

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-- |

Bitte beachten Sie unsere Produktinformationen im App

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Grosse Genüsse für 2 Personen und mehr

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.--

Alpstein Ribelmais Poulet und Spargel auf Reisen

Schenkel als Backhändel und glasierter Drum Stik

mit Tomaten, grünem Spargel und Edamame, Chillitee

als Gang für 2 Personen pro Person

37.--

Brustkorb mit Rosmarin und Tannenschösslinghonig

pochierter Kartoffelstock, weisser Flaacher Spargel und Haselnussbroccoli

Als zweierlei ab 2 Personen

pro Person

89.--

Drei Mal Kalb mit Pilzen

Ravioli von der handgeschnittenen Kalbsbrust

mit Gartenerbsli, Tomaten und Eierschwämmli

als Gang für 2 Personen pro Person

36.--

Frühlingsrolle und temperiertes Carpaccio vom Bürgermeisterstück

Ingwer-Zitronengrasnage, Papayazweierlei,

Pak-choy, Käutersaitling und Shiitake

als Gang für 2 Personen pro Person

32.—

Tranchiertes anderes Kotelette mit Morcheln

BBQ Rippe, buntes Frühlingsgemüse

und Kartoffelgratin

als Gang für 2 Personen pro Person

68.—

Als dreierlei ab 2 Personen

pro Person

125.--

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.--

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, Spargel, Aprikose

Brioche aus Lievita Madre

43.--

Tomaten, Gartenerbsen und Büffelmozzarella

Buntes Tomatenallerlei und gestamfte Gartenerbsen mit Bärlauchöl

29.--

Doppelte Consommé vom Hirzler Legehuhn

Pojarski, kleiner Leberknödel und andere Delikatessen

24.--

Spargelsuppe mit Haselnuss

Rauchlachsmousse und Champagnerschaum

26.--

alle Vorspeisen als Hauptgang

plus

12.--

Aus der Fischküche

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.--

Wienerschnitzel mit weissem Flaacher Spargel

feine hausgemachte Safrantaglierini, Spargelgratin

in einem Service 58.--

Dry Aged Rindsfilet Sukiyaki mit Knusperhaxe

Pak-choy mit Soja, Edamame und Misorüebli
Sushimaki mit Süsskartoffeln

in einem Service 76.--

Rindsfiletspitzen Stroganoff

Paprikasauce mit Champignons, Essiggurken,
Spitzpaprika und Sauerrahm

feine hausgemachte Nudeln und glasiertem Lauchgemüse

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

Aus der vegetarischen Küche

Piccata von Zucchini mit Bärlauchöl

Eierschwämmli und Carnaroli-Safranrisotto

in einem Service 56.--

Pochiertes Hirzler Ei mit Morcheln

Eintopf von Spargelzweierlei, Topinambour und Blattspinat
feine hausgemachte Nudeln

In einem Service 58.--

Brotauswahl

Wir backen alle Brote im Haus und verwenden dabei Lievita madre (Mutterhefe)
Rogen- Weizen- und Urdinkelsauerteig

Nach dem Aperero bringen wir ihnen einen Brotkorb mit einer Auswahl unseres
Weizensauerteigbrottes aus 2 unterschiedlichen Sauerteigen, unseres Vollkorn-Bier-Malzbrottes
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