

Herzlich Willkommen in der Krone Sihlbrugg

Freuen Sie sich mit uns auf all die Köstlichkeiten, die jetzt im Herbst 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 205.-- / 6 Gänge 195.-- / 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. 59--
Menuvorspeise und Hauptgang	Fr. 68--
Menuvorspeise, Hauptgang und Dessert	Fr. 80.--
Menuvorspeise, Zwischengang und Hauptgang	Fr. 85--
Menu in 4 Gängen	Fr. 99--

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.--

Dry aged Kotelette vom Kalb etwas anders....

Rosa gegarter Hohrücken vom dry aged Kalb und 8 Stunden Rippe aus dem Smoker
Kartoffelgratin, glasierte Wurzelgemüse mit Pilzen und Haselnussbroccoli
in einem Gang serviert

ab 2 Personen, pro Person 74.--

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.--

Klassischer Rehrücken rosa gebraten mit Pilzen und Trauben

Wildrahmsauce, Preiselbeeren, hausgemachte Eierspätzli, Preiselbeer-Apfel, Rotweinbirne,
Rotkraut mit glasierten Maroni und Rosenkohl

in 2 Gängen serviert ab 2 Personen pro Person 89.--

Ganze belgische Wildente aus dem Ofen in zwei Service

Asia-Dampfravioli mit Ente und sesamglasierter Schenkel, Foie gras
mit allerlei Wurzeln und knusprigem schwarzen Reis

Im Ganzen gebratener Brustkorb mit Apfel und Haselnuss
Annakartoffeln, Herbstgemüse und Pilze

In 2 Gängen serviert für 2 Personen, pro Person ???.--

Als kleiner Einstieg

Hummerschwanz mit Sake und Mirin 55 Grad

Rande, Avocados, Ingwer und Wasabi

46.--

Terrine vom Hirzler Reh mit Foie gras Pistazien und Cranberries

kombiniert mit Quitten und Selleriezweierlei
sowie hausgemachtem Brioche aus Lievita madre

38.--

Beluga-Linsen-Cevapcici mit mildem weissem Ajvar

Kopfsalatherz, Kürbis und Red Love

29.--

Doppelte Consommé vom Hirzler Reh

Mit Dörraprikosen-RehAnolotti und Gemüse

23.--

Schwarzwurzelsuppe und hausgeräucherter Lachs

Allerlei von hausgeräuchertem Bömlo Lachs, Apfel und Rande...

26.--

alle Vorspeisen als Hauptgang

plus

10.--

Aus der Fischküche

Heilbuttrückenfilet und Südafrika Scampi 6/9

mit Sesam-Ingwer, Sushgireis in Knusperhülle, buntes Gemüse und Miso-Dashifond
in einem Service

78.--

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 32.--

1 Stück als Hauptgang 39.--

2 Stück als Hauptspeise 52.--

mit unterschiedlichen Zubereitungsarten 56.--

Gerichte für den Hauptgang

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit knusprigen Rösti, Spätzli oder
feinen selbstgemachten Nudeln

kleinere Portion 52.--
in 2 Service 62.--

Dry Aged Rindsfilet „Rossini“ mit gebratener Entenleber und Trüffelsauce

Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur

in einem Service 80.--

Rindsfiletspitzen mit „Gros grain“ Senfsauce

Rösti und glasiertem Lauchgemüse mit Tomaten

in einem Service 59.--

Klassisch geschmorter Rehpfeffer mit Speck, Pilzen und kleinen Zwiebeln

kurz angebratene Spätzli

kleinere Portion 41.--
in 2 Service 52.--

Schnitzel vom Reh mit Waldpilzen und Wildrahmsauce

Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Apfel und Rotweinbirne

kleinere Portion 53.-- in 2 Service 65.--

Hirschkalbrücken im Sukiyakifond gegart mit Sesam und Hirschperle

Sezuan-Cassisjus, Süsskartoffelallerlei und pfannengerührtem Gemüse

in einem Service 68.--

Was der Herbst bietet - für Liebhaber der fleischlosen Küche

herbstliche Köstlichkeiten mit Pilzen, einfach ohne Fleisch!

