

Take away-Angebot



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 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
Vollkorn-Bier-Malzbrot mit Kernen allerlei	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.	3.80
Glutenfreies Früchtebrot	Fr.	12.50
Hirzler Urdinkel-Sauerteigbrot (48h Gärzeit) auf Vorbestellung	Fr.	7.50

Frische Zöpfe mit Lievito madre, Hirzler Eiern und Emmentaler Bauernbutter

500g	Fr.	8.00
1kg	Fr.	12.00

Brotaufstrich

Rauchlachsmousse	120g	Fr.	9.00
Griebenschmalz	120g	Fr.	5.00
Bauernbutter von der Alp Chueneren	200g	Fr.	5.00

Salatsaucen

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

Vorspeisen

Hausgeräucherter Bömlö Lachs	100g	Fr.	13.00
Hausgeräucherter, fein aufgeschnittener Speck	100g	Fr.	5.50
Entenleberterrine	100g	Fr.	20.00
Nüsslisalat vom Ennikerhof (70g) mit Ei vom Bauernhof Aschwanden, Hirzel		Fr.	13.50
Terrine vom Hirzler Reh mit Haselnüssen Aprikosen, Foie gras und eingelegten Feigen	100 g	Fr.	18.00
Steinpilzsuppe mit Riesling und Waldpilzen	250g	Fr.	14.00
Pikante Kürbissuppe mit Curry und Linsenbrot	250g	Fr.	13.00

Hauptgerichte

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti		Fr.	39.50
Rindsfiletwürfel mit Senfsauce aus Hirzler Sauerrahm Rösti aus Freiämter Kartoffeln und Lauch		Fr.	39.50
Klassisch geschmorter Rehpfeffer mit Speck und Pilzen, Spätzli		Fr.	33.00
Dick geschnittenes Schnitzel vom Rehigot rosa gebraten mit Pilzen, Wildrahmsauce, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli, Apfel, Rotweibirne, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl		Fr.	43.00
Rehrücken ab 2 Personen pro Person ausgelöster Rehrücken, rosa gebraten mit Pilzen und Trauben, Wildrahmsauce Prelisbeeren, hausgemachte Spätzli, Apfel, Rotweibirne, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl		Fr.	59.00
Rindfleischtartar ab 2 Personen pro Person vom Piemonteser Weiderind aus dem Emmental – handgeschnitten mit klassischen Beilagen mit denen sie das Tartar zuhause nach ihrem Geschmack zubereiten können		Fr.	27.00

Vegetarisch

Waldpilzragout mit Riesling und knusprigen Rösti		Fr.	34.00
--	--	-----	-------

Aus dem Wasser

Wolfsbarsch (Loup de Mer) in der Meersalzkruste mit Champagner-Buttersauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat	für 2 Personen	Fr.	120.00
Paella ab 4 Personen pro Person 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.	50.00

Aus der Fischzucht der Familie Spielhofer in Niederwil bei Cham

Forellen gebraten 2 Stück Fr. 32.00
mit Mandelbutter und Frühlingskartoffeln

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

Käse

4 jähriger 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. 65.00

Desserts

Schoggimousse 500g Fr. 45.00

Zuger Kirschtorte der Confiserie Speck 20cm Ø Fr. 25.00

Hausgemachte **Käsesahnetorte** 12cm Ø Fr. 22.00

Vanilleglacé mit echter Bourbon-Vanille und Hirzler Eiern 600g Fr. 26.00

Schoggi- oder Moccaglacé 600g Fr. 23.00

Himbeer- oder Mangosorbet 600g Fr. 23.00

Glacé-Querschnitt (5 Glacéaromen je 1dl als Überraschung) Fr. 19.50

Auf Vorbestellung (Mittwoch bis Sonntag)

Klassische Cremeschnitte am Stück 50cm Fr. 86.00

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
Spätzli	250g	Fr.	9.00
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 2.6% MWST enthalten.

