

Herzlich Willkommen in der Krone Sihlbrugg

Freuen Sie sich mit uns auf all die Köstlichkeiten, die jetzt im Frühling auf dem Markt kommen

Kulinarische Reise durch unsere Küche

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Menu im Moment nur nach Absprache oder auf Vorbestellung servieren.

Lassen sie sich überraschen und geniessen Sie kleine Gänge, spannende Zutaten und unterschiedliche Zubereitungsarten. Wir servieren pro Tisch für alle das gleiche Menu. Wenn Sie also mit Geniessern der vegetarischen Küche, oder mit Fischliebhabern den Abend verbringen, werden wir das Menu auf deren Vorlieben abstimmen.

Die Anzahl der Gänge ist individuell wählbar.

Wir richten uns, wenn immer es geht, nach der Saison, verwenden vorwiegend regionale Produkte und arbeiten mit Bauern aus der Umgebung, und langjährigen Lieferanten zusammen.

7 Gänge 215.-- / 6 Gänge 198.-- / 5 Gänge 180.--

unser Menu am Mittag

Mittags empfehlen wir Ihnen persönlich am Tisch ein marktaktuelles Menu, zusammengestellt aus frischen Zutaten, kreativ, abwechslungsreich und zu einem guten PreisLeistungsverhältnis. Eine vegetarische Variante ist selbstverständlich auch möglich

Menu mit Salat oder Suppe und Hauptgang	Fr. 60--
Menuvorspeise und Hauptgang	Fr. 69--
Menuvorspeise, Hauptgang und Dessert	Fr. 86--
Menuvorspeise, Zwischengang und Hauptgang	Fr. 88--
Menu in 4 Gängen	Fr. 105--

Bitte beachten Sie unsere Produktinformationen im App

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Grosse Genüsse für 2 Personen und mehr

Gerne bieten wir Ihnen unsere „Grossen Stücke“ oder „ganze Fische“ ab 2 Personen an. 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 für 4 Personen als Vorspeise

unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das Fischangebot

als Vorspeise		pro Person	40.--
als Hauptgang	in 2 Gängen serviert	pro Person	80.--

Hiesiges Gitzi als Dreierlei

Bratwurstli mit Bärlauch, Mönchsbarth und Bohnenzweierlei

im Ofen gebraten mit Thymian und Frühlingsknoblauch,

im Holzofen langsam gegarte Schulter

serviert mit kleinen, neuen Bratkartoffeln,

Blattspinat mit Morcheln und Frühlingsrüeblen

ab 2 Personen pro Person 84.—

Drei Mal Kalb mit Pilzen

Ravioli von der handgeschnittenen Kalbsbrust mit schwarzem Trüffel

auf getrüffeltem Lauchgemüse mit Oeltomaten als Gang für 2 Personen pro Person 36.--

Frühlingsrolle und temperiertes Carpaccio vom Bürgermeisterstück

Ingwer-Zitronengrasnagel, Papayazweierlei,

Pak-choy, Käutersaitling und Shiitake

als Gang für 2 Personen pro Person 32.—

Tranchiertes anderes Kotelette mit Morcheln

BBQ Rippe, Braunbutter-Gemüsegarneitur

und Kartoffelgratin

als Gang für 2 Personen pro Person 68.—

Als dreierlei ab 2 Personen

pro Person 125.--

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet "Dry Aged"

Unser Klassiker mit Sauce Béarnaise,

einer Beilage ihrer Wahl und einer reichhaltigen Gemüseauswahl

in 2 Gängen serviert

ab 2 Personen

pro Person

94.--

Als kleiner Einstieg

Hummerschwanz mit Sake und Mirin 55 Grad

Rande, Avocados, Ingwer und Wasabi

46.--

Entenallerlei mit Foie-gras Terrine

mit Orange, Pastinake und Kerbelwurzel, Brioche aus Lievita Madre

38.--

Variation von Topinambour, Spargel und Aprikosen

Panna-cotta, Chips und Spargelzweierlei mit frisch getrocknete Aprikosen

29.--

Doppelte Consommé vom Hirzler Legehuhn

Pojarski, kleiner Leberknödel und andere Delikatessen

24.--

Schaumsuppe vom Bärlauch

mit Rauchlachsmousse und Champagnerschaum

26.—

alle Vorspeisen als Hauptgang

plus

12.--

Aus der Fischküche

Skrei (Kabeljau von den Lofoten) mit Rapsöl temperiert

mit Spargelzweierlei, Topinambour und Bärlauchschaum

kleine, neue Bratkartoffeln

in einem Service

58.—

Traditionelle Forellengerichte

Lebendfrische Forellen bereiten wir nach einem alten Rezept zu und servieren sie mit Charlotte-Dampfkartoffeln.

Im Sud blau mit nussbrauner Butter, in Butter gebraten mit Mandeln, oder knusprig gebacken mit hausgemachter Mayonnaise.

1 Stück als Vorspeise

34.--

1 Stück als Hauptgang

40.—

2 Stück als Hauptspeise

52.--

mit unterschiedlichen Zubereitungsarten

56.--

Gerichte für den Hauptgang

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit knusprigen Rösti oder
feinen hausgemachten Nudeln

kleinere Portion 54.--
in 2 Service 64.--

Dry Aged Rindsfilet Sukiyaki mit Knusperhaxe

Pak-choy mit Soja, Edamame und Misorüebli
Sushimaki mit Süsskartoffeln

in einem Service 76.--

Rindsfiletspitzen Stroganoff

Paprikasauce mit Champignons, Essiggurken,
Spitzpaprika und Sauerrahm
feine hausgemachte Nudeln und glasiertem Lauchgemüse

kleinere Portion 55.--
in 2 Service 65.--

Aus der vegetarischen Küche

Piccata von Kohlrabi mit Trockentomaten

Spinat mit Schwarzwurzeln und
Carnaroli-Risotto mit eingemachten Steinpilzen

in einem Service 54.--

Pochiertes Hirzler Ei mit Morcheln

Eintopf von Spargelzweierlei, Topinambour und Blattspinat
feine hausgemachte Nudeln

In einem Service 58.--

Brotauswahl

Wir backen alle Brote im Haus und verwenden dabei Lievita madre (Mutterhefe)
Rogen- Weizen- und Urdinkelsauerteig

Nach dem Apero bringen wir ihnen einen Brotkorb mit einer Auswahl unseres
Weizensauerteigbrottes aus 2 unterschiedlichen Sauerteigen, unseres Vollkorn-Bier-Malzbrotes
und unseres Lichtkornroggenbrottes.

Wenn sie gerne ein Züri Bürli möchten, dürfen sie dies sehr gerne dazu bestellen Doppelbürli 5.—
Alle Brote können sie auch gerne gefroren mitnehmen

Bitte beachten Sie unsere Produktinformationen im App

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer