

Unser Menu am Sonntag

Seezungenfilet-Tempura mit Wasabimayo.
purple Chinakohl, mit Gurken und Avocados. Fr. 32.--

oder

Terrine vom Hirzler Reh mit Foie gras, Brote Pistazien und Aprikose
Sellerie, Feigen und Brioche mit Lievita madre 36.--

oder

Nüsslisalat mit Randenallerlei und Stachis
gebratene Eierschwämmli 28.--

oder

Andere Carbonara mit Räucherlachs 38.--
Blattspinat und Erbsli

Consommé vom Hüttner Strauss mit Spiessli und Döner 20.--

Rehfilet im Rohschinkenmantel mit Calvadossauce Fr. 54.--

Spätzli und Wirsinggemüse mit Stachis und Kürbis

oder

Filet und Milken vom Kalb mit Steinpilzen 54.—

Kartoffelgratin, farbige Rüebli, Broccoli und Endivien

oder

Pot au feu von Edelfischen, Muscheln und Scampi 54.—

Dampfkartoffeln, Fenchelgemüse, gelbe Rouille, Knoblauchbrot

oder

Curry von geräuchertem Tofu und Gemüse Fr. 52.--

Basmatireis mit Sesam und feinen Beilagen

Sauerrahm-Kaiserschmarrn mit Apfelallerlei 20.50

Zimtblütenglacé

oder

Gebrannte Crème mit Rüeblikuchen Fr. 20.50

Zitrusfruchtsalat mit Kaki

Suppe oder Salat und Hauptspeise Fr. 65.—

Hauptgericht mit Vorspeise Fr. 80.—

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--

2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Wenn sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen sie gerne unsere
Mitarbeiter im Service fragen

https://www.krone-sihlbrugg.ch/site/assets/files/1028/sonntagmittag_091125.pdf