

SALATE UND VORSPEISEN

CHF

WINTERSALAT mit Trauben, Nüssen und Granatapfelkernen	17.50
SALATKOMPOSITION mit gebratenen Waldpilzen an Nuss-Dressing	19.50
DUO VON DER ENTENLEBER Terrine und gebratene Entenleber knusprigem Hefeteigbrot und Maracuja-Birne	32.--
MINI LATTICH MIT GEBRATENEN TINTENFISCHEN à la méditerranée	24.--
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH mariniertes Thunfisch Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio	28.-- gross 52.--
AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ mit Avocado und Knacksalat	36.--
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei oder mit Rehschinken	15.50 19.50
GEMISCHTER SALAT	13.--
GRÜNER BLATTSALAT	12.--

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranz auslösen können
Informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

APPETITHÄPPCHEN / TAPAS

CHF

KLEINE TINTENFISCHE GEBRATEN
a la méditerranée

15.--

KLEINES KÜRBIS-INGWERSÜPPCHEN

12.--

REHSCHINKEN CROSTINI
zwei Stück

12.--

KNOBLIBROT
(4 kleine Scheiben)

15.20

ETWAS KLEINES

WURSTKÄSESALAT
mit Butterrösti

24.50

BEEFSTEAK TATAR
frisch zubereitet nach Wunsch: mild, würzig oder rassig

klein 28.50
gross 39.50

KRONEN TELLER MIT KÄSE
Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und Tomatenbrot

29.--

WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN
Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites
mit gebratener Entenleber

37.--
Plus 13.--

COUPES

CHF

ZWETSCHGENSORBET
mit Vieille Prune

19.--

HEIDELBEERSORBET
mit Marc

19.--

COUPE DÀNEMARK
mit hausgemachter Schokoladensauce

klein 14.50
gross 16.50

VERMICELLES
mit Meringue und Rahm

klein 15.50
gross 17.50

COUPE NESSELRODE
mit Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm

klein 15.50
gross 17.50

EISKAFFEE
Moccaglace mit Rahm

14.--

KAFFEE PRISCA
Espresso mit Baileys Glace

11.50

FRAPPÉES
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango

13.--

UNSERE GLACÉAROMEN

SORBET
Erdbeere, Zitrone-Limetten, Mango, Zwetschge, Heidelbeer

pro Kugel 5.--
mit Rahm plus 1.50

RAHMGLACÉ
Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca
Caramel

pro Kugel 5.--
mit Rahm plus 1.50

DESSERTKÖSTLICHKEITEN

CHF

SUPPEN

CHF

MARONIKUCHEN
mit Sauerrahmglace

18.50

KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE
mit Kürbiskernen

16.50

DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE
mit Früchten garniert

18.50

HUMMERCREME
mit gebratenem Scampi und Knoblauchbrot

24.50

CARAMELKÖPFLI
mit Früchten und Rahm garniert

14.--

APFELSCHAUMSÜPPCHEN
mit Trauben und gebratener Entenleber

25.--
ohne Leber 17.50

HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT
mit Caramelglace

19.50

PROFITEROL (2 Stück)
mit Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce

18.50

PASTA / VEGI / RISOTTO

HIMBEER-VACHERINWÜRFEL
auf Mango Spiegel

18.50

HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI
mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen

als Vorspeise 25.80
als Hauptgang 39.--

DESSERTTELLER KRONE ART

25.--

MEDITERRANER SAFRANRISOTTO
mit grilliertem Gemüse

als Vorspeise 26.50
als Hauptgang 39.50

KÄSE VARIATION
mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen

25.--

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI
mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebel, Mascarpone
Knoblauch und gebratenen Waldpilzen

39.--

GRILLIERTER GEMÜSETELLER
mit Artischocke, Spinat, Pinienkernen
und Safranrisotto

39.--

Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus feinem, natürlichem Fruchtmarm, Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität. Wir verwenden natürliche Produkte, welche, wo möglich, vom Bio-Hof bezogen werden

FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

SAIBLINGSFILET

an Weissweinsauce, Reis
und Gemüsebouquet

49.--

CORDON BLEU NACH KRONEN ART

gefüllt mit Limmattaler Schinken und Bergkäse
Gemüsebouquet und Pommes Frites

Schweins 39.--
Kalbs 54.--

RINDERSCHMORBRATEN AL BAROLO

Safranrisotto und Gemüsebouquet

49.--

ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN

mit Tomatenbutter, Gemüse
und mediterranem Safranrisotto

52.--

RINDSTAFELSPITZ

mit Apfel-Meerrettichschaum, Markbein
Gemüse und Salzkartoffeln

52.--

GRILLIERTER THUNFISCH

rosa gebraten auf Cous Cous
und Tomaten-Zitronenschaum

58.--

KALBSLEBER KRONE ART

mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln
und Butterrösti

49.--

LOUP DE MER UND HALBER HUMMERSCHWANZ

auf Spinatbeet, Königskrabbenschaum
und Salzkartoffeln

63.--

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce
und Butterrösti

52.--

US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI

überbacken mit «Café de Paris»
und Pommes Frites

Rinds 60.--
Bison 60.--

RINDSFILETWÜRFEL

an Rotweinsauce, Zitronen-Kartoffelstampf
und kleinem Gemüse

54.--

RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE

Wintergemüse und Kartoffelgratin

62.--

Lieber Gast:

Das Rindfleisch aus der USA, Australien und der Schweiz
Das Kalbs- und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz
Hummer/Canada, Tintenfisch/Italien, Königskrabbe/ Norwegen
Thunfisch/Philippinen, Zander/Estland oder Deutschland
Loup de Mer/Griechenland, Saibling/Island.