



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

Schwarzwurzeln | Trüffeljus | Creme vom Bio Eigelb

ZWEITE VORSPEISE

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

FISCHGANG

Saibling | Austernpilze | Walnüsse | Petersilienwurzel aus Schleinikon | Nussbutter Beurre blanc

HAUPTGANG

Entenbrust am Knochen gegart | Jus | Kartoffelcreme gefüllt mit Entenschenkelconfit | Wirsingrolle mit Sauerrahm | Bearnaisesauce

KÄSE

Steinbrot | Trüffelbrie mit Trüffel | Gruyère mit Pflaumen

DESSERT

Sternanis | Apfel | Schokolade | Vanille

ZWEITES DESSERT

Brombeeren | Cassis | Joghurt



SIGNATURE DISHES

(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. | 14.12.2021