

Schnottwil Krone



**Lust auf
Genuss ?**

**Familie Schilder
Familie Christen**

Bernstrasse 16
3253 Schnottwil

www.krone-schnottwil.ch
krone-schnottwil@bluewin.ch
Tel. 032/351 14 33

Montag/Dienstag Ruhetag

Unser Speiseangebot

Ob Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder etwas Kleines für Zwischendurch – wir zaubern aus qualitativ hochwertigen, frischen Produkten traditionelle Speisen und ungewöhnliche Kreationen.

Ihre Wünsche

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche und Anregungen - Fragen Sie die Servicemitarbeiter nach Alternativen oder Kombinationsmöglichkeiten.

Zeit und Musse

Cordon Bleus/Saucen etc. werden nicht vorproduziert und werden jeweils gemäss Ihrer Bestellung frisch zubereitet. Geben Sie unserem Küchenteam die Zeit, die Produkte zu verarbeiten und Sie mit Feinem zu verwöhnen – es lohnt sich. Falls Sie zeitlich unter Druck stehen, teilen Sie dies mit, gerne beraten wir Sie individuell.

Räumlichkeiten

Lebhafte Gaststube (bis 35 Personen) *Lauschige Platanenterrasse* (bis 40 Personen)
Gemütliches Säli (bis 25 Personen) *Romantischer 7. Himmel* (bis 12 Personen)
Traditioneller Chrono-Saal (30 – 70 Personen) *Chröndli* (wittersicher bis 50 Personen)

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag 8.30 – 23.30 h/22.00 h



Vorspeisen

Grüner Salat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	8.00
Grosi-Salat (Blattsalat mit Champignons, Speck, Croûtons und Silberzwiebeln)	Fr.	9.00
Ätti-Salat (Blattsalat mit Speck und Ei)	Fr.	9.00

Ein gutes Dressing rundet einen gesunden Salat ab. Ob Sie sich für Französisches, Italienisches, oder ein kräftiges Olivenöl-/Balsamico-Dressing entscheiden – alle werden bei uns im Haus hergestellt.

Suppen

Solothurner Weissweinsuppe mit Blätterteiggebäck	Fr.	9.50
--	-----	------

Hochwertige Zutaten und ein gutes Rezept sind das Geheimnis einer feinen Mahlzeit – in diesem Fall einer herzhaften Suppe. Wir verlassen uns in bei dieser festlichen Vorspeise auf das Rezept einer Solothurner Landfrau (Solothurner Landfrauen kochen, 6. Auflage, 2009), den fruchtigen Chasselas aus der Domaine de Soleure (Le Landerons) und geben eine Prise Eigenkreation dazu

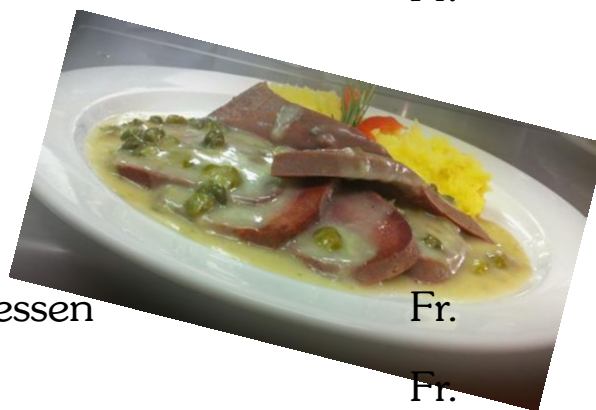
Tomatensuppe mit Basilikum-Rahm	Fr.	7.50
---------------------------------	-----	------



Happy Härdöpfurstock

Wärmende Suppen

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Zucchettiperlen	Fr.	9.50
Sauerkrautsuppe mit Rohschinkenstreifen	Fr.	9.50
Linsensuppe mit Croûtons	Fr.	9.50



Hauptgänge

Herzhaftes Emmentaler Lammvoressen	Fr.	29.50
Kutteln an leichter Tomatensauce	Fr.	23.50
Zarte Rindszunge an Kapernsauce	Fr.	24.50
„Suure Mocke“ mit kräftiger Sauerbratensauce	Fr.	28.50
Kalbskopf an würziger Madeirasauce	Fr.	24.50
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce	Fr.	29.50
Überbackene Brüsseler Spitzen auf Tomaten-Kräuter-Sauce	Fr.	23.50
Delikates Pilzragoût	Fr.	25.00

Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachten Kartoffelstock und ein Gemüsebouquet

Happy Cordon Bleu

Hausgemacht aus Schweizer Schweinefleisch

Matterhorn	Schinken und Käse
Chüyler-Mutz	Ananas, Schinken und Käse
Schwyzlerörgeli	Pilze, Schinken und Käse
Geisse-Peter	Gorgonzola und Schinken
Uri-Stier	Speck, Schalotten und Käse
Alperock (scharf!)	Peperoncini, Knoblauch, Schinken und Käse
Eiger	Banane, Käse und Schinken
Heidi	Birne, Schinken und Käse
Enzian	Rohschinken, Salbei und Käse
Lauberhorn	Oliven, Peperoni, Käse und Schinken
Bärgbach	Pommerysenf, Essiggurken, Schinken und Käse
Fläckvieh	Freiburger Vacherin und Schinken
Vrenelis Gärtli	Glarner Schabziger, Käse und Schinken
Brienzer See	Sardellen, Zwiebeln, Schinken und Käse
Eidgenoss	Apfel, Baumnüsse, Schinken und Käse
Aare-Schlucht	Tomaten, Kapern, Schinken und Käse
Simmental	Pesto, Pinienkerne, Schinken und Käse

Zeit und Musse
ob grösser oder kleiner,
ob weniger oder mehr,
ob gluten- oder laktosefrei:
jedes Cordon Bleu wird
frisch für Sie zubereitet.
Geben Sie unserem Küchenteam
die Zeit, die hochwertigen Produkte
zu verarbeiten — es lohnt sich!

Dazu servieren wir Ihnen ein buntes
Gemüsebouquet sowie nach Wahl Pommes Frites,
Nudeln, Kroketten, Country Frites oder Misch-Reis.

*Für einen Hauptgang ohne Gemüse servieren wir Ihnen mehr Beilagen
und gewähren eine Reduktion von Fr. 1.--.*

klein Fr. 27.00

gross Fr. 32.00

Cordon Bleu [kordòn blö]: das „Blaue Band“ des ehemaligen Heiligen-Geist-Ordens; dann scherzhafte Bezeichnung guter Köche und Köchinnen (wahrscheinlich nach der Medaille am blauen Band, welche die von der Regierung geprüften Köchinnen für ein glänzend bestandenenes Examen erhielten)

Meyer's Konversationslexikon, Ende 19. Jh.

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Paniertes Schnitzel	Fr.	22.50
Schnitzel an sämiger Pilzrahmsauce	Fr.	22.50
Steak mit Kräuterbutter	Fr.	27.00

Geflügel

Pouletgeschmetzeltes an würziger Currysauce mit frischen Früchten	Fr.	23.50
Pouletbrust mit leichter Kräuterrahmsauce	Fr.	26.50

Kalb

Kalbsleberli mit aromatischem Kräuter-Madeira-Jus	Fr.	32.50
Kalbsleberli „Provençale“	Fr.	32.50

Rind

Entrecôte mit Pfeffersauce	ca. 200 g	Fr.	40.50
Entrecôte mit Pfeffersauce	ca. 300 g	Fr.	47.50
Rassiges Stroganoff (vom Entrecôte)		Fr.	41.50



Fisch

Eglifilets frittiert mit Tartarsauce	Fr.	29.50
Eglifilets meunière mit Mandeln	Fr.	29.50

Dazu servieren wir Ihnen ein buntes Gemüsebouquet sowie nach Wahl Pommes Frites, Nudeln, Kroketten, Country Frites, Rösti oder Misch-Reis.
Für einen Hauptgang ohne Gemüse servieren wir Ihnen mehr Beilagen und gewähren eine Reduktion von Fr. 1.--.

Fleischdeklaration: Schwein/Poulet/Kalb/Rind/Lamm: CH
Süswasser-Fisch: Osteuropa/RU (Wildfang)



Fleischlose Gerichte

Leichtes Pilzragoût im Reisring mit Gemüse	Fr.	22.50
Köstliches Zucchettipiccata mit Nudeln an Tomatensauce, Gemüse	Fr.	23.50
Crêpes gefüllt mit würzigem Ricotta und Spinat an Tomatensauce, mit Käse überbacken	Fr.	26.50

*Alle unsere Speisen können allergieauslösende Stoffe enthalten.
Falls Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden,
zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter nach Alternativen zu fragen.*