

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 können Sie uns Ihr Menü auch telefonisch vorreservieren.

Räumlichkeiten – im Normalbetrieb

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

Öffnungszeiten

Mittwoch-Samstag 11.30h – mind. 22.00h

Samstag-Sonntag 10.00h – mind. 22.00h (w. Küche 11.30h-13.30h/17.00h-21.00h)

Leichte Vorspeisen

Grüner Salat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Grosi-Salat (Blattsalat mit Champignons, Speck, Croûtons und Silberzwiebeln)	Fr.	9.50
Ätti-Salat (Blattsalat mit Speck und Ei)	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons	Fr.	11.00

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.

Herzhaftes Suppen

Hausgemachte Kürbissuppe mit Rahmhaube mit Zucchettiperlen und Kürbiskernöl	Fr.	9.50
<i>Eine Kombination aus Butternuss- und Muskatkürbis bildet die Basis dieser herbstlichen Köstlichkeit aus unserer Suppenküche</i>		
Surchabis-Rahmsüpli mit Rohschinkenstreifen	Fr.	9.50
<i>Bereits unsere Vorfahren wussten Sauerkraut als Vitamin C -Spender zu schätzen. Ausserdem stärkt es das Immunsystem und kurbelt den Kreislauf an. Mmmh lecker!</i>		
Solothurner Weissweinsuppe mit Blätterteiggebäck	Fr.	9.50
<i>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), zwei verschiedene fruchtig-würzige Weissweine und geben eine Prise Eigenkreation dazu</i>		

Herbstspezialitäten

Hirsch-Entrecôte

an kräftiger Wildrahmsauce mit Heidelbeeren	Fr.	38.50
Rassiges Hirsch-Stroganoff (vom Entrecôte)	Fr.	39.50
Zartes Reh schnitzel auf Eierschwämmli sauce	Fr.	39.50
Reh geschnetzeltes an fruchtiger Preiselbeersauce	Fr.	37.50
Rehpfeffer „Jägerart“	Fr.	33.50
Schweinssteak mit sämiger Pilzsauce	Fr.	30.50

Saison-Cordon Bleu	gross	Fr.	38.50
(hausgemacht aus CH-Schweinefleisch)	klein	Fr.	32.50

zur Wahl:

- mit in Grappa eingelegten Trauben, Schinken und Käse
- mit Sauerkraut, herzhaftem Speck und Käse

Zu all unseren saisonalen Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und eine Apfel-Preiselbeer-Garnitur.

Reh: EU / Hirsch: NZ

Fleischlose Gerichte

Herbstteller mit Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeersauce	Fr.	25.50
Pilzragout an Wildrahmsauce, dazu Herbstbeilagen	Fr.	27.00
Währschafter Spätzli-Eintopf mit Gemüse und Reibkäse	Fr.	24.50
Früchte-Curry mit Misch-Reis und frischen Früchten	Fr.	20.50

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 3 verschiedene
Gemüse sowie nach Wahl Pommes Frites,
Misch-Reis, Nudeln oder Kroketten
*Für einen Hauptgang ohne Gemüse servieren
wir Ihnen mehr Beilagen*

klein Fr. 28.00

gross Fr. 34.00

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.	26.00



Geflügel

Pouletbrust mit leichter Kräuterrahmsauce	Fr.	28.50
Pouletgeschmetzeltes an würziger Currysauce mit frischen Früchten	Fr.	25.50

Dazu servieren wir Ihnen 3 verschiedene Gemüse sowie nach Wahl Pommes Frites, Misch-Reis, Nudeln, Kroketten oder Rösti
Für einen Hauptgang ohne Gemüse servieren wir Ihnen mehr Beilagen

Kalb

Kalbsleberli mit aromatischem Kräuter-Madeira-Jus	Fr.	32.50
Kalbsleberli mit Calvadossauce und Apfelstückli	Fr.	34.50
Kalbsleberli „Provençale“	Fr.	32.50



Fisch

Eglifilets frittiert mit Tartarsauce	Fr.	30.50
Eglifilets meunière mit Mandeln	Fr.	30.50

Dazu servieren wir Ihnen 3 verschiedene Gemüse sowie nach Wahl Pommes Frites, Misch-Reis, Nudeln, Kroketten oder Rösti
Für einen Hauptgang ohne Gemüse servieren wir Ihnen mehr Beilagen

Fleischdeklaration: Schwein/Poulet/Kalb: CH
Süßwasser-Fisch: Osteuropa/RU (Wildfang)

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