



ABEND

(kleine Änderungen möglich)

	CHF
MENU 4 GANG INKL. AMOUSE BOUCHE	127
MENU 5 GANG INKL. AMOUSE BOUCHE	139
MENU 6 GANG INKL. AMOUSE BOUCHE	149

ERSTE VORSPEISE

Knollensellerie | schwarzer Knoblauch | Tanne 29

ZWEITE VORSPEISE

Kartoffel | Perigord Trüffel | Spinat 26

ZWISCHENGANG

Lachsforelle | Beurre Blanc | Kräuterring 49

HAUPTGANG

Appenzeller Ente | Wirsing | Sauerrahm | Liebstöckel 62

KÄSE

Variation | Früchte | Nüsse | Steinbrot 25

DESSERT

Apfel | Karamell | Haselnuss 23



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	
Swiss beef Gruyère Pommes Allumettes	32
NUGGETS	
Poularde im Knuspermantel Pommes Allumettes	27
FILET	
Rind Pommes Allumettes	65



SONNTAGS LUNCH IN DER KRONE

(kleine Änderungen möglich)

	CHF
MENU SURPRISE 3 GANG	104
MENU SURPRISE 4 GANG	119

Lassen Sie sich überraschen von den inspirierenden und kulinarischen Kochkünsten von Ale Mordasini (Gewinner Der goldene Koch 2019 | Kandidat Bocuse d'Or 2020).

Alle Variationen sind hausgemacht und in Präzision zu einem Geschmackswunder kreiert. Erleben Sie die Kochkunst in höchster Form.



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. | 05.02.2020