BRASSERIE
BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranz auslösen können
Informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

BRASSERIE
BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

SALATE UND VORSPEISEN

Preise inkl. 8.1% MwSt

FRÜHLINGSSALAT MIT AVOCADO Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten an Balsamico Dressing	19.50
MARINIERTE ARTISCHOCKE MIT KOPFSALATHERZ und Kräuter- Vinaigrette	21.--
GEBRATENE ENTENLEBER mit Frühlingssalat und gerösteten Pinienkernen	26.--
AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ mit Avocado und Knacksalat	36.--
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH mariniertes Thunfisch Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio	28.-- gross 52.--
RINDSCARPACCIO MIT MARMORIERTEM TRÜFFEL mit Süsswein-Prosecco Marinade und Parmesan	26.--
LAUWARMER SPARGELSALAT mit Parmesan und Olivenöl	23.--
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei	15.50
GEMISCHTER SALAT	14.--
GRÜNER BLATTSALAT	12.50

BRASSERIE
BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

APPETITHÄPPCHEN / TAPAS

	CHF
KLEINE TINTENFISCHE GEBRATEN a la méditerranée	15.-
SPARGELSÜPPCHEN	12.-
KNOBLIBROT (4 Stück)	15.20
SPARGEL CROSTINI mit Rohschinken (2 Stück)	12.

ETWAS KLEINES

WURSTKÄSESALAT mit Butterrösti	24.50
BEEFSTEAK TATAR frisch zubereitet nach Wunsch: mild, würzig oder rassig	klein 28.50 gross 39.50
KRONEN TELLER MIT KÄSE Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken und Tomatenbrot	29.-
WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites mit gebratener Entenleber	37.- Plus 13.-
VEGI SALATTELLER mit Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten, Spargel Avocado und Balsamico Dressing	33.50

BRASSERIE
BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

COUPES

	CHF
ZITRONEN-LIMETTENSORBET mit Champagner und frischen Erdbeeren	19.-
RHABARBER-HIMBEERSORBET mit Himbeergeist	19.-
COUPE DÄNEMARK mit hausgemachter Schokoladensauce	klein 14.50 gross 16.50
COUPE ROMANOFF frische Erdbeeren, Vanilleglace, Erdbeersorbet und Rahm	Klein 14.50 gross 16.50
EISKAFFEE Moccaglace mit Rahm	14.-
KAFFEE PRISCA Espresso mit Baileys Glace	11.50
FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	13.-

UNSERE GLACÉAROMEN

SORBET Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango, Himbeere, Rhabarber	pro Kugel 5.- mit Rahm plus 1.50
RAHMGLACÉ Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca	pro Kugel 5.- mit Rahm plus 1.50

BRASSERIE
BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

DESSERTKÖSTLICHKEITEN	CHF
HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT mit Sauerrahmglace	19.50
SCHOKOLADEN-BAILEYSKUCHEN mit Rhabarberkompott und Vanilleglace	18.50
DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten garniert	18.50
CARAMELKÖPFLI mit Früchten und Rahm garniert	14.-
LEICHT GEKÜHLTER RHABARBERKOMPOTT mit Vanilleglace	16.50
HIMBEER-VACHERINWÜRFEL auf Knusper-Mangospiegel	18.50
DESSERTTELLER KRONE ART	25.-
KÄSE VARIATION mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen	25.-

Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus natürlichem Fruchtmark
Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität.
Wir verwenden natürliche Produkte, die, wo möglich, vom Bio-Hof bezogen werden.

BRASSERIE
BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

SUPPEN	CHF
SPARGELCREMESUPPE	16.50
SÜSSKARTOFFELSCHAUMSÜPPCHEN mit gerösteten Pinienkernen	17.50
HUMMERCREME mit gebratenem Scampi und Knoblauchbrot	24.50

PASTA HAUSGEMACHT / VEGI / RISOTTO		
FRÜHLINGSRISOTTO mit Spinat, Spargel, Mascarpone Cherry Tomaten und Grill Gemüse	als Vorspeise als Hauptgang	26.50 39.50
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebel, Mascarpone Knoblauch und gebratenen Waldpilzen		39.-
STEINPILZRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER Frühlingsgemüse und Parmesan	als Vorspeise als Hauptgang	26.50 39.50
ARTISCHOCKE gefüllt mit Trüffel-Kartoffelstampf und gebratenen Waldpilzen		39.50

BRASSERIE
BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

FISCHSPEZIALITÄTEN	CHF
SCHOTTISCHER LACHS auf Spargelgemüse Gartenkresseschaum und Reis	53.-
GRILLIERTER THUNFISCH rosa gebraten auf Cous Cous und Tomaten-Zitronenschaum	58.-
ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN auf Bärlauchrisotto, Gemüse und zweifarbiger Peperonischaum	52.-
FISCH MARIAGE AUF SPINATBEET (Loup de Meer, Lachs, Scampi und Riesencrevette) an Champagnersauce und Salzkartoffeln	63.-

Lieber Gast, das Geflügel stammt aus Frankreich, Lamm/Neuseeland
Das Rindfleisch aus der USA, Australien und der Schweiz
Das Kalbs- und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz
Hummer/Canada, Crevetten/Vietnam, Tintenfisch/ Italien
Lachs/Schottland, Thunfisch/Philippinen, Zanderfilet /Estland
Loup de Meer/ Griechenland

BRASSERIE
BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN	CHF
FRÜHLINGS CORDON BLEU gefüllt mit Spargel, Schinken und Bergkäse Gemüse und Pommes Frites	Schweins 39.- Kalbs 54.-
RINDSFILETWÜRFEL AN PORTWEIN-BALSAMICOJUS Zitronen-Kartoffelstampf und Gemüse	54.-
ENTENBRÜSTCHEN MIT GRÜNEM CURRY auf Spargel-Pack Choi Gemüse und Basmatireis	52.-
KALBSLEBER KRONE ART mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrösti	49.-
ZÜRCHER GESCHNETZELTES Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrösti	52.-
ZWEIERLEI VOM KALB (STEAK UND GESCHMORTE BACKEN) Kräuterjus, Spargelgemüse und Nüdeli	62.-
US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites	Rinds 60.- Bison 60.-
RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln	62.-