



Herzlich willkommen bei uns im Gasthaus Kranz

Verbringen Sie gemütliche Stunden hier bei uns und erleben Sie wie Tradition auf Modernes trifft.

Wir legen grossen Wert auf regionale + saisonale Produkte.
Das ist unser Qualitätsanspruch.

Unsere Aufgabe besteht nun darin diesen beizubehalten.
Deshalb gibt es auch bei uns Preisanpassungen.
Wir hoffen auf Ihr Verständnis und wünschen Ihnen genussvolle
Und gemütliche Stunden bei uns.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind.

Patrizia Scianna & das Kranz-Team

Apero

WINZERSEKT MIT HAUSGEMACHTEM ROSMARINSIRUP	6,20 EURO
«BESCHWIPSTES ÄPFELE» CIDRE, JOHANNISBEERSAFT, MINZE, LIMETTE	6,50 EURO
QUITTEN-SPRITZ QUITTENLIKÖR, WINZERSEKT, LIMETTE	7,00 EURO

Zum Starten

BUNTER FRÜHLINGSSALAT MIT RADIESLE, FRÜHLINGSZWIEBELN, CHERRYTOMATEN UND BÄRLAUCHCROUTONS	7,50 EURO
WINDBEUTEL GEFÜLLT MIT SCHNITTLAUCHCREME UND LACHSTARTAR AN SALATGARNITUR	10,50 EURO
QUINOASALAT MIT LIMETTE UND BLUMENKOHL AUF RUCOLA	9,50 EURO

Für den Suppenfasser

KAROTTEN - CURRYSUPPE MIT ZITRONENGRAS
UND APFELCHUTNEY 9,50 EURO

RADIESLESÜPPCHEN MIT KRÄUTERCROUTONS
UND KRESSEÖL 9,50 EURO

oder den Salatliebhaber

WURSTSALAT
MIT BUNTEM MARKTSALAT GARNIERT 13,50 EURO

VITAL BOWL
BLATTSALATE MIT STREIFEN VON DER
HÄHNCHENBRUST, OFENKÜRBIS, RUCOLA
UND NÜSSEN 18,00 EURO

BUNTER SALAT
MIT TOMATEN, RÄUCHERLACHS, APFEL
UND MEERRETTICH 17,50 EURO

Kranz Klassiker

SCHON IMMER DA UND IMMER NOCH TOTAL GUT

BADISCHE FILETSTÜCKE MEDAILLONS VOM RINDER- UND SCHWEINEFILET AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE, SPÄTZLE UND GEMÜSE	28,50 EURO
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS ENTRECÔTE MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER ÜBERBACKEN, KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE	30,00 EURO

Für alle die es fleischlos mögen

LIMETTENRAVIOLI MIT BURRATA, GRÜNEM SPARGEL UND ZITRONENBUTTER	20,50 EURO
BÄRLAUCHRISOTTO MIT GETROCKNETEN TOMATEN, GEBRATENEN ZUCCHINISCHEIBEN UND PINIENKERNEN	19,50 EURO

Für Fleischbegeisterte

SENFHÄHNCHENBRUST AUF PAPRIKAGEMÜSE MIT KARTOFFELGRATIN	24,00 EURO
OCHSENBÄCKLE MIT ROTWEINSAUCE, SPÄTZLE UND MARKTGEMÜSE	24,50 EURO
MEDAILLONS VON DER REHKEULE AUS HEIMISCHEN WÄLDERN AN PREISELBEERSAUCE, SPÄTZLE UND RAHMWIRSING	29,50 EURO
SCHWEINERÜCKENSTEAK AN THYMIANJUS, BOHNEN - BÜNDELE UND KARTOFFEL - MAIS - PÜREE	24,50 EURO
MEDAILLONS VOM KALBSFILET IM SPECKMANTEL AN ROTWEINJUS MIT SPÄTZLE UND GEMÜSE	32,50 EURO
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN UNTER DER SESAMHAUBE MIT THYMIANJUS AUF SELLERIEPÜREE UND KARTOFFELGRATIN	30,50 EURO
PUTENRÖLLCHEN MIT RICOTTA - HASELNUSS - FÜLLUNG AUF BÄRLAUCHRISOTTO UND MARKTGEMÜSE	24,50 EURO

**WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH (BIS AUF DAS LAMM) AUSSCHLIESSLICH VON
HÖFEN AUS DEM HOTZENWALD**

oder doch lieber aus dem Wasser

HAUSGEMACHTE PASTA MIT PISTAZIENPESTO, GRÜNEM SPARGEL UND GEBRATENEN LACHSWÜRFELN	28,50 EURO
ZITRONENZANDER AUF BROKKOLIRAGOUT UND KRÄUTERKARTOFFELN	27,50 EURO

Zum süßen Schluss

EISKAFFEE „KRANZ“ MIT BAILEYS	7,50 EURO
ESPRESSO PANNA COTTA MIT KARMELISIERTEN APRIKOSEN UND FIOR DI LATTEEIS	9,00 EURO
BAISERTÖRTCHEN MIT RHABARBER, VANILLEEIS UND EIERLIKÖR	9,50 EURO
KOKOS CREME BRULEE MIT PASSIONSFRUCHTSORBET UND ANANASSALAT	9,50 EURO
AFFOGATO 1 KUGEL VANILLEEIS MIT ESPRESSO	4,50 EURO
SORBETVARIATION MIT RAMAZOTTI ROSATO	8,50 EURO
COUPE LUTTINGEN WALNUSSEIS, WALDBEEREN, EIERLIKÖR UND SAHNE	7,00 EURO
EIS PRO KUGEL: VANILLE, SCHOKOLADE, CASSIS, HIMBEER, JOGHURT, ZITRONE, WALNUSS, PASSIONSFRUCHT, STRACCIATELLA, ERDBEER UND KARMELL	2,50 EURO
PORTION SAHNE	0,90 EURO

SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND MELDEN SIE SICH BITTE
BEIM SERVICEPERSONAL. ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN
OHNE GESCHMACK-VERSTÄRKER (AUSSER WURSTWAREN VOM METZGER)
HERGESTELLT.