



# VORSPEISE

NÜSSLISALAT Ei / bunte Kartoffelchips	14	
GEMISCHTER SALAT Verschiedene saisonale Salate	11	
RINDSTATAR Belper Knolle / Brioche Toast Hauseigenes Essig Gemüse / Kapern mit einem Schuss Cognac oder Calvados	23 / 34    +3	

# SUPPEN

TAGESSUPPE Fragen Sie unser Servicepersonal	9.5	
KRONE BÄRLAUCH MINESTRONE Gemüse und Kartoffeln Wahlweise mit knusprigen Speck	13   +2	 



Die Rezeptur des Gerichts enthält keine Zutaten tierischer Herkunft. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.



Die Rezeptur des Gerichts enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich und benötigt zirka 15 Minuten.

Baguette und Schokoladenkuchen: Deutschland | Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz

All unser Fleisch und Fisch, stammt aus der Schweiz.

Bei Fragen zu Allergien und Intoleranzen, wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

# HAUPTGÄNGE

PLANTED GESCHNETZELTES Bärlauch Sauce / Kartoffelrösti	32	
BLUMENKOHLSTEAK Ratatouille Gemüse / Kichererbsen Dip	32	 
KRONE BURGER Mais- Chili Brötchen / Falafel Patty / Röstzwiebeln / Peperoni / Gurken / Tomaten / Blattsalat / Bärlauch Sauce / Süsskartoffelpommes	34	
FORELLENFILET (FISCHZUCHT THURTAL) Spinat / Pilz / Meerrettich / Bunte gebackene Kartoffeln / Rosmarin	39	
BIERTREBER-EDELSCHWEIN-TOMAHAWK 300GR Marktgemüse / Bunte gebackene Kartoffeln / Rosmarin / Kräuterbutter / geräucherte Chilli- BBQ Butter / Tomaten - Basilikumbutter	42	
		Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
JUMIS HACKBRATEN OMOSO JUNGRIND Kartoffelpüree / Marktgemüse	37	
KRONE KALBSGESCHNETZELTES IM FRÜHLING Bärlauch- Champignonsauce / Rösti	42	
WIENER SCHNITZEL Preiselbeeren / Züri Friten	46	
KALBS CORDON BLEU Jumis Aarewasser Käse / Marktgemüse / Züri Friten	49	
RINDSFILET Bärlauch- Kartoffelpüree / Marktgemüse / Kräuterbutter / geräucherte Chilli- BBQ Butter / Tomaten- Basilikumbutter	55	

All unser Fleisch und Fisch, stammt aus der Schweiz.  
Bei Fragen zu Allergien und Intoleranzen, wenden Sie sich an unser  
Servicepersonal.

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

# KRÖNENDER ABSCHLUSS

SCHOKOLADENKUCHEN Mit Glace Ihrer Wahl	13.50
GLACE Vanille / Schokolade / Kaffee / Weisse Schokolade / Erdbeere / Sauerrahm / Joghurt / Litschi Sorbet / Aprikosen Sorbet / Birnen Sorbet	4.50
PORTION RAHM	2.00
KRONE EISBECHER Sauerrahmglace / Schokoladenglace / Birnensorbet Früchtegarnitur / Vollrahm	10.00
KRONE EISMOKA GERÜHRT Moka / Kaffeglace / Vanilleglace / Vollrahm	8.50
WIRTSCHAUSBECHER Saisonales Obst / Vanilleglace / Schokoladenglace Duett / Vollrahm	11.00
FÜRST PUCKLER Vanilleglace / Schokoladenglace / Erdbeerglace / Vollrahm	9.50
TUTTI FRUTTI Joghurtglace / Litschi Sorbet / Aprikosen Sorbet / Waldfruchtsauce / Sonnenblumenkrokant / Fruchtsalat / Vollrahm	12.00
SCHOKOBECHER Schokoladenglace Duett / Merengues / Vollrahm	10.00