RESTAURANT
TAVERNE ZUR KRONE

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

RESTAURANT
TAVERNE ZUR KRONE

DEGUSTATIONSMENÜ — CHF

1.SALATKOMPOSITION
mit gebratenen Waldpilzen an Nuss-Dressing

2. APFELSCHAUMSÜPPCHEN
mit Trauben

3. MEDITERRANES SAFRANRISOTTO
mit grillierten Scampi und Champagnerschaum

4. RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE
Wintergemüse und Kartoffelgratin

oder

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

5. KÄSEVARIATION

6. HIMBEER-VACHERINWÜRFEL
auf Mango Spiegel

PREISE — Preise inkl. 8.1% MwSt.

MENU COMPLET	119.--
5-GANG-MENU (zwei Vorspeisen)	109.--
4-GANG-MENU (zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert)	99.--
3-GANG-MENU (eine Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert)	92.--

RESTAURANT
TAVERNE ZUR KRONE

SALATE UND VORSPEISEN

CHF

WINTERSALAT 17.50
mit Trauben, Nüssen und Granatapfelkernen

SALATKOMPOSITION 19.50
mit gebratenen Waldpilzen an Nuss-Dressing

DUO VON DER ENTENLEBER 32.--
Terrine und gebratene Entenleber
knusprigem Hefeteigbrot und Maracuja-Birne

ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH 28.--
mariniertes Thunfisch-Sashimi gross 52.--
und angeräuchertes Störfischcarpaccio

BEEFSTEAK TATAR klein 29.50
frisch zubereitet nach Wunsch; mild, würzig oder rassig gross 39.50

AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ 36.--
mit Avocado und Knacksalat

NÜSSLISALAT 16.50
mit Speck und Ei

GEMISCHTER SALAT 14.50

GRÜNER BLATTSALAT 13.--

RESTAURANT
TAVERNE ZUR KRONE

COUPES

CHF

ZITRONEN-LIMETTENSORBET 19.--
mit Champagner oder Vodka

COUPE DÀNEMARK klein 14.50
mit hausgemachter Schokoladensauce gross 16.50

VERMICELLES klein 15.50
mit Meringue und Rahm gross 17.50

COUPE NESSELRODE klein 15.50
mit Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm gross 17.50

EISKAFFEE 15.--
Moccaglace mit Rahm

KAFFEE PRISCA 12.--
Espresso mit Baileysglace

FRAPPÉES 15.--
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango

UNSERE GLACÉAROMEN

SORBET pro Kugel 5.50
Erdbeere, Zitrone-Limetten, Mango, Zwetschge mit Rahm plus 1.50

RAHMGLACÉ
Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca pro Kugel 5.50
mit Rahm plus 1.50

RESTAURANT
TAVERNE ZUR KRONE

DESSERTKÖSTLICHKEITEN	CHF
MARONIKUCHEN mit Sauerrahmglace	18.50
DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten garniert	18.50
CARAMELKÖPFLI mit Früchten und Rahm garniert	14.50
HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT mit Vanilleglace	19.50
PROFITEROLLES (2 Stück) mit Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce	18.50
HIMBEER-VACHERINWÜRFEL auf 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 Zutaten und beziehen diese wo immer möglich direkt von Bio-Höfen

RESTAURANT
TAVERNE ZUR KRONE

SUPPEN	CHF
KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE mit Kürbiskernen	16.50
HUMMERCREME mit gebratenen Scampi und Knoblauchbrot	24.50
APFELSCHAUMSÜPPCHEN mit Trauben und gebratener Entenleber	25.-- ohne Leber 17.50

PASTA / VEGI / RISOTTO	
HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen	als Vorspeise 26.50 als Hauptgang 39.50
MEDITERRANES SAFRANRISOTTO mit grilliertem Gemüse	als Vorspeise 27.-- als Hauptgang 42.--
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebel, Mascarpone Knoblauch und gebratenen Waldpilzen	39.--
GRILLIERTER GEMÜSETELLER mit Artischocke, Spinat, Pinienkernen und Safranrisotto	42.--

RESTAURANT
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.

RESTAURANT
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