



## ABEND

(kleine Änderungen möglich)

CHF

MENU 4 GANG INKL. HÄPPLI	127
MENU 5 GANG NKL. HÄPPLI	139
MENU 6 GANG INKL. HÄPPLI	149
MENU 7 GANG NKL. HÄPPLI	162

Körbchenmuscheln vom Zürichsee | Kohlrabi | Fenchel |  
Muschelsud | Salzzitronen



Kartoffel Gnocchi | Bärlauch | weisser Spargel | Morcheln



Saibling aus dem Sattelgebiet | Sandorn | Rettich



Dry Aged Schwarzfuss Poularde | Aprikosen | Sellerie



Dinkel-Kamillen Steinbrot | Simplon Käse | Birne | Jersey  
Blue



Birne | Zitronenverveine | Buttermilch



Johannisbeeren | Zartbitter Schokolade | Fruchtesig



## 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

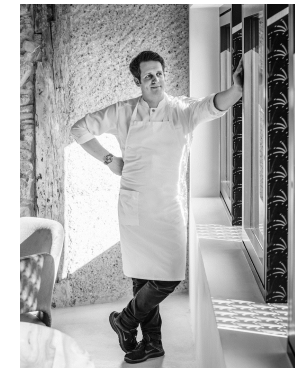
### DESSERT

Tagesdessert je nach Angebot 22

## ERLEBNIS

Lassen Sie sich überraschen von den inspirierenden und kulinarischen Kochkünsten von Ale Mordasini.

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. | 09.04.2022