



ABEND

(kleine Änderungen möglich)

	CHF
MENU 4 GANG INKL. AMOUSE BOUCHE	119
MENU 5 GANG INKL. AMOUSE BOUCHE	132
MENU 6 GANG INKL. AMOUSE BOUCHE	142

ERSTE VORSPEISE

Jakobsmuschel Handgetaucht Herbstapfel Rettich Vinaigrette	25
--	----

ZWEITE VORSPEISE

Steinpilz Sauerrahm Schaum Wicken	25
---	----

ZWISCHENGANG

Kabeljau Rauchbutter Sellerie Tannen	47
--	----

FLEISCH

Bio Ochsen vom Loohof Eierschwämmli Schwarzwurzel Blätterwald	65
---	----

KÄSE

Variation Früchte Nüsse Steinbrot	21
---	----

DESSERT

Haselnuss Birnen Johannisbeeren Schokolade	21
--	----



SIGNATURE DISHES

(kleine Änderungen möglich)

	CHF
KRONE-SALAT	
Knackiger Salat Gemüse Blüten	22
PLATE CHARCUTERIE	
Schweizer Trockenfleisch Käse Oliven	23
TATAR	
Rindstatar Meerrettich Kapern	36
BURGER	
Schweizer Rind Gruyère Pommes Allumettes	32
NUGGETS	
Poularde im Knuspermantel Pommes Allumettes	27
FILET	
Rind Pommes Allumettes	65



SONNTAG IN DER KRONE

(kleine Änderungen möglich)

	CHF
Sonntag in der Krone	
Ab 10.00 Uhr auf Voranmeldung bis Samstagvormittag	69
Verschiedene Brote und Gipfeli Butter Marmelade Käse assortierter Aufschnitt Müesli Rauchlachs Kaffee- und Teespezialitäten und frisch gepresster Orangensaft	

Wir beziehen unsere Rohprodukte von ausgesuchten Qualitätslieferanten in der Schweiz. Herkunftsdeklaration für Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen vermerkt). Alle Preise verstehen sich in CHF & inklusive 7.7 % MwSt. | 09.10.2019