



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

NÜSSLESALAT MIT EI UND CROUTONS	8,00 EURO
NÜSSLESALAT MIT ORANGENFILETS UND KÄSECHIPS	8,00 EURO
BUNTE BLATTSALATE MIT GERÖSTETEN NÜSSEN	6,00 EURO
ROTE BETE - BIRNENTÜRMCHEN MIT FRISEE - LINSENSALAT	9,00 EURO
GEBACKENER FETAKÄSE MIT GRANATAPFEL - TOPPING AN EINEM SALATBOUQUET	9,50 EURO
BLATSALATE MIT WALNÜSSEN UND GORGONZOLA - CROSTINI	8,50 EURO

Für den Suppenkasser

BLUMENKOHL - THYMIANSUPPE MIT
PAPRIKACROUTONS 8,00 EURO

MARONI - KARTOFFELSUPPE MIT
KÄSE - CROSTINI 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 OFENKÜRBIS
UND STREIFEN VON RINDERHUFT 15,50 EURO

BUNTER SALAT
MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND LACHS AN SESAM -
LIMETTE - VINAIGRETTE 16,50 EURO

Kranz Klassiker

SCHON IMMER DA UND IMMER NOCH TOTAL GUT

BADISCHE FILETSTÜCKE MEDAILLONS VOM RINDER- UND SCHWEINEFILET AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE, 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

FEIGENRAVIOLI AN SALBEIBUTTER UND GERÖSTETEN NÜSSEN	16,50 EURO
HAUSGEMACHTE PASTA MIT WIRSING, KARAMELISIERTEN WALNÜSSEN UND PARMESANSAUCE	16,00 EURO
SÜSSKARTOFFEL - BROKKOLIAUFLAUF MIT ZIEGENKÄSECRUMBLE	15,50 EURO

Für Fleischbegeisterte

HÄHNCHENBRUST IM WIRSING - SPECKMANTEL AN ROTWEINJUS, KARTOFFELN 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 IM SPECKMANTEL AUF RAHMSAUERKRAUT UND GRATIN	24,00 EURO
RINDERHUFTSTEAK AN ZWIEBELSAUCE MIT GEBRATENEN SEMMELKNÖDELN UND SPITZKOHL	23,00 EURO
SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVEN UND MOZZARELLA ÜBERBACKEN, NUDELN UND GEMÜSE	22,50 EURO

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

oder doch lieber aus dem Wasser

LACHSTRANCHE AUF LAUCH - PASTINAKENPÜREE AN PETERSILIENSAUCE UND REIS	24,00 EURO
GEBRATENER KABELJAU AN ROTE BETE - SAUCE, MIT BLATTSPINAT UND RISOTTO	23,50 EURO
ZANDERFILET AN WEISSWEINSAUCE MIT MANDEL - BROKKOLI UND KARTOFFELN	24,50 EURO

UNSER KRANZMENÜ

PASTINAKENSÜPPCHEN MIT WEISSER
SCHOKOLADE UND ROSA PFEFFER

SCHWEINEFILET UNTER DER NUSSHAUBE MIT
KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE

APFELKÜCHLE MIT VANILLEEIS UND SAHNE

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

BRATAPFELPARFAIT MIT ZWETSCHGENKOMPOTT UND
ZIMTCRUMBLE 8,00 EURO

ZIMTMOUSSE MIT MANDARINENSALAT UND
SCHOKOLADENBROWNIE 7,50 EURO

WEISSES KAFFEEIS MIT SAUERKIRSCHKOMPOTT UND
NOUGATCRUMBLE 8,50 EURO

AFFOGATO 1 KUGEL VANILLEEIS MIT ESPRESSO 4,00 EURO

ADVENTSBECHER
LEBKUCHENEIS MIT SPEKULATIUS, PUNCHSAUCE
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.