

Schnottwil



Krone



Familie Schilder
Bernstrasse 16
3253 Schnottwil
032 351 14 33

Aktuelle Informationen
finden Sie zusätzlich hier:
krone-schnottwil.ch

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Samstag: 16.00h bis 22.00h
(warme Küche 17.00h-21.00h)
Sonntag: 11.30h bis 22.00h
(warme Küche 11.30h-13.30h/17.00h-21.00h)
Weitere Öffnungszeiten auf Anfrage

**Wir freuen uns, Sie wieder
mit einem Lächeln zu begrüßen!**

Zeit und Qualität

Viele unserer Gerichte werden frisch zubereitet und sind nicht vorproduziert. Falls Sie zeitlich unter Druck sind, bitten wir Sie um Ihre Information oder um eine vorgängige telefonische Bestellung. Ausserdem bitten wir Sie höflich um Verständnis, sollte Ihr Lieblingsgericht unter Umständen nicht durchgängig verfügbar sein.

Ihre Wünsche

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche und Anregungen – zögern Sie nicht, uns nach Alternativen oder Kombinationsmöglichkeiten zu fragen. Gerne berücksichtigen wir Ihre Anfrage nach Möglichkeit.

Räumlichkeiten

Lebhafte Gaststube (bis 35 Personen) *Lauschige Platanenterrasse* (bis 40 Personen)
Gemütliches Säli (bis 25 Personen) *Romantischer 7. Himmel* (bis 12 Personen)
Traditioneller Chronen-Saal (30 – 70 Personen) *Chröndli* (wettersicher bis 50 Personen)

Leichte Vorspeisen

Grüner Salat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Grosi-Salat (Blattsalat mit Champignons, Speck, Croûtons und Silberzwiebeln)	Fr.	9.50
Ätti-Salat (Blattsalat mit Speck und Ei)	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons	Fr.	11.00

Ein gutes Dressing rundet einen gesunden Salat ab. Ob Sie sich für Französisches, Italienisches, oder ein kräftiges Olivenöl-/Balsamico-Dressing entscheiden – alle werden bei uns im Haus hergestellt.

Herzhaftes Suppen



Hausgemachte Kürbissuppe mit Rahmhaube mit Zucchettiperlen und Kürbiskernöl	Fr.	10.50
<i>Eine Kombination aus Butternuss- und Muskatkürbis bildet die Basis dieser herbstlichen Köstlichkeit aus unserer Suppenküche</i>		
Solothurner Weissweinsuppe mit Blätterteiggebäck	Fr.	9.50
<i>Hochwertige Zutaten und ein gutes Rezept sind das Geheimnis einer feinen Mahlzeit – in diesem Fall einer herzhaften Suppe. Wir verlassen uns in bei dieser festlichen Vorspeise auf das Rezept einer Solothurner Landfrau (Solothurner Landfrauen kochen, 6. Auflage, 2009), zwei verschiedene fruchtig-würzige Weissweine und geben eine Prise Eigenkreation dazu</i>		

Herbst-

Spezialitäten

Hirsch-Entrecôte an kräftiger Wildrahmsauce mit Heidelbeeren	Fr.	38.50
Rassiges Hirsch-Stroganoff (vom Entrecôte)	Fr.	39.50
Zartes Reh schnitzel auf Eierschwämmli sauce	Fr.	39.50
Reh geschnetzeltes an fruchtiger Preiselbeersauce	Fr.	37.50
Rehpfeffer „Jägerart“	Fr.	33.50
Schweinssteak mit sämiger Pilzsauce	Fr.	30.50
Saison-Cordon Bleu (hausgemacht aus CH-Schweinefleisch)	gross klein	Fr. 38.50 Fr. 32.50

zur Wahl:

- mit in Grappa eingelegten Trauben, Schinken und Käse
- mit Sauerkraut, herzhaftem Speck und Käse

Zu all unseren
saisonalen Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und eine
Apfel-Preiselbeer-Garnitur.

