

# Restaurant Krone, Sihlbrugg (CH)

## **Moderne Küche in traditionsreichem Hause**

1297: Ein Haus am Saumweg von Horgen nach Zug (dort wurden die Waren transportiert 14. Jhd: Pferdestallungen 1528: Zollstation seit 1796: Taverne seit 1997: 16 Gault Millau Punkte 2011: Ein köstlicher Abend in der Krone...

Die Krone liegt gleich in der Nähe des Kreisverkehrs Sihlbrugg; und ist doch ein idyllisches altes Haus. Wir fühlen uns dort wohl aufgrund der Gastfreundschaft, aufgrund der Atmosphäre (Holz, Kachelöfen, tolle Blumengestecke überall) und aufgrund der aussergewöhnlichen, lokalen & internationalen und modernen Küche.

Die Krone bietet einerseits a la Carte Speisen an, z. Teil auch grosse Stücke in 2 Gängen; wie schön, dass hier diese Tradition gepflegt wird! Und dann noch die Frühlingsserenade, eine Weltreise in vielen kleinen Gängen – einfach so lange, wie es den Gast freut! Und so genossen wir im Rahmen der Frühlingsserenade:

### **Unser Dinner im Restaurant Krone in Sihlbrugg**

#### **Gruss aus der Küche: Süppchen mit Meerrettich-Praline, Knusperegli auf Ananascarpaccio und mariniertem Kohl, Kräuter**

Was für ein Einstieg: Ob nun der Egli, welcher in Kombination mit der Ananas und dem Kohl einen neuen, ganz ungewohnten, aber sehr anregenden Auftritt erhält, oder die Meerrettich-Praline in der Suppe, welche den flüssigen Meerrettich beim Anbeissen freigibt.

#### **1. Gang: Entenleber in Nougat, Entenleber-Glace, Ingwer-Geleewürfel, Apfelsalat**

Die Entenleber “verpackt” in Nougat – eine starke Kombination! Der Nougat bringt die Süsse, er kontrastiert die Konsistenz der Entenleber. Der Apfelsalat bringt das Spiel der Säuren auf die Zunge. Das Entenleberglace von Konsistenz und Temperatur eine weitere Variation des Themas; die Ingwer-Geleewürfel sozusagen “das Tüpfchen auf dem i”

#### **2. Gang: Weisses und grüner Spargel, Chorizo, Spargelcreme, porchiertes Ei, Morcheln**

Ein sehr schönes Gericht, welches den Frühling auf den Teller bringt und insbes. dem Spargelliebhaber gutes in ein wenig modernisierter Form darbietet.

#### **3. Gang: Angnelotti in gelierter Hühnerconsommee mit Frühlingskräutern**

Das Piemont lässt grüssen: Kleine, feine Agnelotti. In einer gelierten Hühnerconsommee, welche Weichheit und Mundfülle gibt. Und dazu noch Frühlingskräuter, das gibt ein wenig Frische als Kontrast, das erinnert daran, dass eben jener Frühling Einzug gehalten hat draussen vor dem Fenster.

#### **4. Gang: Scampi mit Sepia, Bohnen, paniertem Speck, Reis, Sepia-Zuckerwatte**

Der Unterschied zwischen einfach und Klasse lässt sich z.B. an einem Scampi erkennen: Mal Supermarktware totgebraten, mal (wie in der Krone) erstklassige Ware perfekt auf den Punkt und schon für sich ein tolles Erlebnis. Hier in interessanter Kombination mit Sepia (auf dem Teller; und als Zuckerwatte – zweitens war uns zu ‘klumpig’, zu süß; damit nicht mit süßer Note ergänzend, sondern anderes erschlagend). Auch der panierte Speck – eine einfache Idee, und doch so perfekt und einzigartig in der Umsetzung. In Summe ein toller Fischgang!

#### **5. Gang: Rindsfilet im Maismantel, Pak Choi, Wasabisplitter, Kokospuma**

**Tolles Rindsfilet, interessant verpackt im Maismantel. Angerichtet auf gar köstlichem, asiatisch abgeschmecktem Pak Choi. Am Teller links die Wasabisplitter, welche nach Wunsch dem Fleisch ein wenig mehr Schärfe geben. Gar wunderbar der Bratensaft. Das ganze ergänzt um eine Kokospuma, für die Küchenreise war dieses Element jedoch mehr ein Nebeneinander und kein integraler Bestandteil.**

#### **6. Gang: Lammfilet und Lammbauch mit glasierten Artischocken und Portweinschaum**

Gar köstlich, das Lammfilet. Fein, wenn auch ein wenig trocken der Lammbauch. Die Artischocken genau so, wie sie sein sollen. Und der Portweinschaum – Schäume am Teller sind ja viel diskutiert, manche lieben sie, manche hassen sie. Hier perfekt – gibt genau den Hauch an Portwein-Aroma zum Lamm, den es braucht – weder geht er unter noch übertüncht er.

#### **7. Gang: Käse vom Käsewagen:**

Nach dem Essen rollt als Fixpunkt jedes Besuches der Käsewagen an den Tisch der Gäste. Der beste Käsewagen dieses Planeten. Vielleicht auch der ganzen Milchstrasse... Was hier geboten wird an Vielfalt, an perfekter Reifung bzw. unterschiedlichen Reifungsgraden des selben Käses, an Begeisterung für das Produkt und an Kompetenz beim Zusammenstellen des Käsetellers ist schlichtweg beeindruckend! Und so haben auch wir uns verwöhnen lassen, waren gar schneller mit dem Essen als mit dem Photographieren...

#### **8. Gang – Dessert: Erdbeerwolke mit karamelierten weissen Schokoladesplittern und Glace von weisser Schokolade**

Ein würdiger Abschluss eines tollen Menüs, luftig und gleichzeitig intensiv, und wieder eine schöne Kombination aus verschiedenen Texturen und Temperaturen; einfach ein Vergnügen, das ganze zu verspeisen!

#### **Zum Kaffee süsse Kleinigkeiten:**

#### **Wein**

Durch den Abend begleitete uns ein Malanser Pinot Noir Barrique von Georg Fromm.

#### **Das Finanzielle:**

Qualität hat ihren Preis, doch dieser ist zu rechtfertigen:

## **Unser Küchenreise-Rating:**

Alles in allem ein toller kulinarischer Abend!

### **5 – Unbedingt wieder**

(1 – sicher nicht wieder, 2 – kaum wieder, 3 – wenn es sich ergibt wieder, 4 – gerne wieder, 5 – unbedingt wieder)