

Herzlich Willkommen in der Krone Sihlbrugg

Freuen Sie sich mit uns auf all die Köstlichkeiten, die der Sommer bringt

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. 72--
Menuvorspeise, Hauptgang und Dessert	Fr. 86.--
Menuvorspeise, Zwischengang und Hauptgang	Fr. 90--
Menu in 4 Gängen	Fr. 108--

Wenn Sie unsere Vorspeisen als Hauptgang geniessen möchten berechnen wir einen Aufschlag von Fr. 12.—

Grosse Genüsse für 2 Personen und mehr

Zwei Mal Kalb auf Reisen

Warmes Tonnato mit Sommergemüse

Balfego Thunfisch, falsches Kalbsfilet und Grillgemüse,
Lievita madre-Foccacia

als Gang ab 2 Personen pro Person 39.--

Kotelette aus zwei Zubereitungen

mit Eierschwämmli, Gemüseintopf mit Rüebli-Kefengemüse,
Erbsenmousse und Safranrisotto

als Gang ab 2 Personen pro Person 69.—

Als Zweierlei für 2 Personen, pro Person...102.--

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.—

Sugoi Wagyu aus Willisau

Als Trilogie servieren wir tischweise

ab 2 Personen, pro Person...190.--

Sushi vom Tri Tip und Flat Iron mit Wasabi,

Tamari und eingelegter Ingwer
fermentierter Spargel und Avocados. Gefüllte Aubergine vom Wagyu im klaren Tomaten-
Sesamfond

Spiessli vom Wagyu

mit Tare und fermentiertem Eigelb,
Rib 48 Stunden 65 Grad lauwarm auf Salat von Gurke, Melone und Rettich mit Sesam-
Misodressing, aromatisierter Wagyutee

Tranchiertes Steak vom Top round

mit Shiso-Buttersauce, Bimi, Pak choy und Hiiki-Algen
Edamame zweierlei mit Togarashi, Mais
Süsskartoffeltempura

Als kleiner Einstieg

Hummerschwanz mit Sake und Mirin 55 Grad

Melone, Avocados, Rettich, Ingwer und Wasabi aus dem eigenen Garten

46.--

Allerlei von der Entenleber,

Mais, eingemachter Flaacher Spargel und Aprikose

Brioche aus Lievita Madre

43.--

Tomaten, Aubergine und Büffelmozzarella

Buntes Tomatenallerlei und Aubergine, Kichererbsen

29.--

Doppelte Consommé vom Hirzler Legehuhn

Pojarski, kleiner Leberknödel und andere Delikatessen

24.--

Tomatencèmesuppe mit Basilikumschaum

Foccacia, Grillgemüse und Artischockenchips

23.--

Kronen-Gazpacho mit Chorizoöl, Moscardini

ingelegte Wassermelone und Flaacher Spargel, Falafel

25.--

Aus der Fischküche

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.--

Piccata vom Seeteufel mit Moscardini

Zucchini Gemüse mit Oliven und kleinen Tomaten

Carnaroli-Safranrisotto

in einem Service

61.—

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.--

Paillard vom Kalb und Haselnuss Hacktätschli mit Eierschwämmli

Safranrisotto, Schmorrübeli und Kohlrabi

in einem Service 60.--

Rindsfiletspitzen mit Körnersenfauce und Whisky

Rösti und Lauchgemüse kleinen Tomaten

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

Bürgermeisterstück vom Jumi Rind „Cafe de Paris 1963“

Steichholzkartoffeln und Gemüse garnitur

250g 59.--

Für die Liebhaber der vegetarischen Küche

Mit Kräutern gebratene Eierschwämmli und Schmorrüebli

Eintopf von Kefen und Kohlrabi, Kartoffelgratin

in einem Service 56.--

Buntes Gemüsetempura mit Dippsaucendreierlei

Sushireis und veganer Ramenfond mit Tofu und Wakame

in einem Service 55.--

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

Zero with taste

Zu den einzelnen Gerichten haben wir passende alkoholfreie Drinks vorbereitet

Aprikose-Pistazie-Tee

passt zu

- Allerlei von der Entenleber
-

Fr. 15.—

