

K

GASTHAUS KRONE

*italienisch,
mit
Liebe
und
Leidenschaft*

Liebe Gäste,

wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen, können neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Der Gesetzgeber verpflichtet uns dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie oder Haftung bei etwaigen Unannehmlichkeiten übernehmen können. Besten Dank für Ihr Verständnis.

PINSA ROMANA

20 Jahre Herzblut. 20 Jahre Genuss. 20 Jahre Krone Cham.
20 years of passion. 20 years of enjoyment. 20 years of Krone Cham.

Neu & federleicht: Unsere Pinsa-Selektion

Vergessen Sie alles, was Sie über Pizza wissen. Unsere neue **Pinsa Romana** ist die bekömmliche Revolution aus Italien. Der Teig aus einer speziellen Mehlmischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl und ruht volle 72 Stunden, das macht ihn aussen unvergleichlich knusprig, innen luftig-leicht und besonders sanft für den Magen.

New & light as air: Our Pinsa selection

*Forget everything you know about pizza. Our new **Pinsa Romana** is a digestible revolution from Italy. The dough is made from a special blend of wheat, rice, and soy flour and rests for a full 72 hours. This makes it uniquely crispy on the outside, light and airy on the inside, and especially gentle on the stomach.*

Unsere Jubiläums-Favoriten – Frisch für Sie belegt:

Regina Margherita 24.50

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Basilikum-Öl | Grana Padano | Cherrytomaten
Tomato sauce | Mozzarella Fior di Latte | Basil oil | Grana Padano | Cherry tomatoes

Burrata 26.50

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Cremige Burrata | Basilikum-Öl | Cherrytomaten | Frischer Basilikum
Tomato sauce | Mozzarella Fior di Latte | Creamy burrata | Basil oil | Cherry tomatoes | Fresh basil

Salame Piccante 26.50

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Scharfe Ventricina-Salami | Kalamata-Oliven | Zwiebelringe
Tomato sauce | Mozzarella Fior di Latte | Spicy Ventricina salami | Kalamata olives | Onion rings

Miss Italia 29.50

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Edler Rohschinken | Rucola | Grana Padano | Cherrytomaten
Tomato sauce | Mozzarella Fior di Latte | Premium raw ham | Rocket salad | Grana Padano | Cherry tomatoes

Vitello Tonnato 34.50

Mozzarella Fior di Latte | Kaltes, zartes Kalbfleisch | Hausgemachte Thunfisch-Kapernsauce
Zwiebelringe | Kapern | Hauch Olivenöl
*Mozzarella Fior di Latte | Cold, tender veal | Homemade tuna-caper sauce
Onion rings | Capers | Touch of olive oil*

 = Vegetarisch / Vegetarian

PIATTI FREDDI/KALTE TELLER/COLD DISHES

	1/2 Portion	Portion
„Delizia di Capri“ Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch auf getoastetem Brot mit Mozzarella und Basilikumsauce <i>Thin slices of raw beef served on toasted bread with mozzarella and basil oil</i>	stück/piece	4.50
Carpaccio di manzo Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Grana Padano Splitter mit kaltgepresstem Olivenöl <i>Thin slices of raw beef with rocket salad and shaved grana padano cheese and olive oil</i>	20.50	29.50
Tartare di manzo Rindstatar "Krone" serviert mit getoastetem Brot und Butter <i>Beef tartar served with toasted bread and butter</i>	22.50	32.50
Vitello tonnato Kaltes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce <i>Cold veal with tuna sauce</i>	22.50	32.50

MINESTRE/SUPPEN/SOUPS

Zuppa di pomodoro con basilico Tomatensuppe mit Basilikum verfeinert <i>Tomato soup with basil</i>	14.50
---	-------

PER BAMBINI/FÜR KINDER/FOR CHILDREN

- bis 12 Jahre / to 12 years -

Pasta del giorno al pomodoro o panna Tagespasta mit Tomaten- oder Rahmsauce <i>Pasta of the day on tomato- or cream sauce</i>	14.50
Scaloppine di vitello con patate fritte Kalbsschnitzel mit Pommes frites <i>Veal escalope with french fries</i>	22.50

INSALATE/SALATE/SALADS

Insalata a foglie Blattsalat <i>Leaf salad</i>	12.50
Insalata mista Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	14.50
Insalata di pomodoro con cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln <i>Tomato salad with onions</i>	11.50
Insalata di pomodoro e mozzarella con salsa al basilico e Rucola Tomaten - Mozzarella an Basilikumsauce und Rucola <i>Tomato - mozzarella served with basil oil and rocket salad</i>	14.50
Insalata di rucola con Grana Padano Rucolasalat mit Grana Padano Splitter <i>Rocket salad with shaved grana padano cheese</i>	12.50
Insalata di cicorino rosso con Grana Padano e noci Roter Chicoréesalat mit Grana Padano Splitter und Baumnüssen <i>Red chicory salad with shaved grana padano cheese and walnuts</i>	14.50
„Burrata fresca con rucola, noci e pinoli“ Cremige Burrata - Mozzarella mit Rucolasalat, Wallnüsse und geröstete Pinienkerne <i>Creamy burrata - mozzarella with rocket salad, walnut and pine nuts</i>	16.50

