

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| KRONE WIRTSCHAUSSALAT | 10 |
| Blattsalat / Radieschen / Kräuter / Kerne Croûtons / Tomaten French-, Balsamico Zitronen- oder Apfel Vinaigrette | |
| NÜSSLISALAT | 15 |
| Speck / Waldpilze / Freilandei / Apfel-Vinaigrette | |
| RANDEN TARTE TATIN MIT THYMIAN | 19 |
| Geräucherte Forelle / Zitronen Vinaigrette Frischer Meerrettich | |
| RINDSTATAR | 22 / 35 |
| Belper Knolle / Bauernbrot Eingelegtes Gemüse | |
| GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE | 18 |
| Frisée-Orangensalat / Walnüsse | |
| KRONE RAVIOLI | 16 / 23 |
| Füllung aus Spinat Lenzburger Bauernschinken und Frischkäse Braune Salbeibutter / Parmesan | |

SUPPE

| | |
|--------------------------------|----|
| PASTINAKENCREMESUPPE | 13 |
| Mit Weisswein / Speck Grissino | |
| RINDSBOUILLON | 9 |
| Kräuterflädli | |

FLEISCH

| | |
|--|----------------|
| WIENER SCHNITZEL Züri Frites / Preiselbeeren | 45 |
| ZÜRCHER GESCHNETZELTES Champignon-Rahmsauce / Rösti | 38 / 44 |
| SCHMORBRATEN Bierschwein vom Wandelerhof, Gunzwil Apfelwein-Sauce / Kartoffelstock / Röstzwiebeln Spitzkohl | 34 |
| GESCHMORTE LAMMHAXE AUS APPENZELL Pfälzer Karotten / Sonnenwurzelsstock | 43 |
| PERLHUHNBRUST AUS DEM ST.GALLER RHEINTAL Schwarzkohl / Tagliolini | 39 |
| CHATEAUBRIAND AB 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT Sauce Bearnaise Marktgemüse und Pilze Rosmarin Kartoffeln oder Züri Frites | 65 p.Person |

WINTERMENÜ KRONE

Winterlicher Blattsalat mit Kernen und Hausdressing

Fondue Chinoise à discretion,
hausgemachte Saucen, eingelegtes
Gemüse, Reis, Pommes Frites, Frische Früchte
und sautierte Gemüse

Apfelkuchen

CHF 64 (inklusive Aperero)

VEGETARISCH

STRUDEL 25
Mit saisonaler Füllung
Salat Bouquet / French-, Balsamico
Zitrone oder Apfel-Vinaigrette
Zubereitungszeit 15 Minuten

TRÜFFEL TAGLIOLINI 24
Mit frisch gehobeltem Perigord Trüffel

FISCH

LACHSFILET VOM SWISSLACHS 38
DIREKT AUS DEN ALPEN
Zitronen-Dill Risotto
Ingwer Birnen Süss-Sauer

ALLERGIEN
Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Mitarbeitenden wenden.

HERKUNFT
Rind / Kalb: Schweiz
Perlhuhn / Lamm: Rheintal / Appenzell
Bierschwein: Wandelerhof Gunzwil Kanton Luzern
Bauernschinken: Lenzburg
Geräucherte Forelle: Dänemark
Lachsfilet: Nachhaltige Zucht- Lostalio Graubünden

DESSERT

| | |
|---|--------|
| SCHOKOLADEN KÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN Madagaskar Vanille / Sauerrahmglace | 13 |
| LEBKUCHEN PARFAIT Gewürzorange mit Safran | 12 |
| VERMICELLES Kirsch / Rahm / Meringue | 12 |
| COUPE NESSELRODE Kirsch / Rahm / Meringue / Vanille Glace | 13 |
| EISKAFFEE | 8 / 11 |
| GLACE UND SORBETS Vanille / Schokolade / Kaffee / Joghurt Zitrone / Zimt | 4 |
| Pro Kugel | 4 |
| Portion Rahm | 1 |
| HAUSGEMACHTE SORBETS Sauerrahmglace / Blutorange-Campari | 5 |
| KAFI UND ETWAS SÜSSES Friandise und Brownies | 8 |