



Krone@home – Takeaway Angebot für Dezember und Weihnachten 2024

24. Dezember – nehmen Sie sich Zeit für Ihre Familie

Bestellen Sie Ihr Wunsch-Weihnachtsmenu bis zum 20. Dezember

- wir bereiten die Speisen für Sie vor, so dass der zeitliche Aufwand zu Hause gering ist – und die Gerichte perfekt auf den Tisch kommen.

die mit *** gekennzeichneten Gerichte sind nur auf Anfrage an Weihnachten erhältlich.

Bitte bestellen Sie mindestens 1 Tag im Voraus. Wenn Sie am Montag, Dienstag oder Mittwoch etwas möchten, können Sie uns gerne einige Tage im Voraus anfragen.

Wir freuen uns auf ihre Bestellung

kontakt@krone-sihlbrugg.ch oder telefonisch 044 729 83 33

Brotauswahl – gefroren - fertig zum Mitnehmen

Alle unsere Brote haben eine lange Gärzeit. Mittlerweile pflegt Thomas verschiedene Sauerteige, wie Weizen, Dinkel und Roggen. Unsere Mehle beziehen wir von der Bachtalmühle in Sins und das Teigwarenmehl von der Mulina Marrogia im Tessin.

Tiefgefrorene Zöpfe und Brote sind immer erhältlich. Die Anleitung zum Aufbacken bekommen sie bei allen gefrorenen Produkten mit.

Weizen-Sauerteigbrot mit Lievito madre	Fr.	4.50
Copper-Dinkel Bierbrot mit Kernenallerlei	Fr.	4.50
100% Lichtkornroggenbrot mit Sauerteig	Fr.	6.50
Züri Bürli (Doppelbürli)	Fr.	5.00
Brioche aus Lievito madre und viel Emmentaler Bauernbutter	Fr.	14.50
Glutenfreies Mehrkornbrot	Fr.	6.50
Glutenfreies Mais-Knusperbrot	Fr.	3.80
Glutenfreies Früchtebrot und dunkles Dörrbirnen-Feigenbrot	Fr.	12.50

Frische Zöpfe mit Lievito madre, Hirzler Eiern und Emmentaler Bauernbutter

500g Fr. 8.00

1kg Fr. 12.00

Brotaufstrich

Rauchlachsmousse

Griebenschmalz

Emmentaler Bauernbutter

120g Fr. 9.00

120g Fr. 5.00

500g Fr. 9.00

Vorspeisen

Hausgeräucherter **Bömlö Lachs**

100g Fr. 13.00

Hausgeräucherter, fein aufgeschnittener **Speck**

100g Fr. 5.50

Entenleberterrine

100g Fr. 20.00

Nüsslisalat vom Enikerhof
mit Ei vom Bauernhof Aschwanden, Hirzel

(70g) Fr. 13.50

Kalbfleischravioli mit altem Sbrinz und Salbei

24 Stück Fr. 24.00

Steinpilzsuppe mit Riesling und Waldpilzen

250g Fr. 16.00

Pikante Kürbissuppe mit Curry und Linsenbrot

250g Fr. 14.00

Hauptgerichtef

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Fr. 39.50

Rindsfiletwürfel mit Senfsauce aus Hirzler Sauerrahm Nicht an Weihnachten erhältlich***

Fr. 39.50

Rösti aus Freiamter Kartoffeln und Lauch

Kalbshohrücken mit Rib aus dem Holzofen ab 2 Personen pro Person
Portweinsauce, Kartoffelgratin, buntes Gemüseallerlei mit Portobello Pilzen

Fr. 56.-00

Hackbraten mit Piemonteser Haselnüssen
Portweinsauce, Ruebli und Kartoffelstock

Fr. 38.00

Schweinskrustenbraten mit Bierjus

Wirsing und Kartoffelstock

200g gegart Fr. 38.00

Rindfleischtartar Nicht an Weihnachten erhältlich*** ab 2 Personen
vom Piemonteser Weiderind aus dem Emmental – handgeschnitten
mit klassischen Beilagen mit denen sie das Tartar zuhause nach
ihrem Geschmack zubereiten können

pro Person Fr. 28.00

Vegetarisch

Gelbes Curry mit buntem Gemüse
und geräuchertem Tofu, feine Beilagen

Fr. 39.00

Geröstel von Wurzelgemüsen und knusprigen Zwiebeln Nicht an Weihnachten erhältlich*** Fr. 38.00