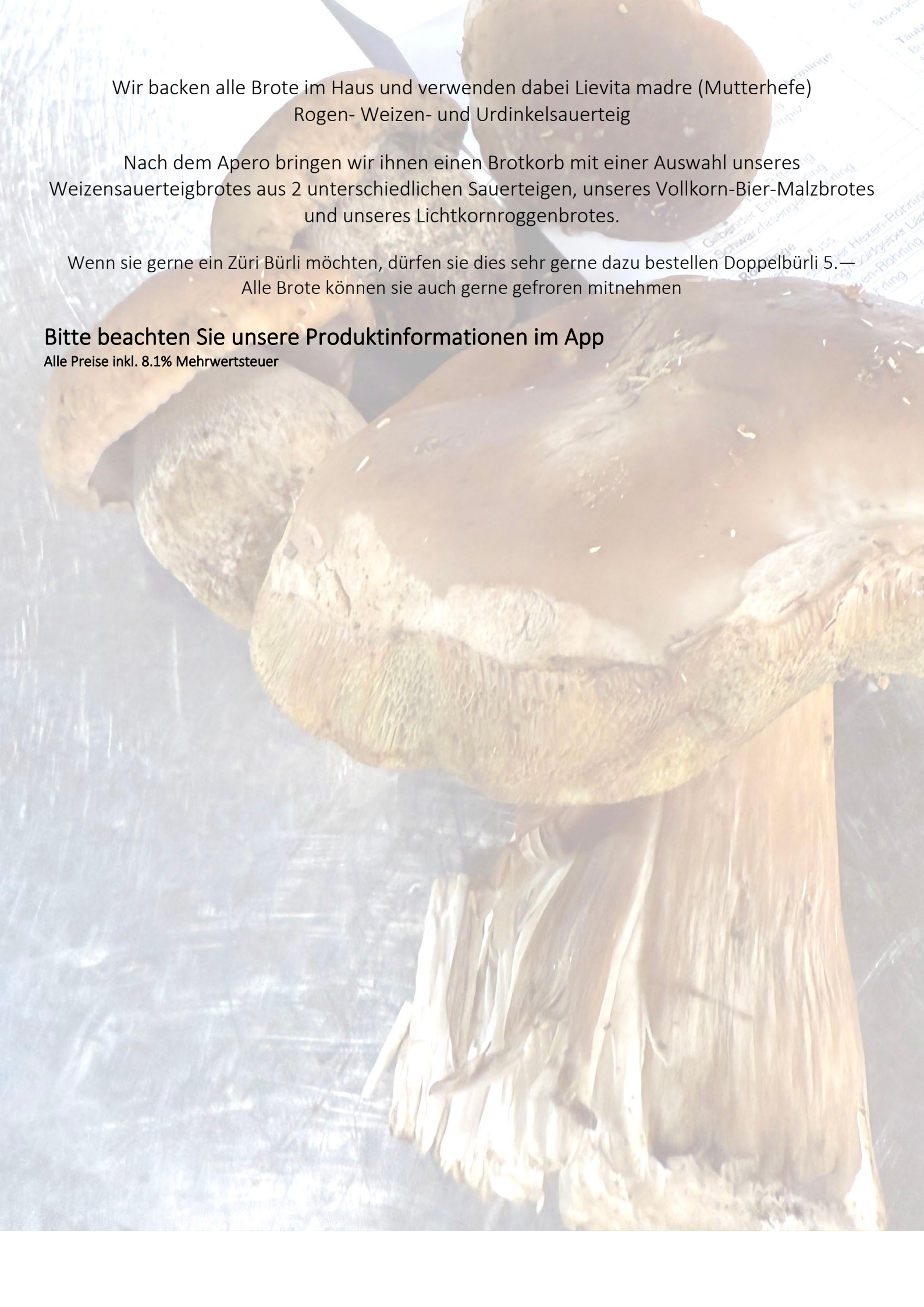
in einem Service 51.--

Geräucherter Tofu mit Edamame und pikanten Aromen,

veganer Pilz-Algenfond, gebratener Sushireis, Wasabiblatt und knuspriges Gemüse

in einem Service 52.--

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
Weizensauerteigbrotes aus 2 unterschiedlichen Sauerteigen, unseres Vollkorn-Bier-Malzbrotes
und unseres Lichtkornroggenbrotes.

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