

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranz auslösen können

Informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne



DEGUSTATIONSMENÜ

1. SALATVARIATION MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN

an Tomaten-Knoblauch Vinaigrette

2. SÜSSKARTOFFELSCHAUMSÜPPCHEN

mit gerösteten Pinienkernen

3. ARTISCHOCKENHERZ

mit gebratenen Waldpilzen und wildem Broccoli

4. SCHOTTISCHER LACHS

auf Spargelgemüse, Gartenkresseschaum und Reis

oder

ENTENBRÜSTCHEN MIT GRÜNEM CURRY

auf Pack Choi - Spargel Gemüse und Basmatireis

5. KÄSEVARIATION

6. RHABARBER-ERDBEERENGRATIN

mit Vanilleglace

PREISE	FIEISE IIIKI. 0.1% IVIWST.
MENU COMPLET	116
5-GANG-MENU (zwei Vorspeisen)	106
4-GANG-MENU (zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert)	96
3-GANG-MENU (eine Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert)	88





SALATE UND VORSPEISEN	CHF	COUPES	CHF
FRÜHLINGSSALAT MIT AVOCADO	19.50		
Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten an Balsamico Dressing		ZITRONEN-LIMETTENSORBET	19
MARINIERTE ARTISCHOCKE MIT KOPFSALATHERZ	21	mit Champagner und frischen Erdbeeren	
und Kräuter-Vinaigrette		RHABARBER-HIMBEERSORBET mit Himbeergeist	19
GEBRATENE ENTENLEBER	26		
mit Frühlingssalat und gerösteten Pinienkenen		COUPE DÄNEMARK	klein 14.50
		mit hausgemachter Schokoladensauce	gross 16.50
AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ	36		
mit Avocado und Knacksalat		COUPE ROMANOFF	Klein 14.50
		frische Erdbeeren, Vanilleglace, Erdbeersorbet und Rahm	gross 16.50
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH	28		
mariniertes Thunfisch Sashimi	gross 52	EISKAFFEE	14
und angeräuchertes Störfischcarpaccio		Moccaglace mit Rahm	
RINDSCARPACCIO MIT MARMORIERTEM TRÜFFEL	26	KAFFEE PRISCA	11.50
mit Süsswein-Prosecco Marinade und Parmesan		Espresso mit Baileys Glace	
LAUWARMER SPARGELSALAT mit Parmesan und Olivenöl	23	FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	13
BEEFSTEAK TATAR	klein 28.50		
frisch zubereitet nach Wunsch: mild, würzig oder rassig	gross 39.50		
		UNSERE GLACÉAROMEN	
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei	15.50		
		SORBET	pro Kugel 5
GEMISCHTER SALAT	14	Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango, Himbeere, Rhabarber	mit Rahm plus 1.50
GRÜNER BLATTSALAT	12.50		
		RAHMGLACÉ	pro Kugel 5
		Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca	mit Rahm plus 1.50



Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus natürlichem Fruchtmark

Wir verwenden natürliche Produkte, die, wo möglich, vom Bio-Hof bezogen werden.

Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität.



39.50

DESSERTKÖSTLICHKEITEN	CHF	SUPPEN	CHF
HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT mit Sauerrahmglace	19.50	SPARGELCREMESUPPE	16.50
SCHOKOLADEN-BAILEYSKUCHEN mit Rhabarberkompott und Vanilleglace	18.50	SÜSSKARTOFFELSCHAUMSÜPPCHEN	17.50
DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten garniert	18.50	mit gerösteten Pinienkernen	
CARAMELKÖPFLI mit Früchten und Rahm garniert	14	HUMMERCREME mit gebratenem Scampi und Knoblauchbrot	24.50
LEICHT GEKÜHLTER RHABARBERKOMPOTT mit Vanilleglace	16.50		
HIMBEER-VACHERINWÜRFEL auf Knusper-Mangospiegel	18.50	PASTA HAUSGEMACHT / VEGI / RISOTTO	
DESSERTTELLER KRONE ART	25	FRÜHLINGSRISOTTO mit Spinat, Spargel, Mascarpone Cherry Tomaten und Grill Gemüse	als Vorspeise 26.50 als Hauptgang 39.50
		HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebel, Mascarpone	39
KÄSE VARIATION mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen	25	Knoblauch und gebratenen Waldpilzen	
		STEINPILZRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER Frühlingsgemüse und Parmesan	als Vorspeise 26.50 als Hauptgang 39.50

ARTISCHOCKE

gefüllt mit Trüffel-Kartoffelstampf und gebratenen Waldpilzen



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



62.--

FISCHSPEZIALITÄTEN	CHF	FLEISCHSPEZIALITÄTEN	CHF
		FRÜHLINGS CORDON BLEU	Schweins 39
SCHOTTISCHER LACHS auf Spargelgemüse Gartenkresseschaum und Reis	53	gefüllt mit Spargel, Schinken und Bergkäse Gemüse und Pommes Frites	Kalbs 54
		RINDSFILETWÜRFEL AN PORTWEIN-BALSAMICOJUS Zitronen-Kartoffelstampf und Gemüse	54
GRILLIERTER THUNFISCH rosa gebraten auf Cous Cous	58		
und Tomaten-Zitronenschaum		ENTENBRÜSTCHEN MIT GRÜNEM CURRY auf Spargel-Pack Choi Gemüse und Basmatireis	52
ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN auf Bärlauchrisotto, Gemüse und zweifarbiger Peperonischaum	52	KALBSLEBER KRONE ART mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrösti	49
FISCH MARIAGE AUF SPINATBEET (Loup de Meer, Lachs, Scampi und Riesencrevette) an Champagnersauce und Salzkartoffeln	63	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

Frühlings Gemüse und neuen Kartoffeln