



ABEND

(kleine Änderungen möglich)

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

ERSTE VORSPEISE

Lachsforelle | Stangesellerie | Apfel | Sauerrahm 29

ZWEITE VORSPEISE

Tomate | Zürichsee Muscheln | Lauch 26

ZWISCHENGANG

Zander | Rauch Hollandaise | Lardo 49

HAUPTGANG

Lamm | Sellerie | Jus 62

KÄSE

Rohmilchkäse | Steinbrot | getr. Aprikosen | Nüsse 25

DESSERT

Hochstammkirsche | Verveine | geröstetes Sorbet 23



SIGNATURE DISHES

(nur am Donnerstag zur Apero Lounge erhältlich)

	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



SONNTAG IN DER KRONE

(kleine Änderungen möglich)

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

KRONE-BRUNCH

Ab 11.00 Uhr auf Voranmeldung bis Samstagmittag 92

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. | 13.07.2020