

Krone@home –



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
Vollkorn-Bier-Malzbrot 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 Früchtebrot	Fr.	12.50

Frische Zöpfe mit Lievito madre, Hirzler Eiern und Emmentaler Bauernbutter

500g Fr. 9.50
1kg Fr. 14.00

Brotaufstrich

Rauchlachsmousse	120g	Fr.	9.00
Griebenschmalz	120g	Fr.	5.00
Bauernbutter von der Alp Chueneren	200g	Fr.	8.00

Salatsaucen

Hausdressing	200ml	Fr.	9.80
Thaidressing	200ml	Fr.	9.80
Italien Dressing	200ml	Fr.	9.80

Vorspeisen

Hausgeräucherter Bömlö Lachs	100g	Fr.	13.50
Hausgeräucherter, fein aufgeschnittener Speck	100g	Fr.	5.50
Nüsslisalat vom Enikerhof (70g) mit Ei vom Bauernhof Aschwanden, Hirzel (verfügbar ab 10.Oktober)		Fr.	13.50
Terrine vom Hirzler Reh mit Pistazien und Preiselbeeren Foie gras und eingelegten Feigen	100 g	Fr.	18.50
Schwarzwurzelsuppe mit Champagner	250g	Fr.	14.00
Pikante Kürbissuppe mit Curry und Linsenbrot	250g	Fr.	13.50

Weisse Trüffel

ab Mitte Oktober

	1 gramm	Fr.	5.90
Nudeln zum Selbstabkochen	100g	Fr.	6.00
Trüffelrahmsauce	100g	Fr.	15.00

Hauptgerichte (Wildgerichte ab 20.9.)

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti		Fr.	40.--
Rindsfiletwürfel mit Senfsauce aus Hirzler Sauerrahm Rösti aus Freiamter Kartoffeln und Lauch		Fr.	43.--
Klassisch geschmorter Rehpfeffer mit Speck und Pilzen, Spätzli		Fr.	34.00
Dick geschnittenes Schnitzel vom Reh got rosa gebraten mit Pilzen, Wildrahmsauce, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli, Apfel, Rotweinbirne, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl		Fr.	43.00
Rehrücken	ab 2 Personen	pro Person	Fr. 60.00
ausgelöster Rehrücken, rosa gebraten mit Pilzen und Trauben, Wildrahmsauce Piselbeeren, hausgemachte Spätzli, Apfel, Rotweinbirne, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl			
Rindfleischtartar	ab 2 Personen, 350 gr	pro Person	Fr. 29.00
vom Piemonteser Weiderind aus dem Emmental – handgeschnitten mit klassischen Beilagen mit denen sie das Tartar zuhause nach ihrem Geschmack zubereiten können			

Vegetarisch

Waldpilzragout mit Riesling, Blattspinat und knusprigen Rösti 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 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 Dampfkartoffeln

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. 19.00

Käseplatte für 4 Personen Fr. 65.00

Desserts

Schoggimousse 500g Fr. 45.00

Zuger Kirschtorte der Confiserie Speck 20cm Ø Fr. 25.00

Hausgemachte **Käsesahnetorte** 12cm 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

Glacé-Querschnitt (5 Glacéaromen je 1dl als Überraschung) Fr. 19.50

Auf Vorbestellung (Mittwoch bis Sonntag)

Klassische Cremeschnitte am Stück 50cm Fr. 86.00

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
Krustenbraten vom Säuli	pro 100g	Fr.	9.50
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.	9.50
Gemüsebeilage (Mischgemüse)	Portion	Fr.	10.00
Saucen			
Portweinsauce	100g	Fr.	8.00
Béarnaisesauce	mindestens 300g	100g	Fr. 12.00

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.

