



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.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind.

Patrizia Scianna & das Kranz-Team

Apero

WINZERSEKT MIT HAUSGEMACHTEM ROSMARINSIRUP	5,50 EURO
«BESCHWIPSTES ÄPFELE» CIDRE, JOHANNISBEERSAFT, MINZE, LIMETTE	5,50 EURO
QUITTEN-SPRITZ QUITTENLIKÖR, WINZERSEKT, LIMETTE	6,00 EURO

Zum Starten

BUNTE BLATTSALATE MIT KAROTTEN, GURKEN UND GERÖSTETEN NÜSSEN	6,00 EURO
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESANSPLITTER, BALSAMICOREDUKTION UND SALATBOUQUET	10,50 EURO
RADIESCHEN - APFELTARTAR AUF ROGGENBROT MIT RADIESCHENPESTO UND BLATTSALATEN	9,50 EURO
BLÄTTERTEIGKISSEN MIT FORELLENMOUSSE UND GURKENSALAT	9,00 EURO
OFENPAPRIKA MIT ZIEGENKÄSECRUMBLE UND RUCOLASALAT	8,50 EURO

Für den Suppenkasser

KARTOFFEL - ROTE BETE - SUPPE MIT
MEERRETTICHCROUTONS 8,00 EURO

KAROTTEN - CURRY - SÜPPCHEN MIT SESAM -
BLÄTTERTEIGSTANGE 8,50 EURO

oder den Salatliebhaber

WURSTSALAT
MIT BUNTEM MARKTSALAT GARNIERT 11,50 EURO

RINDFLEISCHSALAT
MIT VINAIGRETTE UND BUNTEM MARKTSALAT 12,50 EURO

VITAL BOWL
BLATTSALATE MIT NÜSSEN, APFELSPALTEN,
UND STREIFEN VON DER HÄHNCHENBRUST 15,50 EURO

BUNTER SALAT
MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST, BIRNENKOMPOTT
UND CROUTONS 16,50 EURO

Kranz Klassiker

SCHON IMMER DA UND IMMER NOCH TOTAL GUT

BADISCHE FILETSTÜCKE MEDAILLONS VOM RINDER- UND SCHWEINEFILET AN PFIFFERLINGRAHMSAUCE, SPÄTZLE UND GEMÜSE	25,50 EURO
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS ENTRECÔTE MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER ÜBERBACKEN, KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE	27,00 EURO

Für alle die es fleischlos mögen

OFENKARTOFFEL MIT GRILLGEMÜSE, ZIEGENKÄSE UND KRÄUTERQUARK	16,50 EURO
ZITRONENKARTOFFELN MIT BLATTSPINAT, CHERRYTOMATEN UND FETAKÄSE	16,00 EURO
HAUSGEMACHTE PASTA MIT OFENKÜRBIS UND MARRONI	15,50 EURO

Für Fleischbegeisterte

HÄHNCHENBRUST MIT KÜRBIS - ZIEGENKÄSE - KRUSTE ÜBERBACKEN, RISOTTO UND MARKTGEMÜSE	19,50 EURO
RINDERROULADE MIT SPECK - CROUTONS IN ROTWEINSAUCE, SPÄTZLE UND ROTKRAUT	21,50 EURO
MEDAILLONS VON DER REHKEULE AUS HEIMISCHEN WÄLDERN AN QUITTEN - PFEFFERSAUCE, ROSENKOHLPÜREE UND KARTOFFELGRATIN	26,00 EURO
ZWIEBELROSTBRATEN VOM ENTRECÔTE MIT SPÄTZLE UND RAHMWIRSING	27,00 EURO
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET MIT DÖRR - PFLAUMEN - CALVADOSSAUCE, GRATIN UND GEMÜSE	24,00 EURO
RINDERHUFTSTEAK AN THYMIANSAUCE, MIT KARTOFFELN, KÜRBISGEMÜSE UND SCHWARZEM SESAM	23,00 EURO
SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT BLUMENKOHL UND KÄSESAUCE ÜBERBACKEN, SPINATSPÄTZLE	22,50 EURO

**WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH AUSSCHLIESSLICH VON HÖFEN AUS DEM
HOTZENWALD**

oder doch lieber aus dem Wasser

LACHSTRANCHE AUF KOHLRABI - SELLERIEPÜREE AN PAPRIKASCHAUM UND KRÄUTERKARTOFFELN	24,00 EURO
CURRY VOM VICTORIABARSCH MIT BLATTSPINAT UND REIS	23,50 EURO

UNSER KRANZMENÜ

KÜRBIS – LIMETTEN – CAPUCCINO

REHROULADEN MIT MARRONENFÜLLUNG AN
WILDRAHMSAUCE, BROMBEERCHUTNEY, SPÄTZLE UND
SPECKROSENKOHL

MINI – EISBÖMBCHEN

39,50 EURO

Zum süßen Schluss

GROSSES GLÜCK ZUM TEILEN DESSERTVARIATION - LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN FÜR 2 PERSONEN	12,50 EURO
EISKAFFEE „KRANZ“ MIT BAILEYS	6,50 EURO
PAVLOVA MIT HIMBEEREN UND VANILLEEIS	8,00 EURO
SCHOKOLADENMOUSSE AUF VANILLEZWETSCHGEN	7,50 EURO
JOGHURTPARFAIT MIT GRAPEFRUITSORBET UND GRANATAPFEL	8,50 EURO
AFFOGATO 1 KUGEL VANILLEEIS MIT ESPRESSO	4,00 EURO
COUPE KRANZ JOGHURT - HIMBEEREIS, BAISER, HIMBEERKOMPOTT UND SAHNE	7,50 EURO
COUPE LUTTINGEN WALNUSSEIS, WALDBEEREN, EIERLIKÖR UND SAHNE	7,50 EURO
EIS PRO KUGEL: VANILLE, SCHOKOLADE, CASSIS, HIMBEER, JOGHURT, ZITRONE, WALNUSS, PASSIONSFRUCHT, STRACCIATELLA, ERDBEER UND KARAMELL	1,40 EURO
PORTION SAHNE	0,70 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.