

SALATE UND VORSPEISEN

CHF

<b>WINTERSALAT</b>	17.50
mit Trauben, Nüssen und Granatapfelkernen	
<b>SALATKOMPOSITION</b>	19.50
mit gebratenen Waldpilzen an Nuss-Dressing	
<b>DUO VON DER ENTENLEBER</b>	32.--
Terrine und gebratene Entenleber	
knusprigem Hefeteigbrot und Maracuja-Birne	
<b>MINI LATTICH MIT GEBRATENEN TINTENFISCHEN</b>	24.--
à la mediterranée	
<b>ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH</b>	28.--
mariniertes Thunfisch-Sashimi	gross 52.--
und angeräuchertes Störfischcarpaccio	
<b>AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ</b>	36.--
mit Avocado und Knacksalat	
<b>NÜSSLISALAT</b>	16.50
mit Speck und Ei	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	14.50
<b>GRÜNER BLATTSALAT</b>	13.--

Lieber Gast

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

Preise inkl. 8.1% MwSt



**BRASSERIE  
BISTRO**  
TAVERNE ZUR KRONE

**APPETITHÄPPCHEN / TAPAS**

CHF

**KLEINE TINTENFISCHE GEBRATEN**  
a la méditerranée

15.--

**KLEINES KÜRBIS-INGWERSÜPPCHEN**

12.--

**KNOBLIBROT**  
(4 kleine Scheiben)

15.20

**ETWAS KLEINES**

**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 11.--



**BRASSERIE  
BISTRO**  
TAVERNE ZUR KRONE

**COUPES**

CHF

**ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET**  
mit Vieille Poire

19.--

**ZWETSCHGENSORBET**  
mit Vieille Prune

19.--

**COUPE DÄNEMARK**  
mit hausgemachter Schokoladensauce

klein 14.50  
gross 16.50

**VERMICELLES**  
mit Meringue und Rahm

klein 15.50  
gross 17.50

**COUPE NESELRODE**  
mit Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm

klein 15.50  
gross 17.50

**EISKAFFEE**  
Moccaglace mit Rahm

15.--

**KAFFEE PRISCA**  
Espresso mit Baileysglace

11.50

**FRAPPÉES**  
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango

13.--

**UNSERE GLACÉAROMEN**

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

pro Kugel 5.30  
mit Rahm plus 1.50

**RAHMGLACÉ**  
Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca

pro Kugel 5.30  
mit Rahm plus 1.50



**BRASSERIE  
BISTRO**  
TAVERNE ZUR KRONE

**DESSERTKÖSTLICHKEITEN**

CHF

<b>MARONIKUCHEN</b> mit Sauerrahmglace	18.50
<b>DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE</b> mit Früchten garniert	18.50
<b>CARAMELKÖPFLI</b> mit Früchten und Rahm garniert	14.50
<b>HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT</b> mit Vanilleglace	19.50
<b>PROFITEROLLES</b> (2 Stück) mit Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce	18.50
<b>HIMBEER-VACHERINWÜRFEL</b> auf Mangospiegel	18.50
<b>DESSERTTELLER KRONE ART</b>	25.--
<b>KÄSE VARIATION</b> mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen	25.--

Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus feinem, natürlichem Fruchtfmark, Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität. Wir verwenden natürliche Zutaten und beziehen diese wo immer möglich direkt von Bio-Höfen

**SUPPEN**

CHF

<b>KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE</b> mit Kürbiskernen	16.50
--	-------

<b>HUMMERCREME</b> mit gebratenen Scampi und Knoblauchbrot	24.50
---	-------

<b>APFELSCHAUMSÜPPCHEN</b> mit Trauben und gebratener Entenleber	25.--
ohne Leber 17.50	

**PASTA / VEGI / RISOTTO**

als Vorspeise 26.50  
als Hauptgang 39.50

<b>HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI</b> mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen	26.50
als Hauptgang 39.50	

<b>MEDITERRANES SAFRANRISOTTO</b> mit grilliertem Gemüse	26.50
als Hauptgang 39.50	

<b>HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI</b> mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebel, Mascarpone Knoblauch und gebratenen Waldpilzen	39.--
--	-------

<b>GRILLIERTER GEMÜSETELLER</b> mit Artischocke, Spinat, Pinienkernen und Safranrisotto	39.--
---	-------

**FISCHSPEZIALITÄTEN**

CHF

**SAIBLINGSFILET**

an Weissweinsauce, Reis und Gemüsebouquet

49.--

**ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN**

mit Tomatenbutter, Gemüse und mediterranes Safranrisotto

52.--

**GRILLIERTER THUNFISCH**

rosa gebraten auf Couscous und Tomaten-Zitronenschaum

58.--

**LOUP DE MER UND HALBER HUMMERSCHWANZ**

auf Spinatbeet, Königskrabben-schaum und Salzkartoffeln

63.--

Fleischdeklaration:

Kalbs- und Schweinefleisch / Schweiz, Geflügel / Frankreich

\*Rind- und Bisonentrecôte / USA / Canada, Rindsfilet Australien

\* kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt werden

Fischdeklaration: Zander / Estland Binnenfischerei, Thunfisch / Philippinen

Loup de Mer / Griechenland, Hummer / Canada, Tintenfisch / Italien

Königskrabbe / Norwegen

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz / Deutschland

**FLEISCHSPEZIALITÄTEN**

CHF

**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

51.--

**RINDSTAFELSPITZ**

mit Apfel-Meerrettichschaum, Markbein  
Gemüse und Salzkartoffeln

52.--

**KALBSLEBER KRONE ART**

mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrosti

49.--

**ZÜRCHER GESCHNETZELTES**

Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrosti

52.--

**US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI**

überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites

Rinds 63.--  
Bison 63.--

**RINDSFILETWÜRTEL**

an Rotweinsauce, Zitronen-Kartoffelstampf und kleinem Gemüse

54.--

**RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE**

Wintergemüse und Kartoffelgratin

62.--