

# 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

Für vierundvierzig Franken  
Hauptgericht mit Tagessuppe/Salat

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

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

## Abendüberraschung!

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

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

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

52.-- kleinere Portion 43.--

52.-- kleinere Portion 43.--

58.-- in einem Service, 250 g

## Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

knusprige Rösti oder feine hausgemachte Nudeln

## Knuspriges Wienerschnitzel vom Kalb

feine hausgemachte Nudeln und Blattspinatgratin

## Dry Aged Rib-eye „Cafe de Paris“

Streichholzkartoffeln und Gemüsegar nitur

## 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.--

34.--

48.--

54.--

als Vorspeise (ein Stück)

1 Stück als Hauptgericht

2 Stück als Hauptgericht

mit 2 unterschiedlichen Zubereitungsarten

# Kalte Vorspeisen - Suppen und warme Vorspeisen

Variation von Entenleber (Terrine, Crème brûlée und Glacé) mit Melonenvariation und Gartenerbse, Brioche	34.--
Exotischer Salat mit grüner Papaya, Mango, Chili und Erdnüssen, mit drei grossen gebratenen, glasierten Crevetten	24.-- 29.50
Büffelmozzarella mit Berner Rosen, grillierten Zucchini und Auberginen und Foccaciabrot	25.--
Bunt gemischter Salat mit Kernen und Sprossen	17.--
Tomatencrèmesuppe mit Olivencrostini und weissem Tomatenschaum	16.--
Consommé vom Rind mit grosszügigem Markbein auf Salz Gemüse und kleinen Griessklösschen	19.--
Aromatische Gazpacho mit Sommergemüse mit kurz angebratenem Thunfisch mit Colonnata	27.--
Vorspeisen als Hauptgang	plus 7.--

# Hauptgerichte Fisch, Fleisch und Vegetarisch

Thunfisch kurz gebraten mit Sesam und Hummertempura mit Pak choy und Fenchel, fermentierte Gurke, knuspriger Sushireis	64.--
Moderner Fleischvogel vom Kalb mit Blattspinat, Rüeblli und Eierschwämmli Safranrisotto mit altem Sbrinz	in einem Service 58.--
Rindsfiletspitzen mit Körnersenssauce und Whisky Lauchgemüse und knuspriger Rösti	kleinere Portion 44.-- 55.--
Grilliertes Rindsfilet mit Rotweinsauce und grosszügiges Markbein mit Bärlauch-Macaïrekartoffeln, und bunter Gemüse garnitur	in einem Service 65.--
Gemüse Eintopf mit Eierschwämmli, Kartoffelgratin und Hirzler Eigelb in brauner Butter gegart	in einem Service 42.--
Gebratener, mariniertes Tofu mit rotem Curry Pfannengerührtes Gemüse, Basmatireis mit gerösteten Schalotten	in einem Service 39.--

# Frühsommerliche Genüsse 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  
für 2 Personen, pro Person 69.50 unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über erhältliche Fische

## Les trois Filets mit Lammrücken - ein typisches Hauptgericht in der Krone

Kalbsfilet, Rindsfilet, und ausgelöster Lammrücken als kleine Weltreise  
serviert mit den passenden Beilagen und Saucen  
ein Hauptgericht für den Abend, in drei Gängen serviert 97.--  
(nur tischweise möglich)

## Dry Aged Kalbsrücken mit Thunfisch und Eierschwämmli in zwei Gängen

Warmes Carpaccio vom Kalb mit kurz gebratenem Thunfisch  
Foccacia, grilliertes Gemüse und Basilikum  
\*\*\*  
Tranchiertes, anderes Kotelette mit Rosmarin und Portwein, Holzofenrippe  
ab 2 Personen, pro Person 88.-- Kartoffelgratin und Eierschwämmli-Kefeneintopf mit Schmorrüebli

## Ganze Freiland Poularde vom Wädenswiler Berg aus 2 Küchen

Limonen mariniertes Backhändel vom Oberschenkel und Mirin-Sesamglasierter Unterschenkel  
mit Thai-Gemüsesalat, klares Master-Stock-Süppchen  
\*\*\*  
im Ganzen gebratener Brustkorb mit Rosmarin  
für 2 Personen, pro Person 76.-- Gemüseintopf mit Pilzen, Braunbuttereigelb und Kartoffelkugeln

## Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet "Dry Aged"

mit luftiger Sauce Béarnaise,  
ab 2 Personen, pro Person 71.-- gewünschter Beilage und bunter Gemüse garnitur

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 2. Vorteig für dieses sehr dunkle Brot gärt für über 12 Stunden in unserem Haus. Als Körner verwenden wir geröstete Gerste, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, 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

Kalbfleisch beziehen wir auch von Marcel Aschwandenden vom Dürrenmoos im Hirzel. Peter Korrodi beliefert uns 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. Im Herbst können wir die Fasane direkt aus der königlich-bayrischen Fasanenzucht importieren.

## 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 Mistchratzerli 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**