



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
MENU 7 GANG INKL. AMUSE BOUCHE	162

ERSTE VORSPEISE

Gurke | Sauerrahm-Joghurt | Stangensellerie-
Estragon Vinaigrette | Gurken Granite

ZWEITE VORSPEISE

Berner Rosen Tomaten | Frischkäse | Knoblauch

FISCHGANG

Flusskrebs Royale | Bisqueschaum | Kräutercreme

HAUPTGANG

Rindsfederstück | Fave Bohnen | Eierschwämmli |
Kartoffel

KÄSE

Steinbrot | Bergfichte mit Trüffel | Lochhütte mit
Aprikosen

DESSERT

Erdbeeren | Holunder | Schokolade | Buttermilch

ZWEITES DESSERT

Shaved Ice | Joghurt | Himbeeren



SIGNATURE DISHES

(nur Mittwoch & Donnerstag in der 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

ERLEBNIS

Lassen Sie sich überraschen von den inspirierenden
und kulinarischen Kochkünsten von Ale Mordasini
(Gewinner Goldener Koch 2019 | Finalist Bocuse d'Or
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. | 02.07.2021