

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>HAUSGEMACHTE WILD-TERRINE MIT PISTAZIEN</b> Preiselbeerchutney	26.--
<b>NÜSSLISALAT</b> mit Speck und Ei	15.50
<b>oder</b> mit Rehschinken	19.50
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	13.--
<b>GRÜNER BLATTSALAT</b>	12.--

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

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

**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.--

**ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET**  
mit Vieille Poire

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 Baileysglace

11.50

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

13.--

UNSERE GLACÉAROMEN

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

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 gebratenen 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

**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 25.80  
als Hauptgang 39.--

**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 Fruchtmark, 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

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 mediterranes Safranrisotto

52.--

**RINDSTAFELSPITZ**

mit Apfel-Meerrettichschaum, Markbein  
Gemüse und Salzkartoffeln

52.--

**GRILLIERTER THUNFISCH**

rosa gebraten auf Couscous  
und Tomaten-Zitronenschaum

58.--

**KALBSLEBER KRONE ART**

mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln  
und Butterrösti

49.--

**ZÜRCHER GESCHNETZELTES**

Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce  
und Butterrösti

52.--

**LOUP DE MER UND HALBER HUMMERSCHWANZ**

auf Spinatbeet, Königskrabbenschaum  
und Salzkartoffeln

63.--

**US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI**

überbacken mit «Café de Paris»  
und Pommes Frites

Rinds 60.--  
Bison 60.--

Fleischdeklaration:

Kalbs- und Schweinefleisch / Schweiz, Geflügel / Frankreich  
\*Rind- und Bisonentrecôte / USA / Canada, Rindsfilet Australien  
\* kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

**RINDSFILETWÜRFEL**

an Rotweinsauce, Zitronen-Kartoffelstampf  
und kleinem Gemüse

54.--

Fischdeklaration: Zander / Estland Binnenfischerei, Thunfisch / Philippinen

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

Königskrabbe / Norwegen

**RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE**

Wintergemüse und Kartoffelgratin

62.--

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz / Deutschland