

APÉRO

KRONENPLÄTTLI * ☀	24
Bündnerfleisch / Rohschinken / Salsiz / Jumi-Käse / hausgemachtes Essiggemüse	

VORSPEISEN

WIRTSHAUS-SALAT ♡ ☀	15
Blattsalat / Radieschen / gerösteten Kernen / hausgemachtem Herbsdressing	

KAROTTEN-TATAR ♡ *	18
Meerrettichcreme / Kräuteröl / süss-sauer eingelegtem Kürbis / Brunnenkresse / Senfsamenkaviar / Toast	

RANDEN-CARPACCIO 🍂	21
Fetakäse / Brunnenkresse / gerösteten Baumnüssen / Feigen / Kürbiskernöldressing	

HERBSTSALAT 🍂	17
Nüsslisalat / Birne / Baumnüssen / Feigen / Trauben / Kürbiskernöldressing	
mit Hirschrohschinken 🍂	25

WILDFLEISCHRAVIOLI	22
Pilzrahmsauce / gerösteten Baumnüssen / Feigen / Kräuterpesto	

RINDSTATAR 1448 * ☀	28/34
Black Angus Rindstatar / Belper Knolle / Toast / Butter / hauseigenes Essiggemüse / Cognac	

AUS DEM SUPPENTOPF

TAGESSUPPE ☀	12
--------------	----

STEIRISCHE MUSKATKÜRBISUPPE 🍂 ☀	12
Kürbiskernen / Schlagrahm / Kürbiskernöl	

WILDGULASCHSUPPE *	14
Croûtons	

HAUPTGÄNGE

DER ERFOLGLOSE JÄGER	32
Spätzli / Rotkraut / Rotweinbirne / Preiselbeerschaum / glasierte Marroni / Pilzrahmsauce / Rosenkohlblätter	
HANS-PETERS SPÄTZLIPFANNE ☼	28
Spätzli / Gemüse / Bergkäse / Rahm / Röstzwiebeln	
WALDPILZRAGOUT	34
Serviettenknödel / Rotkraut / Rotweinbirne / Rosenkohlblätter / Preiselbeerschaum	
KRONEN-PFEFFER «WILDFREI» ♡	34
Spätzli / Pilzen / Rotkraut / Mirza-Apfel / glasierte Marroni / Rosenkohlblätter / Preiselbeeren	
DIE WILDE HILDE *	38
Gebratenes Lachsforellenfilet / Kürbispüree / Kartoffelperlen / gebratene Pilze / Rieslingschaum	
GÄMSPFEFFER «BÜNDNER ART»	39
Spätzli / Pilze / Rotkraut / Mirza-Apfel / glasierte Marroni / Rosenkohlblätter / Preiselbeerschaum	
DER WILDFLEISCH-BURGER	34
Rösti-Frites / Rotkraut-Coleslaw / Kastaniencreme / geschmorte Zwiebel / Preiselbeeren	
REHSCHNITZEL	46
Wildrahmsauce / Spätzli / Rotkraut / Mirza-Apfel / Prelselbeerschaum / glasierte Marroni / Rosenkohlblätter	

HIRSCH-ENTRECÔTE	48
Wilderersauce / Spätzli / Rotkraut / Rotweinbirne, Preiselbeerschaum / glasierte Marroni / Rosenkohlblätter	
CORDON-BLEU VOM WILDSCHWEIN	38
ENTRECÔTE	
Spätzli / Rotkraut / Rotweinbirne / Preiselbeerschaum / glasierte Marroni / Rosenkohlblätter	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB ☼	46
Rösti Frites / Preiselbeeren	
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES	42
Champignons-Rahmsauce / Rösti	

DESSERT

VERMICELLES MIT RAHM ☼	12
TOBLERONE MOUSSE ☼	14
Bratapfelkompott / Crumble	
EISKAFFEE «KRONE» ☼	12
Gerührt mit Kaffeesauce / Rahm	
HEISSE PORTWEINFEIGEN ♡ ☼	16
Vanilleglace / Crumble	
LANDFRAUEN ZWETSCHGENSTRUDEL ☼	14
Zimtglace / Schlagrahm	

COUPES

COUPE NESSELRODE ☼	14
Vanilleglace / Vermicelles / Meringue / Schlagrahm	
GLACE UND SORBETS ☼	
Vanille / Schokolade / Kaffee / Erdbeere / Caramel / Kokos / Zimt / Aprikose / Birne / Mango / Passionsfrucht	
pro Kugel	5.00
Portion Rahm	1.00

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

- ♥ 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.
- *Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.
- ☀ Diese Gerichte sind auch am Nachmittag erhältlich.

DEKLARATION

BACKWAREN

Brote, Brötchen CH

FLEISCH

Rindfleisch IP-Suisse

Kalbfleisch IP-Suisse

Schweinefleisch IP-Suisse

Poulet CH, BTS (Besonders Tierfreundliche Stallhaltung)

Wild, CH / AT

FISCH

Lachsforelle CH