

# Take away-Angebot



Wir kochen weiterhin für Sie zuhause von Donnerstag bis Sonntag  
Bitte bestellen Sie mindestens 1 Tag im Voraus. Wenn Sie am Montag bis Mittwoch etwas möchten,  
können Sie uns gerne einige Tage im Voraus anfragen. Wann immer es uns möglich ist, erfüllen wir  
Ihre Wünsche sehr gerne

Wir freuen uns auf ihre Bestellung  
[kontakt@krone-sihlbrugg.ch](mailto: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
Copper-Dinkel Vollkornbrot mit Bier und 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 Mais-Knusperbrot	Fr.	3.50
Pumpernickel	Fr.	9.00
Glutenfreies Früchtebrot oder Dunkles Dörrbirnen-Feigenbrot	Fr.	12.50

Frische Zöpfe mit Lievito madre, Hirzler Eiern und Emmentaler Bauernbutter

500g Fr. 8.00

1kg Fr. 12.50

## Brotaufstrich

Rauchlachsmousse	100g	Fr.	9.00
Griebenschmalz	100g	Fr.	4.00
Griebenschmalz	500g	Fr.	19.00
Bauernbutter aus dem Emmental	500g	Fr.	9.50

## Vorspeisen

Hausgeräucherter Bömlö Lachs	100g	Fr. 13.00
Hausgeräucherter, fein aufgeschnittener Speck	100g	Fr. 5.50
Entenleberterrine	100g	Fr. 20.00
Nüsslisalat mit gekochtem Ei	70g	Fr. 12.00
Entenleberterrine	100 g	Fr. 20.00
Kalbfleischravioli mit altem Sbrinz und Salbei	24 Stück	Fr. 24.00

## Hauptgerichte

**Zürcher Kalbgeschnetzeltes** mit Rösti Fr. 39.50

**Rindsfiletwürfel** mit Senfsauce aus Hirzler Sauerrahm Fr. 39.50  
Rösti aus Freiamter Kartoffeln und Lauch

**Rindfleischtartar** ab 2 Personen pro Person Fr. 27.00  
vom Piemonteser Weiderind aus dem Emmental – handgeschnitten  
mit klassischen Beilagen mit denen sie das Tartar zuhause nach  
ihrem Geschmack zubereiten können

## Vegetarisch / vegan

Vegetarisches Zürich Geschnetzeltes mit **Pleos Pilzen** und Rösti Fr. 38.00

**Geröstel von Wurzelgemüsen und knusprigen Zwiebeln** Fr.  
34.00

Pastinaken, Topinambour, Kerbel und Perterliwurzeln, Rüebli etc.  
geraten mit Portobello und bunten Kartoffeln, dazu Mandel-Schnittlauchdipp

## Aus dem Wasser

**Wolfsbarsch** (Loup de Mer) in der Meersalzkruste für 2 Personen Fr. 125.00  
mit Champagner-Buttersauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat

**Paella** ab 4 Personen (immer gerade Anzahl Bestellungen) 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

Aus der Fischzucht der Familie Spielhofer in Niederwil bei Cham

**Forellen gebraten** 2 Stück Fr. 30.00  
mit Mandelbutter und Frühlingskartoffeln

**Forellen blau** 2 Stück Fr. 30.00  
mit Essigsud, Dampfkartoffeln, Butter und Zitrone

## Käse

3 jähriger Sbrinz gebrochen	100g	Fr.	5.50
Käseteller (nach ihren Wünschen – Kuh, - Schaf, - Ziege)		Fr.	19.00
Käseplatte für 4 Personen		Fr.	62.00

## Desserts

<b>Schoggimousse in der Box</b>	500g	Fr.	45.00
<b>Zuger Kirschtorte</b> der Confiserie Speck	20cm Ø	Fr.	25.00
Hausgemachte <b>Käsesahnetorte</b>	12cm Ø	Fr.	22.00
<b>Vanilleglacé</b> mit echter Bourbon-Vanille und Hirzler Eiern	600g	Fr.	26.00
<b>Schoggi- oder Moccaglacé</b>	600g	Fr.	22.00
<b>Himbeer- oder Mangosorbet</b>	600g	Fr.	22.00
<b>Glacé-Querschnitt</b> (5 Glacéaromen je 1dl als Überraschung)		Fr.	18.00

## Auf Vorbestellung (Mittwoch bis Sonntag)

Klassische Cremeschnitte am Stück	50cm	Fr.	80.00
-----------------------------------	------	-----	-------

## Genuss im Grossen (ab 6 Personen)

Braten aus dem Holzofen (mindestens 160g pro Person)

Kalbsbraten	pro 100g	Fr.	14.00
Roastbeef	pro 100g	Fr.	16.00
Rindsfilet (Sie bekommen dazu einen Sous-vidé-Kocher)	pro 100g	Fr.	19.00

## Beilagen

Kartoffelgratin (Beilage zum Fleisch)	Portion	Fr.	9.00
Rösti	Portion	Fr.	12.00
Gemüsebeilage	Portion	Fr.	10.00

## Saucen

Portweinsauce	100g	Fr.	8.00
Béarnaisesauce	mindestens 300g	Fr.	11.00

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 2.5% MWST enthalten.