

Vorspeisen und Salate

Vorspeise Hauptspeise

| | | |
|---|--------------|--------------|
| Blattsalat   | 8.50 | |
| knackige Blattsalate mit gerösteten Nüssen & Kernen, Dressing nach Wahl | | |
| Gemischter Salat   | 10.50 | 18.50 |
| Gemüse- und Blattsalate mit Dressing nach Wahl | | |
| Rindstatar   | 20.50 | 34.50 |
| klassisch mariniert mit Macardo Swiss Thurbon Whiskey serviert mit Andrews Mango Salsa, Kapern, Zwiebelringen, Toast und Butter, zusätzlich Pommes frites | 3.50 | |
| Knusprig gebackenes Landei  | 14.50 | |
| serviert mit Blattsalat im Weckglas an Thousand Island Dressing mit Grana Padano, knusprigem Speck und Croûtons | | |
| Cremiger Burrata | 15.50 | |
| auf Melonensalat mit Cherrytomaten, Pesto, Bündner Rohschinken und Knoblibrot (ohne Brot glutenfrei) | | |

Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:



Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing , Currydressing und Thousand-Island Dressing

Suppen

| | | |
|---|--------------|--|
| Fruchtige Curryschaumsuppe   | 13.50 | |
| serviert mit Zitronengras-Kokosglace | | |
| Tomatenessenz | 12.50 | |
| mit Tomaten-Burrata Raviolo | | |

Vegetarisch und Vegan

| | | |
|---|--------------|--|
| Bio Kurkuma-Auberginen Halbmonde  | 25.50 | |
| al Pesto mit Ratatouille, Cherrytomaten und Lauch | | |
| Grillgemüse-Safranrisotto  | 25.50 | |
| mit Ziegenkäse, Gemüsestreifen und Chiliöl | | |



= glutenfrei,







= vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Erfrischende Sommergerichte

- Sommer Bowl**   **23.50**
 knusprige Falafel, Humus, Avocado, Gurken, Melone, Cashew, Süsskartoffeln und Kabis
 an Mango-Passionsfrucht Vinaigrette
- Caesar Salad „Krone“** **24.50**
 Pouletbruststreifen mit knusprigem Speck, Grana Padano und Knoblibrot
 auf Eisbergsalat mit Hausdressing
- Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)**   **27.50**
 fein geschnitten mit Salatbouquet an Thousand Island Dressing mit Tartarsauce,
 Zwiebeln und Kapern, **zusätzlich Pommes frites** **3.50**

Fischgerichte

- Andrew's Fish n Chips**  **30.50**
 Kabeljaufilet gebacken im Bierteig serviert mit Country fries, Vinegar, Mushy Peas und Tartarsauce

Fleischgerichte

- BBQ Pulled Pork Burger vom Smoker** **24.50**
 im Brioche Bun mit Salat, Coleslaw, Tomate und knusprigen Zwiebeln
 serviert mit Country fries
- Kalbschulterbraten „low+slow“**  **35.50**
 mit Kräuterjus, Ratatouille und Safranrisotto
- Cordon bleu „Krone“** (auch glutenfrei erhältlich) **31.50** **39.50**
 vom Kräuterschwein / Ostschweizer Kalbsnierstück
 gefüllt mit Rinds Mostbröckli und Lommiser Emmentaler von der Käserei Kurmann
 serviert mit Marktgemüse und Pommes frites
- Geschnetzeltes vom Sommerreh** **39.50**
 an Macardo Vieille Prune Rahmsauce mit Marktgemüse und Quarkspätzli
- | | Ladies Cut | Gents Cut | Kings Cut |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|
| Rindsfiletmedaillon vom Grill  | 120gr 39.50 | 180gr 50.50 | 250gr 62.50 |
- mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse
 Beilage nach Wahl: Quarkspätzli, Safranrisotto, Tagliatelle, Pommes frites, Country fries.

Unsere Fisch- und Fleischgerichte sind auch als Fitnesssteller mit saisonalem, gemischtem Salat und Dressing nach Wahl erhältlich.

Beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen!

Jeden ersten Dienstag im Monat: BBQ Spare Ribs vom Smoker



= glutenfrei,



= vegan,






= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.






mit Salat, Country fries und BBQ Chili Dip, CHF 37.50.

Dessert und Co

„Klein und fein“

| | |
|--|-------------|
| Schokoladenküchlein  lauwarm serviert mit Vanilleglace | 9.50 |
| Mini Eiskaffee mit Grappa Glace im Knusperkörbli | 9.50 |
| Erdbeer-Panna Cotta mit Vanilleglace auf Rhabarberkompott | 9.50 |
| Piña Colada Schaum (ohne Alkohol)   mit Ananaskompott und Passionsfrucht-Ananas Sorbet | 9.50 |

Unsere Coupes

| | |
|--|--------------------|
| Eiskaffee Krone  Mokka- und Vanilleglace, Kaffee und Rahm | 12.50 |
| Coupe Dänemark  Vanille- und Schoggi-glace, warme Schoggisauce, Rahm und Mandeln | 9.50 12.50 |
| Coupe Thurgau  Apfelsorbet, Vanilleglace und Mostschaum | 9.50 12.50 |
| Coupe Romanoff  Vanille- und Erdbeerglace, Erdbeeren, Rahm und Mandeln | 10.50 13.50 |
| Coupe Schnapsnase  Absinth-, Grappa- und Röteliglace, Macardo Whiskylikör, Rahm und Krokant | 11.50 14.50 |

Glace Sorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka,
Röteli, Absinth, Grappa,

| | |
|------------------------------------|-------------|
| Glace und Sorbet, pro Kugel | 3.70 |
| Rahm Zuschlag | 2.00 |
| Schnaps Zuschlag | 5.50 |

Sorbet Sorten

Zitrone, Apfel, Passionsfrucht-Ananas

Ein bisschen  für dihei:

Unsere Salat Dressings zum Mitnehmen in 5dl Glasflaschen **11.00**

Unsere Kaffee Guetzli zum Mitnehmen im 100g Säckli **9.50**



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



= glutenfrei,



VEGAN = vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.