



## **Aktuelle Corona-Regeln (gelten auch für Geimpfte und Genesene)**

Bitte respektieren Sie, dass wir die Regeln einhalten um unsere Öffnung nicht zu gefährden.

### Sie für uns:

- Der Abstand zu anderen Gästen ist das Wichtigste
- Bitte ziehen Sie auf dem Weg zu den Toiletten und im öffentlichen Bereich Ihren Mund-Nasenschutz an
- Bitte desinfizieren Sie Ihre Hände, wenn Sie ins Restaurant eintreten oder von der Toilette kommen

### Wir für Sie:

- Wir platzieren Sie und zeigen Ihnen Ihren Tisch
- Wir halten Abstand zwischen den Tischen
- Wir lüften gut und stetig durch



## **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 CHERRYTOMATEN UND GERÖSTETEN NÜSSEN	6,00 EURO
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESANSPLITTER, BALSAMICOREDUKTION UND SALATBOUQUET	9,50 EURO
DUETT VOM WILDHEIDELBEER UND WILDKRÄUTER- LACHS AN HEIDELBEERSCHAUM UND SALAT	11,00 EURO
BUNTE BETE MIT FETAKÄSE, SCHWARZEM SESAM UND SPINATSALAT	8,50 EURO
DREIERLEI BRUSCHETTA MIT TOMATE, OLIVE UND CHAMPIGNONS	8,50 EURO

## *Für den Suppenkasser*

SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT LIMETTE UND FRÜHLINGSZWIEBELN	8,00 EURO
ERBSEN - SAUERRAHMSÜPPCHEN MIT MINZE	7,50 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 SCAMPIS IM MANDEL-KRÄUTER- PARMESAN UND NÜSSEN	15,50 EURO
BUNTER SALAT NACH GRIECHISCHER ART MIT TOMATE, OLIVEN UND FETAKÄSE	14,50 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*

MEDITERRANE RAVIOLI MIT AUBERGINE UND ARTISCHOCKEN- FÜLLUNG, CHERRYTOMATEN, OLIVEN UND RUCOLA	17,00 EURO
MAULTASCHEN MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG, THYMIAN, BIRNEN UND WALNÜSSEN	18,50 EURO
HAUSGEMACHTE PASTA MIT WIRSING, OLIVENÖL, HASEL- NÜSSEN UND PARMESANSPLITTERN	15,50 EURO

# *Für Fleischbegeisterte*

HÄHNCHENBRUST MIT WILDKRÄUTERFÜLLUNG, RISOTTO UND MARKTGEMÜSE	19,50 EURO
OCHSENBÄCKLE MIT ROTWEINSAUCE, SPÄTZLE UND MARKTGEMÜSE	19,50 EURO
ZWIEBELROSTBRATEN VOM ENTRECÔTE MIT SPÄTZLE UND RAHMWIRSING	27,00 EURO
RINDERFILET AN BAROLOJUS MIT SCHMORZWIEBELN AUF BOHNENRAGOUT UND KARTOFFELGRATIN	31,00 EURO
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET UNTER DER GORGONZOLAHAUBE MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE	24,00 EURO
INVOLTINI VON DER PUTENBRUST GEFÜLLT MIT SALBEI UND ROHSCHINKEN AN MARSALASAUCE. BANDNÜDELE UND GEMÜSE	23,50 EURO
ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN IM SPECKMANTEL AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE UND RATATOUILLE	30,00 EURO

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

*oder doch lieber aus dem Wasser*

SAIBLINGSFILET AN BÄRLAUCHSAUCE, RISOTTO UND MARKTGEMÜSE	24,00 EURO
GEBRATENE LACHSTRANCHE AUF ZITRONENKOHLRABI MIT PFEFFERSAUCE UND KRÄUTERKARTOFFELN	22,50 EURO
ROTBARSCHFILET UNTER EINER HONIG-SENFKRUSTE MIT SAFRANBLUMENKOHLE UND KRÄUTERKARTOFFELN	22,00 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 WALDBEERKOMPOTT UND VANILLEEIS	7,00 EURO
AMARENA - PARFAIT MIT WEISSER SCHOKOLADE UND HASELNUSSKÜCHLEIN	7,50 EURO
MASCARPONECREME MIT KAFFEESCHAUM UND SESAM - MANDELKROKANT	7,00 EURO
PANNA COTTA MIT HIMBEERKOMPOTT UND HIMBEERSORBET	6,50 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



*Laufenburger Salmwochen*  
*18. März bis 15. April 2022*

Samstag, 26. März und Samstag, 2. April 2022  
Salmbrunch ab 10 Uhr im Gasthaus Kranz

Unsere Salmkarte

Kartoffelrösti mit gebratenen Champignons und  
geräuchertem Lachs an einem Salatbouquet

10,50 Euro

Lauchcrèmesüppchen mit Streifen vom Lachs

7,50 Euro

Hausgemachte Pasta mit Frühlingszwiebeln und gebratenem Salm

19,50 Euro

Gebratenes Lachsfilet auf Rahmblattspinat und Chilikartoffeln

24,50 Euro

Lachsfilet im Wirsingmantel mit gerösteten Tomaten auf  
Kräuterschaum mit Reis

25,50 Euro