

VORSPEISEN

WIRTSCHAUS-SALAT ♡🌿*	15
Blattsalat / Radieschen / Frische Kräuter / Kerne / Sommerdressing	
TOMATENSALAT 🌿*	17
Tomatenvariation / rote Zwiebeln / Tomatencreme / Brunnenkresse / Basilikumsorbet / Kürbiskernpesto	
KAROTTEN-TATAR ♡🌿	19
Meerrettichcreme / Radieschen / Brunnenkresse / Senfsamenkaviar	
GEGRILLTES PEPERONI-CARPACCIO 🌿	22
Wassermelone / marinierter Feta / geröstete Pinienkerne / Brunnenkresse mit Rohschinken	28
KALTER WIENER KALBSBRATEN 🌿	26
Rauchforellencreme / Brunnenkresse / Apfelkapern-Zitronenvinaigrette / Kräuteröl / Senfsamenkaviar	
RINDSTATAR 1448	28/34
Belper Knolle / Toast / Butter / hauseigenes Essiggemüse / Kapern / Cognac	

AUS DEM SUPPENTOPF

TAGESSUPPE *	12
GURKEN-KALTSCHALE 🌿*	14
Erbsen / Avocado / Kräuteröl / Sauerrahm	

HAUPTGÄNGE

GRATINIERTE KRÄUTER-QUARK-PIZOKEL *	28
Saisonales Gemüse / Jumi-Käse / Röstzwiebeln	
KRONENTELLER ♡ 🍷 *	26
Mit Blattsalat, Avocado, Honigmelone und frischen Beeren	
mit Grillgemüseomelette 🍷	32
mit Alpsteinpouletbrust 🍷	38
mit Kräuterschweinesteak 🍷	36
GEBRATENES REGENBOGENFORELLENFILET	36
Oliven-Kräuter-Tomaten-Concassée / Salzkartoffeln / Blattspinat	
LACHSTRANCHE AUS LOSTALLO 🍷	49
Grillratatouille / Venere-Reis / Safran-Limettenschaum	
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES 🍷	42
Champignons / Zwiebeln / knusprige Butterrösti	
mit Pilzgeschnetzelm 🍷	34
BACKHENDL VOM ALPSTEIN-POULET	38
Knusprig gebackener Pouletschenkel mit Kartoffel-Gurkensalat und steirischem Kürbiskernöl	
BLACK ANGUS FILET WÜRFEL STROGANOFF	56
Mit Paprikarahmsauce, Champignons, Essiggurken und Kräuter-Quark-Pizokel	
KALBS WIENER SCHNITZEL *	46
Züri Fries / Preiselbeeren	
KALBS CORDON BLEU	48
Saisonales Marktgemüse / Züri Fries	

DESSERT

GEBRANNTRE CREME *	12
mit feiner Nidle	
TOBLERONE MOUSSE *	14
mit marinierten Beeren	
FRISCHE HIMBEEREN *	16
Mit Emmentaler Meringue und Rahm	
KRONE EISKAFFEE GERÜHRT *	12
Kaffeesauce / Rahm	
LANDFRAUEN APRIKOSENSTRUDEL *	14
Vanilleglace / Schlagrahm	

COUPES

COUPE DÄNEMARK *	14
Vanilleglace / Schokoladensauce / Rahm	
HEISSE LIEBE *	14
Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm	
COUPE ROMANOFF *	14
Vanilleglace mit Erdbeeren und Rahm	
SORBET VARIATION ♡ *	14
Zitronen- und Wassermelonen Sorbet mit frischen Beeren und Brownie	
GLACE UND SORBETS *	
Vanille / Schokolade / Kaffee / Erdbeere / Caramel / Kokos / Zimt / Aprikose / Birne / Mango- Passionsfrucht	
pro Kugel	4.50
Portion Rahm	1.50

♡ Die Rezeptur des Gerichts enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan). 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.

*Diese Gerichte sind auch am Nachmittag erhältlich

DEKLARATION

BACKWAREN

Brote, Brötchen CH

FLEISCH

Rindfleisch CH, IP-Suisse

Kalbfleisch CH, IP-Suisse

Schweinefleisch CH, IP-Suisse

Poulet CH, BTS (Besonders Tierfreundliche
Stallhaltung)

FISCH

Lachs CH

Forelle CH