

SALATE UND VORSPEISEN

Preise inkl. 8.1% MwSt

FRÜHLINGSSALAT MIT AVOCADO	19.50
Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten an Balsamico Dressing	
PARMA ROHSCHINKEN (18 MONATE)	25.--
mit Salatnest, Mamut-Oliven und Cherry Tomaten	
GEBRATENE ENTENLEBER	26.--
mit Frühlingssalat und gerösteten Pinienkernen	
AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ	36.--
mit Avocado und Knacksalat	
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH	28.--
mariniertes Thunfisch Sashimi	
und angeräuchertes Störfischcarpaccio	
RINDSCARPACCIO MIT MARMORIERTEM TRÜFFEL	28.--
mit Süsswein-Prosecco Marinade und Parmesan	
LAUWARMER SPARGEL MIT SALATSTRAUSS	23.--
Parmesan und Olivenöl	
NÜSSLISALAT	16.50
mit Speck und Ei	
GEMISCHTER SALAT	14.50
GRÜNER BLATTSALAT	13.-

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.-
SPARGELSÜPPCHEN	12.-
KNOBLIBROT (4 Stück)	15.20

ETWAS KLEINES

WURSTKÄSESALAT mit Butterrösti	24.50
BEEFSTEAK TATAR frisch zubereitet nach Wunsch: mild, würzig oder rassig	klein 29.50 gross 39.50
WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites mit gebratener Entenleber	37.- Plus 11.-
VEGI SALATTELLER mit Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten, Spargel Avocado und Balsamico Dressing	33.50

COUPES

CHF

ZITRONEN-LIMETTENSORBET mit Champagner und frischen Erdbeeren	19.-
ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET mit Vieille Poire	19.-
COUPE DÄNEMARK mit hausgemachter Schokoladensauce	klein 14.50 gross 16.50
COUPE ROMANOFF frische Erdbeeren, Vanilleglace, Erdbeersorbet und Rahm	Klein 15.50 gross 17.50
EISKAFFEE Moccaglace mit Rahm	15.-
KAFFEE PRISCA Espresso mit Baileys Glace	12.-
FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	13.-

UNSERE GLACÉAROMEN

SORBET Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango, Rhabarber	pro Kugel 5.30 mit Rahm plus 1.50
RAHMGLACÉ Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca	pro Kugel 5.30 mit Rahm plus 1.50

DESSERTKÖSTLICHKEITEN

CHF

SUPPEN

CHF

HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT

mit Sauerrahmglace

19.50

SPARGELCREMESUPPE

16.50

SCHOKOLADEN-BAILEYSKUCHEN

mit Rhabarberkompott und Vanilleglace

18.50

GESCHÄUMTE FRÜHLINGSGEFÜHLE

(Topinambur, Petersilienwurzel, Bärlauch)
mit knusprigem Rohschinken

18.50

DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

mit Früchten garniert

18.50

HUMMERCREME

mit gebratenem Scampi und Knoblauchbrot

25.50

CARAMELKÖPFLI

mit Früchten und Rahm garniert

14.50

LEICHT GEKÜHLTER RHABARBERKOMPOTT

mit Vanilleglace

16.50

PASTA HAUSGEMACHT / VEGI / RISOTTO

HIMBEER-VACHERINWÜRFEL

auf Knusper-Mangospiegel

18.50

FRÜHLINGSRISOTTO

mit Spinat, Spargel, Mascarpone
Cherry Tomaten und Grillgemüse

als Vorspeise 26.50
als Hauptgang 39.50

DESSERTTELLER KRONE ART

25.-

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

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

39.-

KÄSE VARIATION

mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen

25.-

STEINPILZRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER

Frühlingsgemüse und Parmesan

als Vorspeise 26.50
als Hauptgang 39.50

ARTISCHOCKE

gefüllt mit Trüffel-Kartoffelstampf und gebratenen Waldpilzen

42.-

Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus natürlichem Fruchtmark
Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität.

Wir verwenden natürliche Produkte, die, wo möglich, vom Bio-Hof bezogen werden.

FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

SCHOTTISCHER LACHS
auf Spargelgemüse
Gartenkresseschaum und Reis

54.-

GRILLIERTER THUNFISCH
rosa gebraten auf Cous Cous
und Tomaten-Zitronenschaum

58.-

ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN
auf Zitronenrisotto, Gemüse
und zweifarbiger Peperonischaum

52.-

FISCH MARIAGE AUF SPINATBEET
(Loup de Mer, Lachs, Scampi und Riesencrevette)
an Champagnersauce 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

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz / Deutschland

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

FRÜHLINGS CORDON BLEU
gefüllt mit Spargel, Schinken und Bergkäse
Gemüse und Pommes Frites

Schweins 39.-
Kalbs 54.-

RINDSFILETWÜRFEL AN PORTWEIN-BALSAMICOJUS
Zitronen-Kartoffelstampf und Gemüse

54.-

ENTENBRÜSTCHEN MIT HAUSGEMACHTEM GRÜNEM CURRY
auf Spargel-Pack Choi Gemüse und Basmatireis

53.-

KALBSLEBER KRONE ART
mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrösti

49.-

ZÜRCHER GESCHNETZELTES
Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrösti

53.-

KALBSHAXE AM STÜCK GEGART (TRANCHIERT SERVIERT)
an Rotweinsauce, gebratener Entenleber
dazu frischer Spargel und Bratkartoffeln

59.-

US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI
überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites

Rinds 63.-
Bison 63.-

RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE
Frühlingsgemüse und neue Kartoffeln

62.-