Kranz
HOTEL · RESTAURANT

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

Apero

Winzersekt mit hausgemachtem Rosmarinsirup	6,20 EURO
«Beschwipstes Äpfele» Cidre, Johannisbeersaft, Minze, Limette	7,00 EURO

Zum Starten

Bunte Blattsalate mit gebrannten Haselnusskernen und Apfelspalten	7,50 Euro
Rote Bete – Süsskartoffelsalat mit Feldsalat und Walnüssen	10,00 Euro
Zwiebelquiche mit Rohschinken an einem Salatbouquet	10,50 Euro
Antipastirolle mit Zucchini, Auberginen, getrockneten Tomaten mit gerösteten Pinienkernen an bunten Blattsalaten	10,50 Euro

Für den Suppenkasper

Rinderbouillon mit Flädle und Spinatklösschen	9,00 Euro
Sämige Curry – Kokossuppe mit Zitronengras und Lachswürfeln	9,50 Euro

oder den Salatliebhaber

Wurstsalat mit bunten Blattsalaten garniert	13,50 Euro
Vital Bowl mit mariniertem Lachs, Fenchel – Orangensalat, Nüssen und bunten Blattsalaten	19,50 Euro
Bunter Wintersalat mit eingelegten roten Zwiebeln, Maronen und geräucherter Entenbrust	19,50 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

Ofenkürbis mit Kartoffelecken, Fetakäse, Honig
und Thymian 22,50 Euro

Feigen – Pecorino – Ravioli an Salbeibutter
und gerösteten Nüssen 21,50 Euro

Für Fleischbegeisterte

Rinderroulade gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Zwiebeln auf Marktgemüse und Kartoffelgratin	26,50 Euro
Gebratene Hähnchenbrust auf Pilzrahmtagliatelle und Thymian	24,50 Euro
Schweinefiletmedaillons an Thymiansauce, Süsskartoffelpüree und geröstetem Blumenkohl	26,50 Euro
Lammrücken unter der Maronenhaube, Pastinaken und Kartoffelgratin	29,50 Euro
Rehmedaillons an Pfeffersauce, Rotkrautpüree und Mohnspätzle	29,50 Euro
Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Paprika, Champignons und Essiggurken, Mandelbrokkoli und Bratkartoffeln	30,50 Euro

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich von Höfen aus dem Hotzenwald

oder doch lieber aus dem Wasser

Gebratene Lachstranche unter einer Zitronen – Parmesanhaube, Blattspinat und Salzkartoffeln	28,50 Euro
Zanderfilets an einer Mandelsauce, Couscous und Gurkensalat	29,50 Euro

Zum süssen Schluss

Eiskaffee „Kranz“ mit Baileys	8,00 Euro
Apfel – Tiramisu im Glas mit gebrannten Mandeln	9,00 Euro
Schokoladenmousse mit Himbeerkompott und Himbeersorbet	10,50 Euro
Coupe Kranz: Joghurteis und Himbeersorbet mit Naturjoghurt, Himbeerkompott, Meringues und Sahne	9,50 Euro
Zu Gast bei uns: Coupe Engel: Pistazieneis, Walnusseis, Vanilleeis mit Eierlikör, gebrannten Mandeln und Sahne	9,50 Euro

Kleine Desserts:

Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso	5,00 Euro
Eierlikör – Panna – Cotta mit Waldbeerkompott	6,50 Euro
Kleines Apfel – Mohncrumble mit Vanilleeis und Baileys	6,50 Euro

Eis pro Kugel:

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