

Herzlich Willkommen in der Krone Sihlbrugg

Freuen Sie sich mit uns auf all die Sachen, die die Zeit vor Ostern bereithält

Kulinarische Reise durch unsere Küche am Abend

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 205.-- / 6 Gänge 195.-- / 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. 51.—

Menu Vorspeise und Hauptgang Fr. 65.--

Menu in 3 Gängen Fr. 75.—

Menu in 4 Gängen Fr. 95.—

Bitte beachten Sie unsere Produktinformationen im App

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Grosse Genüsse für 2 Personen und mehr

Gerne bieten wir Ihnen unsere „Grossen Stücke“ oder „ganze Fische“ ab 2 Personen an. Der Genuss ist grösser, da sich die Aromen besser entwickeln können und der Geschmack besser zur Geltung kommt.

Kalb mit Frühlingsgemüse und Morcheln in zwei Gängen

Safrancannelloni mit Spinat, getrockneten Tomaten und geschmortem Kalbfleisch, Gartenerbsen und temperiertes Carpaccio vom anderen Filet

Tranchierter Kalbshohrücken mit Morcheln und Portweinjus und über 8 Stunden im Holzofen gegartem Rippenknochen, Braunbutter-Gemüse Eintopf mit Kartoffelgratin

ein Service für 2 Personen pro Person 99.—

Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet "Dry Aged"

Unser Klassiker mit Sauce Béarnaise, einer Beilage ihrer Wahl und einer reichhaltigen Gemüseauswahl

ab 2 Personen, pro Person 85.—

ab 4 Personen braten wir ein Rindsfilet am Stück mit den gleichen Beilagen wie beim Chateaubriand

Hiesiges Gitzi als Dreierlei

im Ofen mit Thymian und Frühlingsknoblauch rosa gebraten, im Holzofen langsam gegarte Schulter und Bratwurst, serviert mit neuen, kleinen Bratkartoffeln, Blattspinat mit Morcheln und Frühlingsrübli

ab 2 Personen, pro Person 75.—

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 Hauptgang pro Person 76,—
als Vorspeise pro Person 38,—

Als kleiner Einstieg

Carpaccio vom Piemonteser Weiderind aus dem Emmental

Rohem Spargel, Radiesli und Kopfsalat, Bärlauchvinaigrette

35.--

Terrine von Entenleber und Glacé mit Eingemachten Aprikosen

Gardiesli-Topinambour und Bronte Pistazien, Brioche ohne Hefe

38.--

Nüsslisalat vom Enikerhof mit Sesam glasierten Crevetten

frischem Wasabi, Rettich, Radiesli Sushireis und Ingwer

35.--

Salatstraus mit gebratenem Steinhauser Ziger und Bärlauch

Avocados-Erbsencreme und Dressing aus hausgemachtem Quitten-Kombucha-Essig

27.--

Doppelte Consommé vom Hirzler Reh mit Gemüse

mit Markbein aus dem Ofen und Gewürzknusperbrot

24.—

Bärlauchschaumsuppe mit knusprigem Spargel, Haselnuss

und Zitrusfruchtallerlei

19.50.—

alle Vorspeisen als Hauptgang

plus

10.--

Gerichte für den Hauptgang

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit knusprigen Rösti oder feinen selbstgemachten Nudeln

kleinere Portion

49.--

60.--

Kalbsfilet und Périgord Trüffelhacktätschli mit Portweinsauce

kleine, neue Bratkartoffeln und zweierlei Spargel

in einem Service

59.--

Rindsfiletspitzen mit Pommery-Senfauce

Lauchgemüse und knuspriger Rösti

kleinere Portion

52.--

64.—

Dry Aged Rindsfilet im Sukiyakifond gegart mit knuspriger Backe“

pfannengerührtes Gemüse, Jungzwiebeltempura und Sushireis

in einem Service

68.—

Piccata von Kohlrabi mit Rahmmorcheln

auf Blattspinat mit Topinambur, Bärlauchrisotto

in einem Service

49.--

Buntes Gemüsetempura mit veganem Dippsaucendreierlei

Sushireis und veganer Ramenfond mit Tofu und Wakame

in einem Service

52.—

Aus der Fischküche

..

Filet vom Petersfisch mit Sudachi temperiert Crevettentempura und Sesammayo

auf buntem Gemüseallerlei, Ingwer-Zitronengrasnage und Sushireis in einem Service 58.--

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 28.-- 1 Stück als Hauptgang 35.--

2 Stück als Hauptspeise 49.50 mit unterschiedlichen Zubereitungsarten 54.--

Brotauswahl

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

Nach dem Apero 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