

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

## APPETITHÄPPCHEN / TAPAS CHF

**KLEINE TINTENFISCHE GEBRATEN** 15.--  
a la méditerranée

**KLEINES KÜRBIS-INGWERSÜPPCHEN** 12.--

**KNOBLIBROT** 15.20  
(4 kleine Scheiben)

## ETWAS KLEINES

**BEEFSTEAK TATAR** klein 28.50  
frisch zubereitet nach Wunsch: mild, würzig oder rassig gross 39.50

**KRONEN TELLER MIT KÄSE** 29.--  
Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und Tomatenbrot

**WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN** 37.--  
Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites  
mit gebratener Entenleber Plus 11.--

## COUPES CHF

**ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET** 19.--  
mit Vieille Poire

**ZWETSCHGENSORBET** 19.--  
mit Vieille Prune

**COUPE D'ANEMARK** klein 14.50  
mit hausgemachter Schokoladensauce gross 16.50

**VERMICELLES** klein 15.50  
mit Meringue und Rahm gross 17.50

**COUPE NESSELRODE** klein 15.50  
mit Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm gross 17.50

**EISKAFFEE** 15.--  
Moccaglace mit Rahm

**KAFFEE PRISCA** 11.50  
Espresso mit Baileysglace

**FRAPPÉES** 13.--  
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango

## UNSERE GLACÉAROMEN

**SORBET** pro Kugel 5.30  
Erdbeere, Zitrone-Limetten, Mango, Zwetschge mit Rahm plus 1.50

**RAHMGLACÉ** pro Kugel 5.30  
Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca 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 gebratenen Scampi und Knoblauchbrot

24.50

CARAMELKÖPFLI

mit Früchten und Rahm garniert

14.50

APFELSCHAUMSÜPPCHEN

mit Trauben und gebratener Entenleber

25.--

HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT

mit Vanilleglace

19.50

ohne Leber 17.50

PROFITEROLLES (2 Stück)

mit Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce

18.50

PASTA / VEGI / RISOTTO

HIMBEER-VACHERINWÜRFEL

auf Mangospiegel

18.50

HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI

mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen

als Vorspeise 26.50  
als Hauptgang 39.50

DESSERTTELLER KRONE ART

25.--

MEDITERRANES 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 Zutaten und beziehen diese wo immer möglich direkt von Bio-Höfen

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, Königskrabbenschaum  
und Salzkartoffeln

63.--

Fleischdeklaration:

Kalbs- und Schweinefleisch / Schweiz, Geflügel / Frankreich

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

\* kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

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 Butterrösti

49.--

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 63.--

Bison 63.--

RINDSFILETWÜRFEL

an Rotweinsauce, Zitronen-Kartoffelstampf  
und kleinem Gemüse

54.--

RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE

Wintergemüse und Kartoffelgratin

62.--