



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

Körbchenmuscheln vom Zürichsee | Sellerie |
Buttersauce vom Muschelsud und Verjus

ZWEITE VORSPEISE

Kristal Kaviar veredelt in Paris | im Salz gebackene
Zwiebeln | Kräutercreme

FISCHGANG

Flusskrebs vom Katzensee | Zander | Sandorn |
schaumige Bisquesauce

HAUPTGANG

Ente aus dem Appenzell im Haus gereift | grillierte
Rosenkohlerzen | Brioche mit Schenkelfleisch |
Entenjus mit wilden Heidelbeeren

KÄSE

Steinbrot | Trüffelbrie mit Trüffel | Gruyère mit
Pflaumen

DESSERT

Brombeeren | Rande | Joghurt | Rose

ZWEITES DESSERT

Herbstapfel | Karamell | Kaffee | Sorbet von
karamellisierten Äpfeln



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. | 14.10..2021