



## **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<br>ROSMARINSIRUP                    | 4,90 EURO |
| «BESCHWIPSTES ÄPFELE»<br>CIDRE, JOHANNISBEERSAFT, MINZE, LIMETTE | 4,90 EURO |
| QUITTEN-SPRITZ<br>QUITTENLIKÖR, WINZERSEKT, LIMETTE              | 5,50 EURO |
| SAUER MACH LUSTIG<br>PFEFFERMINZ – ZITRONENEISTEE MIT MINZE      | 4,00 EURO |
| ROTKÄPPCHEN<br>FRÜCHTEEISTEE MIT BEEREN                          | 4,00 EURO |

*Zum Starten*

|  |           |
|--|-----------|
| BUNTE BLATTSALATE MIT CHERRYTOMATEN<br>UND GERÖSTETEN NÜSSEN                     | 6,00 EURO |
| ZIEGENKÄSE UNTER DER HASELNUSSKRUSTE<br>AN EINEM SALATBOUQUET UND QUITTENCHUTNEY | 9,00 EURO |
| LACHSROLLE MIT SPINATSCHAUM UND<br>GURKENSALAT                                   | 8,50 EURO |

## *Für den Suppenkasper*

|   |           |
|---|-----------|
| KÜRBISSÜPPCHEN MIT CROUTONS, KÜRBISKERNEN<br>UND KÜRBISÖL | 7,50 EURO |
| MARONEN-SELLERIESUPPE MIT SELLERiestroh                   | 7,50 EURO |
| SCHARFE SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT<br>KRÄUTERCROSTINI         | 8,00 EURO |

## *oder den Salatliebhaber*

|   |            |
|---|------------|
| WURSTSALAT<br>MIT BUNTEM MARKTSALAT GARNIERT  | 10,50 EURO |
| RINDFLEISCHSALAT<br>MIT VINAIGRETTE UND BUNTEM MARKTSALAT                                       | 12,50 EURO |
| VITAL BOWL<br>BLATTSALATE AN KARTOFFELDRESSING,<br>RADIESCHEN, KÖRNER UND NÜSSEN UND OFENKÜRBIS | 13,50 EURO |
| BUNTER SALAT<br>MIT SELLERIE, WALNÜSSEN, APFEL UND<br>GORGONZOLACROSTINI                        | 13,50 EURO |

# Kranz Klassiker

SCHON IMMER DA UND IMMER NOCH TOTAL GUT

|  |            |
|--|------------|
| BADISCHE FILETSTÜCKE<br>MEDAILLONS VOM RINDER- UND SCHWEINEFILET<br>AN PFIFFERLINGRAHMSAUCE, SPÄTZLE<br>UND GEMÜSE | 24,50 EURO |
| ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS<br>ENTRECÔTE MIT CAFÉ DE PARIS BUTTER<br>ÜBERBACKEN, KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE            | 25,50 EURO |
| STREIFEN VOM SCHWEINEFILET IN PFEFFERSAUCE<br>MIT SPÄTZLE UND GEMÜSE   | 23,50 EURO |

*Für alle die es fleischlos mögen*

|  |            |
|--|------------|
| FEIGENRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER                             | 16,50 EURO |
| HAUSGEMACHTE PASTA MIT KÜRBIS, GORGONZOLA UND<br>WALNÜSSEN | 14,50 EURO |

# *Für Fleischbegeisterte*

|   |            |
|---|------------|
| HÄHNCHENBRUST MIT CHAMPIGNONS, HOKKAIDO-PÜREE UND KARTOFFELN                                      | 19,00 EURO |
| RINDERROULADE MIT ROTWEINSAUCH, SPÄTZLE UND MARKTGEMÜSE   | 19,50 EURO |
| ZWIEBELROSTBRATEN VOM ENTRECÔTE MIT SPÄTZLE UND RAHMWIRSING                                       | 26,00 EURO |
| SAUERBRATEN MIT KARTOFFELPÜREE UND RAHMKRAUT  | 21,50 EURO |
| ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN AN DÖRRPFLAUMENSAUCE, GEBRATENER SPITZKOHL UND KARTOFFELGRATIN         | 29,00 EURO |
| RINDERFILET MIT PORTWEINZWIEBELN, ROTE BETE-RISOTTO UND GEMÜSE                                    | 28,00 EURO |
| MEDAILLONS VON DER REHKEULE AUS HEIMISCHEN WÄLDERN MIT APFEL-ROSMARIN-CHUTNEY, SPÄTZLE UND GEMÜSE | 24,50 EURO |
| REHGULASCH IN PREISELBEERSAUCE, SPÄTZLE UND ROTKRAUT  | 19,50 EURO |

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

*oder doch lieber aus dem Wasser*

SAIBLINGSFILET UNTER DER KÜRBISKERNKRUSTE MIT  
RISOTTO UND GEMÜSE

21,00 EURO

KABELJAU IM SPECKMANTEL MIT KRÄUTERKARTOFFELN  
UND GEMÜSE

22,50 EURO

# Zum süßen Schluss

|  |            |
|--|------------|
| GROSSES GLÜCK ZUM TEILEN<br>DESSERTVARIATION - LASSEN SIE SICH<br>ÜBERRASCHEN FÜR 2 PERSONEN   | 12,50 EURO |
| EISKAFFEE „KRANZ“ MIT BAILEYS  | 6,50 EURO  |
| PAVLOVA MIT HIMBEEREN UND<br>VANILLEEIS  | 6,50 EURO  |
| MOHNSCHMARRN MIT SAUERKIRSCHS UND<br>MARINIERTEN SAUERKIRSCHEN   | 7,50 EURO  |
| KOKOS PANNA COTTA MIT HEIDELBERKOMPOTT   | 7,00 EURO  |
| COUPE KRANZ<br>JOGHURT - HIMBEEREIS, BAISER,<br>HIMBEERKOMPOTT UND SAHNE   | 7,00 EURO  |
| COUPE LUTTINGEN<br>WALNUSSEIS, WALDBEEREN, EIERLIKÖR<br>UND SAHNE  | 7,00 EURO  |
| EIS PRO KUGEL:<br><br>VANILLE, SCHOKOLADE, CASSIS, ZIMT, HIMBEER,<br>JOGHURT, ZITRONE, BIRNE, WALNUSS, PASSIONSFRUCHT,<br>STRACCIATELLA, ERDBEER ODER KARAMELL | 1,20 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.