

Kulinarik erleben in Sissach

Ich heisse Sie mit meiner familiären Crew zu einem Genussabenteuer in der Krone herzlich willkommen. Nach meiner Grundausbildung in einer gut bürgerlichen Küche fokussierte ich mich auf die Teilnahme an den SwissSkills der Köche. In der zweijährigen Vorbereitung in zahlreichen Stages von namhaften Spitzenköche im Inn- und Ausland verbesserte ich mein Handwerk und lernte unglaublich viel. 2020 wurde ich Schweizermeister der Köche. Damit durfte ich die Schweiz an den WorldSkills vertreten und gewann 2022 unter den besten Köchen der Welt, die Medallion for Excellence. 2024 legte ich mit dem SACT-Team an der Koch Olympiade nach und holten dreifach Gold in unserer Kategorie. Die Basis dazu eignete ich mir in den Trainings an und lernte dank der Unterstützung meiner Mentoren die grosse Welt des Genusses kennen. Lassen Sie sich nun von meiner modernen Küche, den raffinierte Gerichte mit natürlichen Aromen und Farben überraschen.

Was steht als Nächstes an

Geschäftsessen

*Haben Sie schon ihren Firmenanlass dieses Jahr organisiert?
Wir helfen gerne und verwöhnen bis zu 40 Personen in der Krone.
Bei einem Catering sogar auswärts bis zu 100.*

Art and Dine

*Zusammen mit Alain Bouwrot machen wir am 18-19. Okt.
ein Menü rund um seine Kunstwerke.*

Trüffelabend

*Wir servieren am 23. November fünf Gänge
mit frischem baselbieter Trüffel.*

Raclette, Weisswein und Feuer

*Das gibt's am 22. Dezember beim Sonntagsverkauf.
Wir haben kuschlige Plätzchen für euch.*

Silvester Menü @ Home

*Wir kochen und bereiten alles für Ihre Neujahrs Feier.
Die simplen Gerichte müssen nur noch warm machen und anrichten.*

Genuss Menü

Randen Kreation

*mit grünem Apfel
Buchweizen und Ricotta*

14

Pilz Essenz

*Pfifferling Agnolotti
Schnittlauchöl*

17

Jakobsmuschel

*Pastinaken
Grapefruit*

24

Hirschkalb Entrecote

*Rotkraut und Rosenkohl
Kartoffel Püree
Quitten*

52

Apfelküchlein

*Vanille Sauce
Karamell Glace*

14

3 Gänge
4 Gänge
5 Gänge

84
96
108

Vorspeisen

Grüner Salat

Hausdressing

Nuss Granola

12

Nüsslisalat

frittierter Ziegenkäse

Zweierlei der Feige

17

Tatar vom Weiderind

handgeschnitten

ingelegtes Gemüse

getoastetes Brioche

26

Hauptgänge

Seeteufel Filet

Kürbis Curry Ragout

Mango und Basmati

36

Ribelmais Poularde

Spitzkohl, Avocado und Birnen

dazu Mac and Cheese

39

Kräuter Capuns

Zwiebel Konfit und Krautstiel

Belpner Knolle

32

Dessert

Pistazien Tiramisu

mit Mocca Glace

Pistazien Creme

15

Jumi Käse Teller

Vielfältige Käse

Beilagen

20