

SALATE UND VORSPEISEN

CHF

SUPPEN

CHF

<b>SALATKOMPOSITION</b> mit gebratenen Eierschwämmli an Tomaten-Balsamico Vinaigrette	19.50
<b>TOMATENVARIATION „CAPRESE“</b> mit Mozzarella und Basilikum-Rucola Pesto	21.50
<b>ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH</b> mariniertes Thunfisch Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio	28.-- Gross 52.--
<b>VITELLO TONNATO DE LA CASA</b> Hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	25.50 Gross 45.--
<b>COCKTAIL „CAMPECHANO“ (MEXIKANISCH)</b> Crevetten, Tintenfisch, Avocado, Frühlingszwiebel und Hausmarinade	24.50 Gross 44.50
<b>BEEFSTEAK TATAR</b> frisch zubereitet nach Wunsch: mild, würzig oder rassig	Vorspeise 29.50 Hauptgang 39.50
<b>SOMMERSALAT MIT AVOCADO</b> Mozzarella und Datteri Tomaten	19.50
<b>RINDSCARPACCIO MIT MARMORIERTEM TRÜFFEL</b> mit Süsswein-Prosecco Marinade und Parmesan	28.-- Gross 48.--
<b>AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ</b> mit Avocado und Sommersalat	36.--
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	14.50
<b>GRÜNER BLATTSALAT</b>	13.--

<b>TOMATENCREMESUPPE</b> mit Lavendelglace	16.50
<b>HUMMERCREME</b> mit gebratenem Scampi und Knoblauchbrot	25.50
<b>ZITRONENSCHAUMSÜPPCHEN</b> mit marmoriertem Trüffel und gebratener Entenleber	25.50 ohne Leber 19.50
<b>PASTA / VEGI UND ETWAS KLEINES</b>	
<b>HAUCHDÜNNE RAVIOLI MIT ZUCCHETTI-AUBERGINEN FÜLLUNG</b> Grillgemüse und frischen Eierschwämmli	Vorspeise 26.50 Hauptgang 39.50
<b>SAFRAN RISOTTO</b> mit Oliven, Rucola, Tomaten, Mascarpone und Sommergemüse	Vorspeise 26.50 Hauptgang 39.50
<b>TAGLIOLINI À LA MÉDITERRANÉE</b> mit Eierschwämmli	39.--
<b>WURSTKÄSESALAT</b> mit Butterösti	24.50
<b>WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN</b> Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites mit gebratener Entenlebertranche	37.00 Plus 11.00

FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

ZANDERFILET IN ROSMARINBUTTER GEBRATEN

52.--

auf méditerranéem Safranrisotto  
mit Tomatencoulis und Gemüse

GRILLIERTER THUNFISCH

58.--

rosa gebraten mit Cous Cous  
und Tomaten-Zitronenschaum

FISCH MARIAGE AUF SPINATBEET

63.-

(Loup de Meer, Lachs, Scampi und Riesencrevette)  
an Champagnersauce und Salzkartoffeln

PAELLA NACH KRONEN ART AB 2 PERSONEN (30 Minuten)

Pro Person 65.--

mit Riesencrevetten, Mistkratzerlibrüstchen, Hummerschwanz, Scampi  
Tintenfisch, Chorizo und Gemüse

Fleischdeklaration:

Kalbs- und Schweinefleisch / Schweiz, Geflügel / Frankreich

\*Rind- und Bisonentrecôte, Wagyu / USA / Canada, Rindsfilet Australien

\* kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

Chorizo / Spanien, Kaninchen / Ungarn

Fischdeklaration: Zander/Estland Binnenfischerei, Thunfisch/Philippinen

Loup de Mer/Griechenland, Hummer/Canada, Tintenfisch und Stör/Italien

Scampi/Südafrika, Stör

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz / Deutschland

FLEISCHGERICHTE

CHF

KALBS ODER SCHWEINS CORDON BLEU

Schwein 39.--

mit Rohschinken, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Rucola  
Gemüse und Pommes Frites

Kalb 54.--

RINDSFILETWÜRFEL AN ROTWEINSAUCE

54.--

Zitronen-Kartoffelstampf und Gemüse

KANINCHENRÜCKENFILET AUF ARTISCHOCKENBLUME

52.--

nach ligurischer Art mit Trüffel-Mascarpone-Polenta

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

53.--

Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Rösti

KALBSLEBER KRONE ART

49.--

mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Rösti

US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI

Rinds 63.--

überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites

Bison 63.--

KALBSPAILLARD NACH SIZILIANISCHER ART

53.--

vom Grill mit Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer mariniert  
mit Gemüse **oder** Salat

RINDSFILET AUF RUCOLA BALSAMICOJUS

62.--

Grillgemüse und Trüffel-Kartoffelstampf

WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN

37.--

Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites

mit gebratener Entenlebertranche

Plus 11.--



# RESTAURANT

TAVERNE ZUR KRONE

## DESSERTKÖSTLICHKEITEN CHF

---

<b>HIMBEER-VACHERINWÜRFEL</b> auf Knusper-Mangospiegel	18.50
<b>HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT</b> mit Vanilleglace	19.50
<b>DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE</b> mit Früchten garniert	18.50
<b>CARAMELKÖPFLI</b> mit Früchten und Rahm garniert	14.50
<b>SCHOKOLADEN-BAILEYSKUCHEN</b> mit Beeren und Sauerrahmglacé	18.50
<b>SORBETTELLER</b> mit Saisonfrüchten garniert	19.50
<b>DESSERTTELLER KRONE ART</b>	25.--
<b>KÄSE VARIATION</b> 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. Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus natürlichem Fruchtmark



# RESTAURANT

TAVERNE ZUR KRONE

## COUPES CHF

---

<b>ZITRONENSORBET</b> mit Champagner und Erdbeeren	19.--
<b>KAFFEE PRISCA</b> Espresso und eine Kugel Baileys Glacé	12.--
<b>COUPE ROMANOFF</b> frische Erdbeeren, Vanilleglacé, Erdbeersorbet und Rahm	klein 14.50 gross 16.50
<b>COUPE DÄNEMARK</b> mit hausgemachter Schokoladensauce	klein 14.50 gross 16.50
<b>ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET</b> mit Vieille Poire	19.--
<b>EISKAFFEE</b> Moccaglacé und Rahm	15.--
<b>FRAPPÉES</b> Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	15.--

## UNSERE GLACÉAROMEN

---

<b>SORBET</b> Erdbeere, Aprikose, Zitronen-Limette, Mango, Himbeere	pro Kugel 5.30 mit Rahm plus 1.50
--	--------------------------------------

<b>RAHMGLACÉ</b> Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca, Lavendel	pro Kugel 5.30 mit Rahm plus 1.50
--	--------------------------------------