



Corona

Ein Wort das es geschafft hat uns zu verunsichern und in unsere Schranken zu weisen.

Es trifft uns alle - blicken wir also nach Vorne

Auch wir mussten das Restaurant schliessen und doch versuchen wir aus der jetzigen Situation das Beste zu machen.

Wir denken an alle die Bauern, Gemüseproduzenten, Käsereien, Metzger und alle die nicht an die Grossverteiler liefern können. Ihre Kunden sind viele Restaurants, die jetzt schliessen mussten.

Wir möchten mit Produkten dieser kleinen Lieferanten Speisen zubereiten. Wir bieten die Eier unseres Bauern vom Hirzel und die Bauernbutter aus dem Emmental von Jumi an,

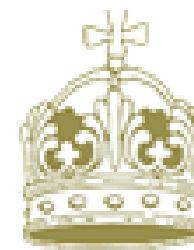
Sie können die Sachen bei uns vor dem Restaurant abholen, mit Kreditkarte oder mit Twint bezahlen und zuhause geniessen.

Lassen sie sich auf den nächsten Seiten von unserem Angebot inspirieren

Corona

TAKE AWAY - ABHOLSERVICE VOR DEM RESTAURANT

Monika Jans und Thomas Huber



Krone Fühlbrugg

hausgemachte Brote



ALLE UNSERE BROTE HABEN ALLE EINE LANGE GÄRZEIT

Sauerteigbrot mit Levita madre und Mehl von der Bachtalmühle Sins	4.50
Vollkorn-Bier-Malzbrot mit Kernenallerei	4.50
100% Lichtkornroggenbrot mit Sauerteig, ohne Hefe	5.50
Zürli Bürli (Teigreife 72 Stunden, Hefeanteil unter 1gr pro Kilo Teig)	5.00
Glutenfreies Mehrkornbrot	6.50

Die Anleitung zum Aufbacken geben wir bei der Bestellung mit

Zopf (ca. 600g) mit Hirzler Eiern und Emmentaler Butter	10.--
passt hervorragend als Toast zu Foie gras und Lachs	

Vorspeisen

inkl Anleitung zum Zubereiten für Daheim
über Tage, im kalten Rauch,
geräucherter Lachs aus dem Buurehuus
pro 100g

Fr, 12.--

hausgemachte Entenleberterrine
pro 100g

Fr. 15.--

Nüsslissalat vom Enikerhof in Cham
pro 200g
mit einem gekochten Ei vom Hirzler Bauern

Fr. 12.--

Kalbfleischravioli mit altem Sbrinz
24 Stück

Fr. 20.--

Eier der Familie Aschwanden vom Hirzel
Bauernbutter aus dem Emmental

Stück	Fr. 0.70
1kg	Fr. 18.--
500g	Fr. 9.--



FLEISCH UND VEGETARISCH

inkl Anleitung zum Zubereiten für Daheim

Feine hausgemachte Nudeln mit Hirzler Eiern und Bärlauchpesto	250g	15.--
Feine hausgemachte Nudeln mit Rauchlachssauce	250g	24.--
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	Portion	29.--
Kalbshackbraten mti schwarzem Wintertrüffel, Portweinsauce und Kartoffelstock, Rüebli	Portion	35.--
dry Aged Kalbskotelette "anders" 320g vorgegartes Hohrückensteak mit glasieren Ribs		
Kartoffelgratin und Chamer Spinat	für 2 Personen	82.--
Rindsfiletspitzen mit Senfsauce und Bärlauch, Rösti und Chamer Spinat	Portion	35.--





mit hausgemachtem Dörrbirnenbrot und exotischem Früchtebrot
pro 200gr Fr. 10.--

Sagen sie uns bei der Bestellung ihre Wünsche

Ziegenkäse

Käse aus Schafmilch

Kuhmilchkäse

dürfen die Käse mild oder rezent sein
bevorzugen sie Hart- oder Weichkäse

dürfen wir ihnen eine Auswahl zusammenstellen

Käse aus unserem Käsekeller

Weine

In der Zeit des Coronavirus versuchen wir auch im Weinangebot, die Schweizer Produzenten zu unterstützen und bieten ihre Weine an. Aus unserem Weinkeller können sie folgende Weine mitnehmen

Weissweine

Fraidieu Vilette Louis Bovard, Cully	2018	Chasselas	7.5dl	28.--
Meilener Sauvignon blanc Familie Schwarzenbach, Meilen	2018	Sauvignon blanc	7.5dl	38.--
Cuvée Weisse Dame Andreas Schwarz, Freienstein	2018	Chardonnay, Sauvignon blanc	7.5dl	35.--
Grauburgunder Ines und Thomas Bisang, Dagmersellen	2018	Grauburgunder	7.5dl	35.--
Fläscher Chardonnay Christian Hermann, Fläsch	2018	Chardonnay	7.5dl	50.--

