



VORSPEISEN

Pilz-Essenz

Gebratene Waldpilze, Eigelb und Sbrinz Croûton 16

Blattsalat

Preiselbeer-Dressing, karamellierte Baumnüsse, 14

Croûtons und Speck Staub

Dazu kross gebratene marinierte Poulet-Herzli +6

Gebackener Kürbis

Ziegenfrischkäse, Birnen Chutney, gepickelter Kürbis
und kandierte Chilli-Fäden 18

Panierte Kalbs-Milke oder Pilzknusperli

Geräucherte Preiselbeerkonfitüre, Wurzelespuma 22

Auf Wunsch mit frischem Limmattal Burgunder Trüffel +7



HAUPTGÄNGE

Rinds Bürgermeisterstück oder „Planted“ Steak 	
Hausgemachte Käsespätzli, Schalottenragout, Kalbsfond und Röstzwiebeln	47
Bremgartner Lachsforelle	
Pastinaken, Blaubeermarmelade, fermentiertes Pastinaken Stroh und Pumpernickel	42
Innerschwyzzer Käse-Ravioli 	
Geräucherte Randen, Meerrettich und Salbei	23/32
Räuchertofu von der Tofurei Engel 	
Kürbispüree, fermentierte Kräutersaitlinge, gepickelte Süsskartoffeln, Birnengel und Federkohlichips	36



KRONE SPEZIALITÄTEN

Zürcher Kalbsrahmgeschnetzertes

im Kupfer Pfännli serviert

Butterrösti und Marktgemüse

47

Auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

+6





DESSERT

Krone Affogato  	
Fior di Latte Glacé mit Espresso	9
Milch & Nougat 	
Brioche Brötli, Fior di Latte Glacé, Nougatmousse, Milchchip und Haselnüsse	14
Ziegenkäse 2.0	
Aprikosen Chutney, Rosmarin-Honig, Knäckebröt und gebrannte Weisse Schoggi	14
Mini Dessert	
Tagesangebot	6

HAUSGEMACHTE GLACÉ & SORBET

Marroni Glacé  	
Fior di Latte Glacé  	
Apfelmilch Sorbet  	
Chiesi- Sorbet  	