Tredecim – 13-mal Genuss

Das Tredecim, lateinisch für die Zahl 13,
verkörpert die 13 Generationen der Familie Huber in der Krone Sihlbrugg und
gleichzeitig auch das Konzept unseres Restaurants Tredecim

Unsere Philosophie für das Tredecim ist die andere Art des Geniessens
Leichte, kohlenhydratarme Gerichte, spannend und abwechslungsreich, in kleinen
Gängen zusammengestellt und als spannende Aromenreise durch die Vielfalt der
Zutaten, Konsistenzen und Zubereitungsarten, interpretiert

Mit 13 verschiedenen Menukomponenten, bei denen sich keine der Zutaten
wiederholt, laden wir Sie gerne ein zu geniessen

Angefangen beim Pré-Amouse, über verschiedene Brotgänge, kulinarische
Überraschungen, bis zur Übernachtung können Sie 13-mal Genuss pur erleben.
Haben Sie den "Gwunder" und die Offenheit, sich auf etwas Neues einzulassen!
Es wird ein Lebensgefühl vermittelt, mit dem Sie sich identifizieren, oder sich
zumindest aus Neugier darauf einlassen können: überraschend, spannend,
aussergewöhnlich, innovativ, raffiniert.

Sie entscheiden wie vielseitig Ihr Genuss sein darf.

Bei uns bekommen Sie keine Speisekarte im üblichen Sinn,
dafür gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein und stellen daraus Ihre
Genusskomponenten zusammen.

Anschliessend bekommen Sie die Zusammenstellung des Menues als QR-Codes
präsentiert. Diese können Sie mit dem Mini-Ipad, das auf dem Tisch steht,
einscannen. Dort wird eine Zutat jedes Gerichtes in Form einer pdf-Datei, eines
kleinen Filmes, oder eines Rätsels näher erklärt.

So könnte Ihr Abend bei uns aussehen

13-mal Genuss

Pré Amouse als kleiner Einstieg

*

Amouse bouche um Sie auf das Menu einzustimmen

*

Genuss als Vorspeise

*

Brotgenuss zum Knabbern

*

Genuss als Zwischengang

*

Brotgenuss mit Beilage

*

Genuss als Zwischengang

*

Brotgenuss

*

Genuss als Zwischengang

*

Genuss als Hauptkomponente

*

Käsegenuss

*

Pré Dessert

*

Genuss als süsse Überraschung

*

13-mal Genuss Fr. 190.—pro Person

Pré Amouse als kleiner Einstieg

*

Amouse bouche um Sie auf das Menu einzustimmen

*

Genuss als Vorspeise

*

Brotgenuss zum Knabbern

*

Genuss als Zwischengang

*

Brotgenuss mit Beilage

*

Genuss als Zwischengang

*

Brotgenuss

*

Genuss als Zwischengang

*

Genuss als Hauptkomponente

*

Pré Dessert

*

Genuss als süsse Überraschung

*

Übernachtung im Doppelzimmer

13-mal Genuss Fr. 250.—pro Person

Aber auch so könnte er aussehen

Pré Amouse als kleiner Einstieg

*

Amouse bouche um Sie auf das Menu einzustimmen

*

Genuss als Vorspeise

*

Brotgenuss zum Knabbern

*

Genuss als Zwischengang

*

Brotgenuss mit Beilage

*

Genuss als Zwischengang

*

Brotgenuss

*

Genuss als Zwischengang

*

Genuss als Hauptkomponente

*

Pré Dessert

*

Genuss als süsse Überraschung

*

12-mal Genuss Fr. 168.–pro Person

Pré Amouse als kleiner Einstieg

*

Amouse bouche um Sie auf das Menu einzustimmen

*

Brotgenuss zum Knabbern

*

Genuss als Vorspeise

*

Brotgenuss mit Beilage

*

Genuss als Zwischengang

*

Brotgenuss

*

Genuss als Hauptkomponente

*

Pré Dessert

*

Genuss als süsse Überraschung

*

10-mal Genuss Fr. 135.– pro Person

Selbstverständlich bereiten wir auch einzelne Genussgänge für Sie zu

Genuss als Vorspeise oder Zwischengang	Fr. 35.–bis Fr. 45.–
Genuss als Hauptkomponente	Fr. 65.–bis Fr. 80.–

Bitte beachten Sie unsere Produktinformation auf der Rückseite.

Alle Preise inkl. 8% Mehrwertsteuer

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 alle Brote selbst

Gutes Brot lebt von der Philosophie seines Bäckers. Wenn Begeisterung für die höchst mögliche Qualität aufgebracht wird, ist der Weg zu einem guten Brot nicht weit. Entscheidend für ein herausragendes Resultat sind für uns folgende Faktoren:

- Einsatz natürlicher Zutaten (wir beziehen unser Mehl von der Bachtalmühle in Sins)
- In fast allen Broten verwenden wir selbst gezogenen Roggen- und Weizensauerteig
- Zeit, unsere Teige reifen zwischen 12 und 24 Stunden (brfeim Parisette vergehen drei Tage bis der Teig ausgebacken wird) In dieser Zeit haben die Hefen ausreichend Zeit mit den im Mehl enthaltenen Enzymen Aromen zu bilden.

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 Geschmack0. 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 Wochenarbeitstag 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. Ergänzt 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 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