir geröstete Gerste, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse und Sesamsamen.

Fleisch:

Wir verwenden vor allem Schweizer Fleisch, welches an der Luft in grossen Stücken reift. Die Rückenstücke werden so durch den höheren Feuchtigkeitsverlust bedeutend aromaintensiver und kerniger im Geschmack. Hans Heinrich Weiss reift das Fleisch für uns in Hausen a/A. Besondere Delikatessen beziehen wir auch von Markus und Rainer Heinzer aus dem Muotatal

Peter Korrodi, vom Hirzel versorgt uns mit Kalbfleisch der Hofgemeinschaft Heer-Aschwanden, aber auch mit Wild vom Hirzel.

Immer wieder gibt es auch gut gereifte Stücke vom Galloway Rind, vom Bauer Bachmann aus Wädenswil

Für Fleischliebhaber und Gourmets, die das Kreative lieben, möchten wir noch unsere im Januar/Februar stattfindende Hausmetzgete erwähnen.

Fische:

Unsere Partner für Fische sind: Comestible Bianchi in Zufikon, Michel Comestibles in Interlaken und Fideco in Murten. Wir haben durch die verkehrstechnisch gute Lage von Sihlbrugg die Möglichkeit, dass an jedem Arbeitstag frischer Fisch angeliefert wird. In unserer Küche werden vor allem Fische aus Frankreich und Portugal verwendet. Süsswasserfische (vorwiegend Egli) beziehen wir nur von der Familie Ruf in Meilibach am Zürichsee. Die Forellen leben bei uns in grossen Fischbecken. Wöchentlich werden die lebenden Forellen aus Römerswil angeliefert.

Die Black Tiger Crevetten kommen von Cau mau im Süden von Vietnam. Sie entsprechen den höchsten Anforderungen des WWF, die Besatzdichte beträgt 250-500kg pro Hektare, während sie bei konventionellen Zuchten 3000-5000kg pro Hektare ist. Sie werden weder gefüttert, noch mit Medikamenten behandelt und sind frei von Antibiotika, Hormonen und anderen Zusatzstoffen. Bei der Zucht in Cau Mau haben die Gezeiten den Haupteinfluss. Bei Flut werden die Schleusen geöffnet, damit die Tiere mit nährstoffreichem Wasser versorgt werden, bei Ebbe und Vollmond versuchen die Crevetten aus natürlichem Antrieb ins Meer abzuwandern, Dabei werden sie mit, an den Schleusen befestigten, Netzen gefangen.

Wild:

Comestible Bianchi Zufikon, Michel Interlaken und Fideco in Murten liefern den Hauptanteil unseres Wildangebotes. Wenn möglich ergänzen wir immer mit Wild aus der Region, das wir von den Jägern kaufen. Wir freuen uns, Ihnen mit Delikatessen von Reh, Gems und Hirsch eine Gaumenfreude zu bereiten. Die Tiere stammen aus dem Gebiet Vorarlberg, Deutschland und vom Hirzel. Der Partner in der Schweiz, wenn es um Rolls-Royce Wildgeflügelprodukte geht, ist A. von Escher in Zürich. Besonders im Bereich Wildgeflügel gebührt ihm grosses Lob, ob es sich um Rebhühner aus Frankreich oder Schottland, Waldtauben aus Schottland oder aber um Fasane aus Österreich handelt.

Geflügel/Eier:

In unserer Küche verwenden wir nur frischeste Eier von freilaufenden Hühnern des Bauerhofes Aschwanden in Hirzel. Die Hennen geniessen den täglichen Auslauf im Freien. Gefüttert wird reines Getreide. Mitunter sicherlich ein Grund für die Farbe unserer feinen hausgemachten Nudeln. Unsere Poularden und Mistchraterli kaufen wir auf dem Hof der Familie Schönholzer auf dem Wädenswilerberg.

Gemüse/Früchte/Pilze:

Die Gebrüder Bettio in Wädenswil sind für alle Artikel aus dem Garten verantwortlich. Mit eigenen Besuchen auf dem Engros-Markt in Zürich und auf dem Markt am Bürkliplatz versuche ich ständig das Beste für Sie in unsere Küche zu holen. Gerne lade ich Sie einmal zu einem Marktbesuch am frühen Morgen in Zürich ein. Wir pflegen einen engen Kontakt zu den Bauern der Region. Obst und Kartoffeln werden auf dem Hof der Familie Bütler, Wädenswil erzeugt und gepflegt. Auch Spezialitäten wie weisse Himbeeren können wir dort beziehen. Familie Stettler in Hirzwangen beliefert uns ebenso wie viele andere Bauern auf dem Hirzel. Weissen Trüffel kaufen wir direkt von einem in der Schweiz lebenden Piemonteser, der uns praktisch täglich beliefert.

Blumen und Dekorationen

Mit diesen Accessoires möchten wir Ihnen noch mehr Wohlfühlgefühl vermitteln. Alle Blumengestecke und Sträusse werden bei uns im Haus gemacht. Sollten Sie für Ihre Feier oder einfach, um Ihr Gegenüber zu überraschen, eine Dekoration, ein Gesteck oder einen Strauss wünschen, können Sie dies gerne bei uns bestellen.

Falls Sie noch Fragen haben oder am einen oder anderen Produkt interessiert sind, freuen wir uns, Sie noch besser zu informieren.

Wir freuen uns sehr Sie bei uns verwöhnen zu dürfen

Monika Jans, Thomas Huber und das ganze Kronen-Team