

VORSPEISEN

KRONE WIRTSCHAUSSALAT	9
Blattsalat / Radieschen / Kräuter / Kerne / French-, Kräuter-, Balsamico- oder Apfel- Vinaigrette	
NÜSSLISALAT	
Speck / Schweizer Freilandeier / Waldpilze / Apfel-Vinaigrette	15
Wildtrockenfleisch / Sbrinz / Feigen / Apfel- Vinaigrette	19
RINDSTATAR	22 / 34
Hobelkäse / Bauernbrot / eingelegtes Gemüse	
RAUCHFORELLE	14 / 21
Randen-Carpaccio / frischer Meerrettich / Apfel	

AUS DEM SUPPENTOPF

KÜRBISSUPPE	9 / 13
Kürbiskrokant / Kürbiskernöl	
RINDSBOUILLON	9
Kräuterflädli	

FLEISCH

RINDSENTRECOTE Marktgemüse / Kartoffelgratin / Portweinjus	46
SCHMORBRATEN Kräuterschwein / Apfelwein-Sauce / Röstzwiebeln / Spitzkohl / Serviettenknödel	32
SIEDFLEISCH Suppengemüse / Salzkartoffeln / Apfel-Meerrettich	34
MISTKRATZERLI Ofengemüse / Randen-Apfelchutney / Rosmarinkartoffeln	36
WIENER SCHNITZEL (KALB) Pommes frites / Preiselbeeren	45
ZÜRCHER GESCHNETZELTES (KALB) Champignons-Rahmsauce / Rösti	38 / 44

VEGETARISCH

STRUDEL 25
Marktgemüse / Kartoffelgratin / Portweinjus
Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von 15 Minuten.

SPÄTZLIPFANNE 16 / 22
Spätzli / Bergkäse / Rahm / Waldpilze / Röstzwiebeln

FISCH

GEBRATENES FELCHENFILET 26 / 34
Kräuterbutter / Balsamico-Linsen /
Petersilienkartoffeln

ALLERGIEN

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

HERKUNFT

Rind / Kalb / Poulet: Schweiz
Kräuterschwein: von ausgewählten CH-Bauernhöfen
Forelle / Felchen: Schweiz

DESSERT

RUMTOPF mit Vanilleglace	9
APFEL-STREUSELKUCHEN Sauerrahm Sorbet	13
VERMICELLES Marronipüree / Kirsch / Rahm / Meringue	8 / 12
EISKAFFEE	8 / 11
GLACE UND HAUSGEMACHTE SORBETS Vanille / Schokolade / Kaffee / Zimt / Joghurt Sauerrahm- oder Zwetschgensorbet Pro Kugel Portion Rahm	4 + 1
ZUM KAFI ETWAS SÜSSES Friandises und Brownies	5