

VORSPEISEN

WIRTSHAUS-SALAT Blattsalat / Radieschen / Frische Kräuter / Kerne Frühlingsdressing	15
SALAT MIT FRÜHLINGSGEMÜSE Spargeln / Ei / Cherrytomaten / Radieschen / Erdbeeren Zitronen-Bärlauch-Vinaigrette	17
SPARGELTARTE Salatbouquet / Sauce Chantilly	19
KAROTTEN-TATAR Belper Knolle / Hauseigenes Essiggemüse / Kapern Brioche-Toast	19/24
RANDEN-CARPACCIO Karamellisierter Ziegenkäse / Rucola Honig-Aceto-Balsamico	19
RINDSTATAR 1448 Belper Knolle / Toast / Butter / Hauseigenes Essiggemüse / Kapern / Cognac	24/35

AUS DEM SUPPENTOPF

SPARGELCRÈMESUPPE Rahmhaube / Kräuteröl	12
KYBURGER BÄRLAUCHSUPPE Crème fraîche / Croûtons	11

HAUPTGÄNGE

PLANTED STEAK Spargeln / Rosmarinkartoffeln / Rotweinsauce	35
SELLERIE-CORDON-BLEU Saisonales Marktgemüse / Züri Fries	38
BÄRLAUCH-SPÄTZLI-PFANNE Saisonales Gemüse/ Bergkäse / Rahm / Röstzwiebeln	18/ 24
KRONE PILZGESCHNETZELTES Champignons-Rahmsauce / Butterrösti	34
PORTION SPARGEL Weisser und grüner Spargel / Rosmarinkartoffeln / Sauce Hollandaise	23/29
GEBRATENES FORELLENFILET Bratkartoffeln / Erbsenpüree / Rieslingschaum	34
GRILLIERTES LACHSFILET Spargel im Rohschinkenmantel / Rosmarin-Kartoffeln Sauce Hollandaise	44
KALBS-CORDON-BLEU Saisonales Marktgemüse / Züri Fries	45
WIENER SCHNITZEL (KALB) Züri Fries / Preiselbeeren	46
ZÜRCHER GESCHNETZELTES (KALB) Champignons / Zwiebeln / Butterrösti	42
GRILLIERTE ALPSTEIN-POULETBRUST Spargeln / Bärlauchspätzli / Sauce Hollandaise	36

DESSERT

GEBRANNTRE CREME mit feiner Nidle	11
MARINIERTRE ERDBEEREN MIT SCHOKOLADENMOUSSE	14
KRONE EISKAFFEE GERÜHRT Kaffeesauce / Rahm	12
LANDFRAUEN RHABARBERSTRUDEL Vanilleglace / Schlagrahm	14
HAUSGEMACHTER KUCHEN	8
COUPE DÄNEMARK Vanilleglace / Schokoladensauce / Rahm	14
GLACE UND SORBETS Vanille / Schokolade / Kaffee / Erdbeere / Karamell / Kokos / Zimt / Aprikose / Birne / Mango / Passionsfrucht pro Kugel	5
Portion Rahm	+ 1