Rotweine

St. Saphorin Louis Bovard, Cully	2018	Pinot noir, Merlot, Syrah	7.5dl	42.--
Zwaa Ruedi Baumann Oberhallau, Michael Meyer, Osterfingen	2015	Pinot Noir	7.5dl	45.--
Fustoquattro Daniel Huber, Monteggio	2015	Merlot	7.5dl	35.--
Quintessentia Domaine du Montet, Hammel SA, Bex	2013	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	7.5dl	58.--
Fläscher Pinot Noir Christian Hermann, Fläsch	2016	Pinot Noir	7.5dl	45.--

Cocktails

fertig gemischt, kühl stellen und wenn möglich auf Eis servieren

Penicilin	15%Vol	1dl	8.—
-----------	--------	-----	-----

frischer Ingwer, Schweizer Honig, Quellwasser, Johnett Whisky by Etter Zitronensaft

Nesgroni	26.44%Vol	1dl	9.—
----------	-----------	-----	-----

Gin, Campari, weisser Wermuth, Aperol, Espresso

Moscow Mule	26.44%Vol	1dl	8.—
-------------	-----------	-----	-----

Swiss Wodka, Zitronensaft, Ingwer-Pfeffersirup

Kurkuma Gin	13.7%Vol	1dl	8.—
-------------	----------	-----	-----

frischer Kurkuma, Gin 1616, Limette, Läuterzucker Quellwasser

Etters Orange	13.7%Vol	1dl	9.--
---------------	----------	-----	------

Vielle Orange-Etter, Agavesirup, Aperol, Zitronensaft, frischer Orangensaft

El Presidente	18%Vol	1dl	9.--
---------------	--------	-----	------

Rum The last BarrelVermouth von Gents, Granatapfelmolasse, Quellwasser

Gin Tonic	14.3%Vol	2dl	18.--
-----------	----------	-----	-------

GinkoGin, Chartreuse verte, simple sirup Zitronensäure, Gents Tonic

Alkoholfreie Drinks

Servierfertig gemischt

Wir füllen die Getränke servierfertig in 5dl Beutel vacuumiert ab.

Shrub

Ist ein sogenannter «Colonial Day-Drink», der aus Früchten, Essig und Zucker hergestellt wird. Das Getränk hat eine lange Geschichte und war laut NEW YORK TIMES das, was Menschen tranken, als man noch die umgangssprachliche Formulierung «slake your thirst» = den Durst löschen verwendete Mit nur 3 Zutaten, Essig, Zucker und Frucht, ist der Shrub nicht so süss wie Limonade und auch deutlich mehrdimensional, Der Essig verleiht ihm eine eher spitze Säure, die für eine andere und sehr spannende Art der Erfrischung sorgt.

Rhabarbershrubb

Rhabarberpüree, Apfelessig, Zucker, H2O

5dl Fr. 8.—

Aprikosenshrubb

Aprikosenpüree, Apfelessig, Zucker, H2O

5dl Fr. 8.--

Passionsfruchtshrubb

Passionsfruchtpüree, Apfelessig, Zucker, H2O

5dl Fr. 8.--

Switchel

Ein Getränk mit Ingwer, Apfelessig, Agavesirup und Wasser. Früher was das Getränk beliebt bei den amerikanischen Kolonien auf den karibischen Inseln. In den USA war es während der heissen Zeit der Heuernte das traditionelle Getränk für die Bauern.

Switchel

Frischer Ingwer, Agavesirup, Zitronensaft, H2O

5dl 12.--

Desserts



Dieses Dessert ist im Moment leider nicht möglich, doch wir haben unsere Klassiker für sie vorbereitet.

Mousse au chocolat mit Felchling Grand cru Couverture aus Schwyz 70g Portion Fr. 7.--

Zuger Kirschtorte vom Speck 20cm Ø Fr. 25.--

Glace mit Hirzler Eiern und frischem Rahm Becher 700g Fr. 22.--
verschiedene Sorten Rahmglace
verschiedene Sorbets

Gerne erfüllen wir auch Wünsche für Saucen, Suppen, Weine.....
Fragen sie doch einfach an.

Wir aktualisieren auf unserer Homepage immer wieder das Angebot

Herzlichen Dank, dass sie uns und auch unsere kleinen Lieferanten unterstützen.

Bleiben sie gesund
Monika Jans und Thomas Huber