Reh: EU / Hirsch: NZ

Fleischlose Herbstgerichte finden Sie auf Seite 6

Happy Cordon Bleu

Hausgemacht aus Schweizer Schweinefleisch

Matterhorn	Schinken und Käse
Chüyler-Mutz	Ananas, Schinken und Käse
Schwyzlerörgeli	Pilze, Schinken und Käse
Geisse-Peter	Gorgonzola und Schinken
Uri-Stier	Speck, Schalotten und Käse
Alperock (scharf!)	Peperoncini, Knoblauch, Schinken und Käse
Eiger	Banane, Käse und Schinken
Heidi	Birne, Schinken und Käse
Enzian	Rohschinken, Salbei und Käse
Lauberhorn	Oliven, Peperoni, Käse und Schinken
Bärgbach	Pommerysenf, Essiggurken, Schinken und Käse
Fläckvieh	Freiburger Vacherin und Schinken
Vrenelis Gärtli	Glarner Schabziger, Käse und Schinken
Brienzer See	Sardellen, Zwiebeln, Schinken und Käse
Eidgenoss	Apfel, Baumnüsse, Schinken und Käse
Aare-Schlucht	Tomaten, Kapern, Schinken und Käse
Simmental	Pesto, Pinienkerne, Schinken und Käse

Zeit und Musse
ob grösser oder kleiner,
ob weniger oder mehr,
ob gluten- oder laktosefrei:
jedes Cordon Bleu wird
frisch für Sie zubereitet.
Geben Sie unserem Küchenteam
die Zeit, die hochwertigen Produkte
zu verarbeiten — es lohnt sich!

Zu unseren Hauptgängen servieren
wir Ihnen 3 verschiedene Gemüse sowie nach Wahl
Pommes Frites, Country Frites, Misch-Reis, Nudeln, Kroketten oder Röstli
Für einen Hauptgang ohne Gemüse servieren
wir Ihnen mehr Beilagen

klein Fr. 28.00

gross Fr. 34.00

Cordon Bleu [kordòn blö]: das „Blaue Band“ des ehemaligen Heiligen-Geist-Ordens; dann scherzhafte Bezeichnung guter Köche und Köchinnen (wahrscheinlich nach der Medaille am blauen Band, welche die von der Regierung geprüften Köchinnen für ein glänzend bestandenenes Examen erhielten)

Meyer's Konversationslexikon, Ende 19. Jh.

Hauptgerichte

Schweinefleisch

Paniertes Schnitzel	Fr.	24.50
Schnitzel an sämiger Pilzrahmsauce	Fr.	24.50
Steak mit Kräuterbutter	Fr.	26.00



Geflügel

Pouletbrust mit leichter Kräuterrahmsauce	Fr.	28.50
Geschnetzeltes an würziger Currysauce mit frischen Früchten	Fr.	24.50



Kalb

Kalbsleberli mit aromatischem Kräuter-Madeira-Jus	Fr.	32.50
Kalbsleberli „Provençale“	Fr.	32.50
Kalbsleberli mit würziger Calvadossauce	Fr.	34.50

Zu unseren Hauptgängen servieren wir Ihnen 3 verschiedene Gemüse sowie nach Wahl Pommes Frites, Country Frites, Misch-Reis, Nudeln, Kroketten oder Rösti
Für einen Hauptgang ohne Gemüse servieren wir Ihnen mehr Beilagen

Fisch

Eglifilets frittiert mit Tartarsauce	Fr.	30.50
Eglifilets meunière mit Mandeln	Fr.	30.50

Zu unseren Hauptgängen servieren
wir Ihnen 3 verschiedene Gemüse sowie nach Wahl
Pommes Frites, Country Frites, Misch-Reis, Nudeln, Kroketten oder Rösti
*Für einen Hauptgang ohne Gemüse servieren
wir Ihnen mehr Beilagen*

Fleischdeklaration: Schwein/Poulet/Kalb: CH
Süsswasser-Fisch: Osteuropa/RU (Wildfang)

Fleischlose Gerichte

Herbstteller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl glasierte Marroni und Apfel-Preiselbeer-Garnitur	Fr.	25.50
Pilzragout an Wildrahmsauce hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl glasierte Marroni und Apfel-Preiselbeer-Garnitur	Fr.	27.00
Währschafter Spätzli-Eintopf mit Gemüse und Reibkäse	Fr.	24.50

Alle unsere Speisen können allergieauslösende Stoffe enthalten. Falls Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter nach Alternativen zu fragen.