PASTE/TEIGWAREN/PASTA

	1/2 Portion	Portion
Pasta all'arrabbiata Tagespasta an Tomatensauce mit rassigem Peperoncino <i>Pasta of the day served on spicy tomato sauce</i>	20.50	24.50
Pasta "della casa" Tagespasta an Tomatenrahmsauce mit Kalbsgeschneitztes und Steinpilzen <i>Pasta of the day served in a creamy tomato sauce with sliced veal and porcini mushrooms</i>	26.50	32.50
Ravioli al burro e salvia Handgemachte Ravioli mit Ricotta- und Spinatfüllung serviert an Salbeibutter, Knoblauch und geriebener Grana Padano <i>Handmade ravioli filled with ricotta and spinach served with sage butter, garlic and grana padano cheese</i>	22.50	30.50
Ravioli ai funghi porcini con salsa al tartufo (con aroma di tartufo) Handgemachte Ravioli mit Ricotta- und Steinpilzfüllung serviert an Trüffelrahmsauce (mit Trüffelaroma) <i>Handmade ravioli filled with porcini mushrooms and ricotta fresh cheese served with truffle cream sauce (with truffle aroma)</i>	26.50	36.50

RISOTTO

Risotto al pomodoro con burrata e basilico Tomatenrisotto mit Burrata und Basilikum <i>Tomato risotto with burrata and basil</i>	22.50	29.50
---	-------	-------

CARNE/FLEISCH/MEAT

Scaloppine di vitello al limone e panna Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce <i>Escalope of veal with creamy lemon sauce</i>	44.50
Scaloppine di vitello al gorgonzola Kalbsschnitzel an Gorgonzolarahmsauce <i>Escalope of veal with creamy Gorgonzola sauce</i>	45.50
Scaloppine di vitello alla panna con funghi porcini Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Steinpilzen <i>Escalope of veal with cream sauce and porcini mushrooms</i>	47.50
Filetto di manzo al tegamino con burro alle erbe Zartes Rindsfilet im Pfännli serviert mit hausgemachter Kräuterbutter <i>Filet of beef served in a pan with herb butter</i>	58.50

PESCE/FISCH/FISH

Pesce del giorno Tagesfisch <i>Fish of the day</i>	Tagespreis daily price
Gamberoni della casa Riesencrevetten an einer rassigen Zitronensauce mit Peperoncino und Knoblauch <i>Big shrimps with spicy lemon sauce with peperoncino and garlic</i>	48.50

CONTORNI/BEILAGEN/SIDE DISHES

Verdure, risotto, patatine fritte, pasta, insalata verde Gemüse, Risotto, Pommes frites, Teigwaren, kleiner grüner Salat (eine Beilage im Preis inbegriffen) <i>Vegetables, risotto, french fries, pasta, small green salad (one side dish is included)</i>	
Zusätzliche Beilage <i>Additional side dish</i>	8.50

I DOLCI

	1/2 Portion	Portion
Tiramisù fatto in casa Hausgemacht <i>home-made tiramisù</i>	10.50	14.50
Panna Cotta Hausgemacht <i>home-made panna cotta</i>	10.50	14.50
„Tris“ Kleines Tiramisù, kleine Panna Cotta und kleines Sorbet <i>Small tiramisù, small panna cotta and a small sorbet</i>		22.50
Affogato al caffè Espresso auf einer Kugel Vanille <i>Espresso on a scoop of Vanilla ice cream</i>		9.50
Vinsanto / Dessertwein serviert mit Cantucci Vinsanto del Chianti classico DOC / 14 Vol. % Tenute Marchese Antinori Malvasia Fina / Trebbiano	Flasche 3.75 dl. 5 cl.	68.50 12.50

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. / Prices are in Swiss francs and include VAT

I DOLCI

1/2 Portion Portion
(1 Kugel / 1 scoop) (2 Kugeln / 1 scoop)

Coppa Romanoff

Vanilleglace mit Erdbeersauce, Erdbeeren und Rahm

Vanilla ice cream with strawberry sauce, strawberries and whipped cream

12.50

14.50

Coppa Danimarca

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

12.50

14.50

Coppa al caffè

Mocccaglace mit heissem Espresso und Rahm

Mocca ice cream with hot espresso and whipped cream

12.50

14.50

Il colonnello

Zitronensorbet mit Vodka

Lemon sorbet with vodka

12.50

14.50

Sorbetto di lamponi con prosecco

Himbeersorbet mit Prosecco

Raspberry sorbet with prosecco

12.50

14.50

I nostri gelati:

Haselnuss, Fior di Latte, Mocca, Schokolade, Vanille,
Zitrone, Mango, Himbeer

hazelnut, fior di latte, Mocca, chocolate, vanilla

lemon, mango, raspberry,

Kugel / scoop 4.50
Rahm / cream 2.50

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. / Prices are in Swiss francs and include VAT