



Krone@home – Takeaway Angebot

Frühling aus der Kronenküche

Nach wie vor können Sie Spezialitäten aus der Kronenküche auch zuhause geniessen. Wir bereiten die Speisen vor und Sie können Sie mit wenigen Handgriffen zuhause fertig machen.

Auch wenn Sie Gäste haben, sind wir für Sie da und helfen kochen. Fast alle Gerichte eignen sich auch für mehrere Personen. Schwierig wird es erst, wenn jeder etwas anderes essen möchte.

Wenn Sie uns exklusiv buchen möchten „Chefs Table@home“

An einem Montag, Dienstag oder Mittwoch kommen wir zu Ihnen nach Hause und kochen für Sie. Nähere Informationen finden Sie auf unserer Homepage oder fragen Sie uns per Mail an.

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 Marroglia 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

Freitag und Samstag gibt es frischgebackene Zöpfe

mit Lievito madre, Hirzler Eiern und Emmentaler Bauernbutter

500g Fr. 8.00 1kg Fr. 12.50

Salatsaucen

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

Brotaufstrich / Chutneys

Rauchlachsmousse	100g	Fr.	9.00
Griebenschmalz	100g	Fr.	5.00
Bauernbutter aus dem Emmental	500g	Fr.	9.00

Vorspeisen

Hausgeräucherter Bömlö Lachs	100g	Fr. 13.00
Hausgeräucherter, fein aufgeschnittener Speck	100g	Fr. 5.50
Entenleberterrine	100g	Fr. 20.00

Kalbfleischravioli	24 Stück mit altem Sbrinz und Salbei	Fr. 24.00
---------------------------	--------------------------------------	-----------

Aus dem Wasser für 2 Personen

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

Paella Bestellungen (für das Wochenende bitte bis Donnerstag 18:00) 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	Fr. 100.00
---	------------

Aus der Fischzucht der Familie Spielhofer in Niederwil bei Cham

Forellen gebraten mit Mandelbutter und Frühlingskartoffeln	2 Stück	Fr. 32.00
Forellen blau mit Essigsud, Dampfkartoffeln, Butter und Zitrone	2 Stück	Fr. 32.00

Unsere Renner ab 2 Personen

Kalbshohrücken mit Kalbshacktätschli	pro Person	Fr. 52.00
Morchelsauce, mit feinen hausgemachten Nudeln, Rüebli Erbsli und Topinambour		

Hauptgerichte

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	Fr.
	42.00
Rindsfiletwürfel mit Senfsauce aus Hirzler Sauerrahm Rösti aus Freiämter Kartoffeln und Lauch	Fr.
	42.00
Lasagne tiefgefroren 450g mit Bolognese vom einheimischen Rind und Büffelmozzarella	Fr.
	22.00
Rindfleischtartar ab 2 Personen pro Person vom Piemonteser Weiderind aus dem Emmental – handgeschnitten	Fr.
	29.00

Vegetarisch

Gelbes Curry mit buntem Gemüse und geräuchertem Tofu, feine Beilagen Frische	Fr.
Eierschwämmli mit Spargel,	40.00
Piemonteser Haselnuss und Broccoli und Kartoffelgratin	Fr.
	40.00

Auf Vorbestellung (Mittwoch bis Sonntag)

Klassische Cremeschnitte am Stück	50cm	Fr. 82.00
-----------------------------------	------	-----------

Käse

4 jähriger Alp-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. 62.00

Desserts

Schoggimousse in der Schale

Zuger Kirschtorte der Confiserie Speck	750g	Fr. 65.00
--	------	-----------

Hausgemachte Käsesahnetorte	20cm Ø	Fr. 25.00
-----------------------------	--------	-----------

Vanilleglacé mit echter Bourbon-Vanille und Hirzler Eiern	12cm Ø	Fr. 22.00
---	--------	-----------

Schoggi- oder Moccaglacé	600g	Fr. 26.00
--------------------------	------	-----------

Himbeer- oder Mangosorbet	600g	Fr. 22.00
---------------------------	------	-----------

Glacé-Querschnitt	600g	Fr. 22.00
-------------------	------	-----------

(5 Glacéaromen je 1dl als Überraschung)		Fr. 18.00
---	--	-----------

Auf Anfrage bereiten wir auch grosse Stücke für Sie vor.

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
-------------	----------	-----------

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
-------	---------	-----------

Hausgemachte Nudeln	Portion	Fr. 10.00
Gemüsebeilage	Portion	Fr. 10.00

Saucen

Portweinsauce	100g	Fr. 8.00
Béarnaisesauce	mindestens 300g	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.