



VORSPEISEN

Selleriecrème Suppe

Miso, geröstete Kastanien und Birnen-Chilli Chutney 13

Blattsalat

Eingelegter Kürbis und Birne, karamalisierte Baumnuss
Geröstete Kerne, Hausdressing 13

Entenlebermousse (F)

Herzhafter Kaiserschmarren, gepickelter Sanddorn
und Süsswein Gel 21

Pochierte Forellen-Tätschli

Gepickelte Rande, frittierte Kaper
Kartoffel-Meerrettichschaum und Petersilien Öl 19

Nüsslisalat

Ei, gebratener Speck, Blaues Wunder-French Dressing 16

Vegetarische Variante

- mit Räuchertofu von der Tofurei Engel 16



HAUPTGÄNGE

Geschmortes Rindsbäggli

Pastinaken Püree, Pastinaken Stroh

Trüffeljus und Preiselbeeren

42

Federkohl-Eintopf

Kartoffel, Räuchertofu, eingelegter Flower Sprouts

Herbsttrompete, Federkohlchip und Mandel-Espuma

34

Hausgemachte Ravioli

Kürbis-Mascarponefüllung, Kürbis-Mandel-Streusel

Gepickelter Kürbis und Riesling-Schaum

23/33

Cordon Bleu vom Schwein

Urchiger Bergkäse, Bauernschinken

Knusprige Kartoffeln, Preiselbeeren

37

Rotaugenknusperli aus der Zürisee Fischerei Gerny

Bierteig, Pastinaken Püree

Bunte Ofenrübli, Tartar-Sauce

39



KRONE SPEZIALITÄTEN

Vogel im Topf

Rindsfleischvogel im Gusseisentopf

Fondant Kartoffel und Marktgemüse

34



Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes

im Kupfer Pfännli serviert

Butterrösti und Marktgemüse

46

Auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

5





DESSERT

Zwetschgen-Quarkknödel

Marzipan Glacé, Schoggi Gel

12

Weisses Schoggimousse

Baumkuchen, Fichten Glacé, marinierte Chriesi

15

Mini Dessert

Tagesangebot

6

HAUSGEMACHTE Glacé & SORBET

Marzipan Glacé  

Fichten Glacé  

Zwetschgen-Zimt Sorbet  

Schoggi-Lebkuchen Sorbet  

Pro Kugel 6

SÜSSE WEINBEGLEITUNG

Muskat Ottonell Auslese

Tschida Angerhof, Österreich

1dl

10