Pastinaken, Topinambour, Kerbel und Perterliwurzeln, Rüebli etc.
geraten mit Portobello und bunten Kartoffeln, dazu Mandel-Schnittlauchdipp

Aus dem Wasser

Wolfsbarsch (Loup de Mer) in der Meersalzkruste für 2 Personen Fr. 120.00
mit Champagner-Buttersauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat

Paella ab 4 Personen (immer gerade Anzahl Bestellungen) pro Person Fr. 50.00
mit Poulet und Meeresdelikatessen (Meerfische, Hummer, Crevetten,
Jakobsmuschel) – so vorbereitet, dass das Gericht nur nach Anweisung im Ofen
erwärmt werden muss – nur im 2er Schritt zu bestellen

Aus der Fischzucht der Familie Spielhofer in Niederwil bei Cham

Forellen gebraten 2 Stück Fr. 32.00
mit Mandelbutter und Frühlingskartoffeln

***** Forellen blau** 2 Stück Fr. 32.00
mit Essigsud, Dampfkartoffeln, Butter und Zitrone

Käse

4 jähriger Sbrinz von der Alp Chueneren gebrochen 100g Fr. 5.50

Käseteller (nach ihren Wünschen – Kuh, - Schaf, - Ziege) Fr. 18.00

Käseplatte für 4 Personen Fr. 65.00

Desserts

Schoggimousse 500g Fr. 45.00

Zuger Kirschtorte der Confiserie Speck 14 cm Ø Fr. 25.00

Hausgemachte **Käsesahnetorte** 12 cm Ø Fr. 22.00

Vanilleglacé mit echter Bourbon-Vanille und Hirzler Eiern 600g Fr. 26.00

Schoggi- oder Moccaglacé 600g Fr. 23.00

Himbeer- oder Mangosorbet 600g Fr. 23.00

Panettone hausgemacht mit frisch getrockneten Aprikosen,
Bronte Pistazien, Yuzu, Vanille und Mandeln (ohne Rosinen) Fr. 38.00

Auf Vorbestellung (Mittwoch bis Sonntag)

Klassische Cremeschnitte am Stück 50cm Fr. 86.00

Salatsaucen

Hausdressing 200ml Fr. 9.80

Thaidressing 200ml Fr. 9.80

Italien Dressing 200ml Fr. 9.80

Auf Anfrage bereiten wir auch grosse Stücke für Sie vor.

Genuss im Grossen (ab 6 Personen)

Wir bereiten das Fleisch so vor, dass Sie es zuhause einfach geniessen können

Braten aus dem Holzofen (mindestens 160g pro Person)

Kalbsbraten	pro 100g	Fr.	15.00
Roastbeef	pro 100g	Fr.	17.00
Rindsfilet (gewürzt und vorbereitet Sie bekommen dazu einen Sous-vide-Kocher)	pro 100g	Fr.	20.00

Beilagen

Kartoffelgratin (Beilage zum Fleisch)	Portion	Fr.	9.00
Rösti	Portion	Fr.	12.00
Spätzli	250g	Fr.	9.00
Gemüsebeilage	Portion	Fr.	10.00

Saucen

Portweinsauce	100g	Fr.	8.00
Béarnaisesauce	mindestens 300g	Fr.	11.00

Wenn sie einen entspannten Abend daheim geniessen möchten, sorgen wir für den kulinarischen Genuss

Einladungen bis 20 Personen sind künftig keine grosse Herausforderung für Sie. Besprechen Sie mit uns im Voraus Ihre Wünsche.

Sie können mit uns ein mehrgängiges Menu zusammenstellen oder nur einzelne Komponenten aus unserem Takeaway Angebot wählen.

Herzlichen Dank für ihr Vertrauen

Monika Jans und Thomas Huber mit ihrem Team

Im Preis der Speisen sind 2.6% MWST enthalten.