



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	
Sellerie Trüffel Tanne	26
ZWEITE VORSPEISE	
Gruyère Consommé Tortellini	29
ZWISCHENGANG	
Saibling Schwarzwurzel Senf Beurre Blanc	49
HAUPTGANG	
Entenbrust & Schenkel Kartoffel Wirsing	62
KÄSE	
Rohmilchkäse Feigen Quitten Baumnüsse	25
DESSERT	
Weisse Schokolade Birnen Johannisbeere	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
DESSERT	
Tagesdessert je nach Angebot	22



SONNTAG IN DER KRONE

(zurzeit geschlossen)

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

Lassen Sie sich überraschen von den inspirierenden und kulinarischen Kochkünsten von Ale Mordasini (Gewinner Der goldene Koch 2019 | Kandidat Bocuse d'Or 2020/2021).

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. | 22.11.2020