



## **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](mailto: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.

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

**Frische Zöpfe** mit Lievito madre, Hirzler Eiern und Emmentaler Bauernbutter

500g Fr. 8.00  
1kg Fr. 12.00

## Brotaufstrich

<b>Rauchlachs</b> mousse	120g	Fr.	9.00
<b>Griebenschmalz</b>	120g	Fr.	5.00
<b>Emmentaler Bauernbutter</b>	500g	Fr.	9.00

## Vorspeisen

Hausgeräucherter <b>Bömlö Lachs</b>	100g	Fr.	13.00
Hausgeräucherter, fein aufgeschnittener <b>Speck</b>	100g	Fr.	5.50
<b>Entenleberterrine</b>	100g	Fr.	20.00
<b>Nüsslisalat</b> vom Enikerhof mit Ei vom Bauernhof Aschwanden, Hirzel	(70g)	Fr.	13.50
<b>Kalbfleischravioli mit altem Sbrinz und Salbei</b>	24 Stück	Fr.	24.00
<b>Steinpilzsuppe</b> mit Riesling und Waldpilzen	250g	Fr.	16.00
<b>Pikante Kürbissuppe</b> mit Curry und Linsenbrot	250g	Fr.	14.00

## Hauptgerichtef

<b>Zürcher Kalbgeschnetzeltes</b> mit Rösti		Fr.	39.50
<b>*** Rindsfiletwürfel</b> mit Senfsauce aus Hirzler Sauerrahm Rösti aus Freiamter Kartoffeln und Lauch		Fr.	39.50
<b>Kalbshohrücken mit Rib aus dem Holzofen</b> ab 2 Personen pro Person Portweinsauce, Kartoffelgratin, buntes Gemüseallerlei mit Portobello Pilzen		Fr.	56.-00
<b>Hackbraten</b> mit Piemonteser Haselnüssen Portweinsauce, Ruebli und Kartoffelstock		Fr.	38.00
<b>Schweinskrustenbraten mit Bierjus</b> Wirsing und Kartoffelstock	200g gegart	Fr.	38.00
<b>*** Rindfleischtartar</b> ab 2 Personen pro Person vom Piemonteser Weiderind aus dem Emmental – handgeschnitten mit klassischen Beilagen mit denen sie das Tartar zuhause nach ihrem Geschmack zubereiten können		Fr.	28.00

## Vegetarisch

<b>Gelbes Curry mit buntem Gemüse</b> und geräuchertem Tofu, feine Beilagen	Fr.	Fr.	39.00
<b>*** Geröstel von Wurzelgemüsen und knusprigen Zwiebeln</b> Pastinaken, Topinambour, Kerbel und Perterliwurzeln, Rüebli etc. geraten mit Portobello und bunten Kartoffeln, dazu Mandel-Schnittlauchdipp		Fr.	38.00

## 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	100g	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.