



## **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*

BUNTE BLATTSALATE MIT CHERRYTOMATEN, RADIESLE FRÜHLINGSZWIEBELN UND KRÄUTERCROUTONS	7,50 EURO
MOZZARELLA UND STRAUCHTOMATEN MIT PESTO, BALSAMICO UND KARMELISIERTEN ZWIEBELN	9,50 EURO
KARMELISIERTER ZIEGENKÄSE AN FEIGEN- SALSA UND BLATTSALATEN	11,50 EURO

## *Für den Suppenkasser*

KAROTTEN - CURRYSUPPE MIT LIMETTE  
UND APFELCHUTNEY 9,50 EURO

MANDELSÜPPCHEN MIT ORANGENÖL UND  
RÄUCHERFORELLE 9,50 EURO

## *oder den Salatliebhaber*

WURSTSALAT  
MIT BUNTEM MARKTSALAT GARNIERT 13,50 EURO

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

BUNTER SOMMERSALAT  
MIT GEGRILTEM PFIRSICH, FETAKÄSE UND  
GRANATAPFELKERNEN 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*

FEIGEN-PECORINORAVIOLI AN SALBEIBUTTER UND GERÖSTETEN NÜSSEN	20,50 EURO
BASILIKUMRISOTTO MIT CHERRYTOMATEN UND ZITRONENÖL	21,50 EURO

# *Für Fleischbegeisterte*

HÄHNCHENBRUST MIT HASELNUSSGREMOLATA AUF GERÖSTETEM BLUMENKOHL UND KARTOFFELGRATIN	23,00 EURO
TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSAUCE, MARKTGEMÜSE UND KRÄUTERKARTOFFELN	24,50 EURO
GEBRATENE SCHWEINEFILETMEDAILLONS RÖSTZWIEBELN UND KRÄUTERBUTTER, SPÄTZLE UND MARKTGEMÜSE	26,50 EURO
SCHWEINEKOTELLETE DRY AGED UNTER DER THYMIAN- KRÄUTERKRUSTE, BUTTER-BOHNEN UND RISOTTO	25,50 EURO
MEDAILLONS VOM KALBSFILET AUF PILZBANDNÜDELE UND ZUCKERSCHOTEN	32,50 EURO
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN UNTER DER SESAMKRUSTE AN ROTWEINJUS AUF SELLERIEPÜREE UND KARTOFFELGRATIN	30,50 EURO

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

*oder doch lieber aus dem Wasser*

LACHSTRANCHE AN FRÜHLINGSZWIEBELSAUCE MIT ERBSENPÜREE UND KRÄUTERKARTOFFELN	28,50 EURO
FILET VON DER DORADE AN FRUCHTIGER SENF-DILLSAUCE AUF GEMÜSESTREIFEN UND RISOTTO	29,50 EURO

# Zum süßen Schluss

EISKAFFEE „KRANZ“ MIT BAILEYS	7,50 EURO
KIRSCH - KUSS MASCARPONECREME MIT VANILLEEIS UND KIRSCHKOMPOTT	9,50 EURO
ESPRESSO-PARFAIT MIT MARINIERTEN BEEREN	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	9,00 EURO
EIS PRO KUGEL:  VANILLE, SCHOKOLADE, CASSIS, HIMBEER, JOGHURT, ZITRONE, WALNUSS, PASSIONSFRUCHT, STRACCIATELLA, ERDBEER UND KARAMELL	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.