BRASSERIE
BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können,
informieren unsere Mitarbeiter Sie auf Anfrage gerne.

BRASSERIE
BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

SALATE UND VORSPEISEN		CHF
WINTERSALAT mit Trauben, Nüssen und Granatapfelkernen		17.50
SALATKOMPOSITION mit gebratenen Waldpilzen an Nuss-Dressing		19.50
DUO VON DER ENTENLEBER Terrine und gebratene Entenleber knusprigem Hefeteigbrot und Maracuja-Birne		32.--
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH mariniertes Thunfisch-Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio	 gross	28.-- 52.--
AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ mit Avocado und Knacksalat		36.--
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei		16.50
GEMISCHTER SALAT		14.50
GRÜNER BLATTSALAT		13.--

Preise inkl. 8.1% MwSt

BRASSERIE BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

APPETITHÄPPCHEN / TAPAS

	CHF
TOMATEN CROSTINI (4 kleine Scheiben)	16.80
KLEINES KÜRBIS-INGWERSÜPPCHEN	12.--
KNOBLIBROT (4 kleine Scheiben)	15.20

ETWAS KLEINES

		CHF
BEEFSTEAK TATAR frisch zubereitet nach Wunsch: mild, würzig oder rassig	klein gross	29.50 39.50
WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites		37.--
mit gebratener Entenleber		Plus 13.--

BRASSERIE BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

COUPES

		CHF
ZITRONEN-LIMETTENSORBET mit Champagner oder Vodka		19.--
ZWETSCHGENSORBET mit Vieille Prune		19.--
COUPE DÀNEMARK mit hausgemachter Schokoladensauce	klein gross	14.50 16.50
VERMICELLES mit Meringue und Rahm	klein gross	15.50 17.50
COUPE NESSELRODE mit Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm	klein gross	15.50 17.50
EISKAFFEE Moccaglace mit Rahm		15.--
KAFFEE PRISCA Espresso mit Baileysglace		12.--
FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango		15.--

UNSERE GLACÉAROMEN

SORBET Erdbeere, Zitrone-Limetten, Mango, Zwetschge	pro Kugel mit Rahm plus	5.50 1.50
RAHMGLACÉ Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca	pro Kugel mit Rahm plus	5.50 1.50

BRASSERIE BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

DESSERTKÖSTLICHKEITEN — CHF

MARONIKUCHEN 18.50
mit Sauerrahmglace

DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE 18.50
mit Früchten garniert

CARAMELKÖPFLI 14.50
mit Früchten und Rahm garniert

HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT 19.50
mit Vanilleglace

PROFITEROLLES (2 Stück) 18.50
mit Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce

HIMBEER-VACHERINWÜRFEL 18.50
auf Mangospiegel

DESSERTTELLER KRONE ART 25.--

KÄSE VARIATION 25.--
mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen

Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus feinem, natürlichem Fruchtmark, Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität. Wir verwenden natürliche Zutaten und beziehen diese wo immer möglich direkt von Bio-Höfen

BRASSERIE BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

SUPPEN — CHF

KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE 16.50
mit Kürbiskernen

HUMMERCREME 24.50
mit gebratenem Scampi und Knoblauchbrot

APFELSCHAUMSÜPPCHEN 25.--
mit Trauben und gebratener Entenleber ohne Leber 17.50

PASTA / VEGI / RISOTTO

HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI als Vorspeise 26.50 / als Hauptgang 39.50
mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen

MEDITERRANES SAFRANRISOTTO als Vorspeise 27.-- / als Hauptgang 42.--
mit grilliertem Gemüse

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI 39.--
mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebel, Mascarpone
Knoblauch und gebratenen Waldpilzen

GRILLIERTER GEMÜSETELLER 42.--
mit Artischocke, Spinat, Pinienkernen
und Safranrisotto

BRASSERIE BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

SAIBLINGSFILET 49.--
an Weissweinsauce, Reis
und Gemüsebouquet

ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN 52.--
mit Tomatenbutter, Gemüse
und mediterranes Safranrisotto

GRILLIERTER THUNFISCH 58.--
rosa gebraten auf Couscous
und Tomaten-Zitronenschaum

LOUP DE MER UND HALBER HUMMERSCHWANZ 63.--
auf Spinatbeet, Königskrabbenschaum
und Salzkartoffeln

Fleischdeklaration:
Kalbs- und Schweinefleisch / Schweiz, Geflügel / Frankreich
*Rind- und Bisonentrecôte / USA / Canada, Rindsfilet Australien
* kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeug worden sein

Fischdeklaration: Zander / Estland Binnenfischerei, Thunfisch / Philippinen
Loup de Mer / Griechenland, Hummer / Canada, Königskrabbe / Norwegen

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz / Deutschland

BRASSERIE BISTRO
TAVERNE ZUR KRONE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

CORDON BLEU NACH KRONEN ART Schweins 39.--
gefüllt mit Limmattaler Schinken und Bergkäse Kalbs 54.--
Gemüsebouquet und Pommes Frites

RINDERSCHMORBRATEN AL BAROLO 51.--
Safranrisotto und Gemüsebouquet

RINDSTAFELSPITZ 52.--
mit Apfel-Meerrettichschaum, Markbein
Gemüse und Salzkartoffeln

KALBSLEBER KRONE ART 49.--
mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln
und Butterrösti

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 53.--
Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce
und Butterrösti

US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI Rinds 63.--
überbacken mit «Café de Paris» Bison 63.--
und Pommes Frites

RINDSFILETWÜRFEL 54.--
an Rotweinsauce, Zitronen-Kartoffelstampf
und kleinem Gemüse

RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE 62.--
Wintergemüse und Kartoffelgratin