

# Schnottwil



# Krone



**Lust auf  
Genuss?**

**Familie Christen  
Familie Schilder**

Bernstrasse 16  
3253 Schnottwil

032/351 14 33

[www.krone-schnottwil.ch](http://www.krone-schnottwil.ch)  
[krone-schnottwil@bluewin.ch](mailto:krone-schnottwil@bluewin.ch)

**Montag und Dienstag Ruhetag**

Sämtliche Preise inkl. MWST

## Räumlichkeiten

---

**Gaststube** (bis 35 Personen)

**Säli** (bis 25 Personen)

**7. Himmel** (bis 12 Personen)

**Platanenterrasse** (bis 40 Personen)

**Chron-Saal** (30 – 70 Personen)

**Chröndli** (wettersicher bis 50 Personen)

## Speiseangebot

---

Ob Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder was Kleines für Zwischendurch – wir zaubern aus qualitativ hochwertigen, frischen Produkten für Sie etwas noch Besseres. Da wir soweit möglich und sinnvoll auf tiefgekühlte und vorgefertigte Produkte verzichten, können wir jederzeit auf Ihre Wünsche eingehen. Zögern Sie nicht, unsere Servicemitarbeiter nach Alternativen oder Kombinationsmöglichkeiten zu fragen. Im Gegenzug bitten wir Sie um ein wenig Geduld. Geben Sie unserem Küchenteam die Zeit, die Produkte zu verarbeiten und Sie mit etwas Feinem zu verwöhnen – es lohnt sich.

Falls Sie zeitlich unter Druck stehen, teilen Sie dies mit, so können wir Sie individuell beraten.

# Happy Cordon Bleu

Hausgemacht aus Schweizer Schweinefleisch

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



Dazu servieren wir Ihnen ein buntes Gemüsebouquet sowie nach Wahl Pommes Frites, Nudeln, Kroketten, Country Frites oder Misch-Reis.  
*Für einen Hauptgang ohne Gemüse gewähren wir 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 bestanden Examen erhielten)*

*Meyer's Konversationslexikon, Ende 19. Jh.*



## Vorspeisen

---

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Grüner Salat  | Fr. | 6.50  |
| Gemischter Salat  | Fr. | 8.00  |
| Grosi-Salat (Blattsalat mit Champignons, Speck,<br>Croûtons und Silberzwiebeln) | Fr. | 9.00  |
| Ätti-Salat (Blattsalat mit Speck und Ei)  | Fr. | 9.00  |
| Rindscarpaccio mit Parmesan   | Fr. | 15.50 |
| Salatbouquet (mit Olivenöl/Balsamico-Dressing)                                  |     |       |
| -mit gebratener Kalbsleber  | Fr. | 14.50 |
| -mit gebratenen Waldpilzen  | Fr. | 11.50 |
| -mit gebratenen Eglifilets  | Fr. | 16.50 |



## Suppen

---

|                                 |     |      |
|---------------------------------|-----|------|
| Kraftbrühe natur                | Fr. | 5.50 |
| Kraftbrühe mit Ei oder Flädli   | Fr. | 6.50 |
| Tomatensuppe mit Basilikum-Rahm | Fr. | 7.50 |
| Knoblauchrahmsuppe mit Croûtons | Fr. | 7.50 |

# Hauptgerichte

---

## Schweinefleisch

|                                |     |       |
|--------------------------------|-----|-------|
| Bratwurst an Zwiebelsauce      | Fr. | 19.50 |
| Schnitzel paniert              | Fr. | 22.50 |
| Schnitzel an Pilzrahmsauce     | Fr. | 22.50 |
| Steak mit Kräuterbutter        | Fr. | 27.00 |
| Filetmédailles an Morchelsauce | Fr. | 35.00 |
| Filetspitzen an Knoblauchsauce | Fr. | 32.50 |



## Känguruh

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Entrecôte mit Kräuterbutter                  | Fr. | 29.50 |
| Geschnetzeltes (vom Entrecôte) mit Pilzsauce | Fr. | 30.50 |

## Geflügel

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit frischen Früchten     | Fr. | 23.50 |
| Pouletbrust an Grand Marnier-Sauce mit Orangenfilets         | Fr. | 26.50 |
| Pouletschnitzel mit Schinken und Ananas, mit Käse überbacken | Fr. | 27.50 |



## Pferd

|                             |     |       |
|-----------------------------|-----|-------|
| Entrecôte mit Kräuterbutter | Fr. | 32.50 |
| Stroganoff (vom Entrecôte)  | Fr. | 33.50 |

## Rind

|                            |     |       |
|----------------------------|-----|-------|
| Entrecôte mit Pfeffersauce | Fr. | 36.50 |
| Stroganoff (vom Entrecôte) | Fr. | 37.50 |

## Kalb

|                                 |     |       |
|---------------------------------|-----|-------|
| Leber mit Kräuter-Madeirasauce  | Fr. | 29.50 |
| Schnitzel an Morchelsauce       | Fr. | 38.00 |
| Geschnetzeltes nach Zürcher Art | Fr. | 35.50 |

## Fisch

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Eglifilets gebraten mit Mandeln                                 | Fr. | 29.50 |
| Eglifilets frittiert mit Tatarsauce                             | Fr. | 29.50 |
| Zanderfilet auf Safransauce                                     | Fr. | 28.50 |
| Saiblingsfilet an Zitronensauce<br>mit Tomatenwürfel und Kapern | Fr. | 31.00 |



*Geniessen Sie dazu ein Gemüsebouquet sowie nach Wahl  
Nudeln, Misch-Reis, Pommes Frites, Krokette,  
Country Frites oder Rösti.*

*Für einen Hauptgang ohne Gemüse gewähren wir eine Reduktion von Fr. 1.--.*

## Fleischlose Gerichte

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Pilzragoût im Reisring, Gemüse  | Fr. | 22.50 |
| Gemüserösti mit Spiegelei   | Fr. | 19.50 |
| Zucchettipiccata mit<br>Nudeln an Tomatensauce, Gemüse                        | Fr. | 23.50 |
| Crêpes gefüllt mit Ricotta und Spinat<br>an Tomatensauce, mit Käse überbacken | Fr. | 26.50 |



## Fleischdeklaration

Mit folgenden Ausnahmen verwenden wir ausschliesslich **Schweizer-Fleisch:**

Känguruh: Australien (Wild)

Pferd: Kanada

