



*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 und saisonale Produkte.  
Das ist unser Qualitätsanspruch.

Erleben Sie bei uns schöne Genussmomente mit Ihrer Familie,  
Ihren Freunden oder Geschäftspartnern.

Wir wünschen Ihnen genussvolle und gemütliche  
Stunden bei uns und freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind.

*Patrizia Scianna & das Kranz-Team*

## *Apéro*

Winzersekt mit hausgemachtem Rosmarinsirup	6,20 EURO
«Beschwipstes Äpfel» Cidre, Johannisbeersaft, Minze, Limette	6,50 EURO

## *Zum Starten*

Bunte Blattsalate mit gerösteten Mandeln, Granatapfel und Brotchips	7,50 Euro
Carpaccio mit eingelegten Pilzen, roter Zwiebelmarmelade und einem Wachtelei	11,50 Euro
G.O.A.T. Karamellisierter Ziegenkäse mit Salat von grünem Spargel, Tomatenkompott und Balsamico Sauce	11,00 Euro
Couscous Salat mit Auberginentartar und Joghurt-Minz-Sauce	10,00 Euro

## *Für den Suppenfasser*

Kartoffel-Lauchsüppchen mit Bärlauchpesto und Bärlauchcroutons	9,00 Euro
Meerrettichsuppe mit Forellen - Schnittlauchtartar	9,50 Euro

## *oder den Salatliebhaber*

Wurstsalat mit bunten Blattsalaten garniert	13,50 Euro
Vital Bowl mit gegrilltem Pfirsich, eingelegten Radieschen, Fetakäse und gerösteten Sonnenblumenkernen	18,00 Euro
Bunter Frühlingsalat mit gegrilltem grünem Spargel, Ei, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Mozzarella	17,50 Euro

# Kranz Klassiker

Badische Filetstücke

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet an  
Champignonrahmsauce, Spätzle und buntem  
Marktgemüse

28,50 Euro

*Für alle die es fleischlos mögen*

Hausgemachte Spargelravioli mit grünem Spargel an  
Haselnussauce und Bärlauchpesto

22,50 Euro

Orechiette mit Zucchini, getrockneten Tomaten,  
Oliventapanade und Burratina

20,50 Euro

# *Für Fleischbegeisterte*

Maispouardenbrust mit Nussfüllung an Thymianjus, Orangerisotto und Mandelbrokkoli	23,50 Euro
Streifen vom Lammrücken in Pfefferrahmsauce, überbackenen Ofentomaten und Rosmarinkartoffeln	30,50 Euro
Schweinefiletmedaillons an würzigem Tomatensugo auf Kräutertagliatelle und gebratenen Zucchini-scheiben	25,50 Euro
Kalbsfilet an Marsalasaucе, Safranspätzle und buntem Marktgemüse	32,50 Euro
Rehmedaillons an Preiselbeersauce auf gebratenem Mangold und Spätzle	29,50 Euro

**Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich von Höfen aus dem Hotzenwald**

*oder doch lieber aus dem Wasser*

Gebratene Lachstranche an Morchel-  
Frühlingszwiebelsauce auf Blattspinat und  
Kartoffel-Selleriepüree 29,50 Euro

Lachsforellenfilets an einer Weissweinsauce,  
Orangenfenchel und Salzkartoffeln 28,50 Euro

# Zum süßen Schluss

Eiskaffee „Kranz“ mit Baileys	7,50 Euro
Crema Catalana mit Beerenkompott und Karamelleis	10,50 Euro
Mille Feuille mit Vanillecreme, geschmorrtten Aprikosen und Aprikosensorbet	9,50 Euro
Pochierter Rhabarber mit Kaffeeeis und karamellisierter weissen Schokolade	9,50 Euro

## **Kleine Desserts:**

Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso	5,00 Euro
Kleines Kaffee-Panna-Cotta mit Baileys	6,50 Euro
Kleines Kirschcrumble mit Vanilleeis und Eierlikör	6,50 Euro

## Eis pro Kugel:

Vanille, Schokolade, Cassis, Himbeere, Joghurt, Zitrone, Walnuss, Passionsfrucht, Stracciatella, Erdbeer und Karamell	2,50 pro Kugel
Portion Sahne	0,90 Euro