



VORSPEISEN

Alpstein Poulet

Nespole, Kaffee, Senfsaat

Hausgemachter Frischkäse 15

Lachs aus Lostalloy/Graubünden

Schnittlauch, Buttermilch, Wildkräuter-Granola

Kohlrabi Tartelette 18

Blattsalat

Eingelegtes Gemüse, Trauben

Hausdressing, Kürbis- und Sonnenblumenkernen 12

Sellerie-Hafer Suppe

Meerrettich, geräucherter Tofu und Gurken-Kimchi 13

Hausgemachte Raviolini

Ricotta, Salbei und Riesling-Nussbutter Schaum 23/33



HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu vom Schwein 	
Mit Sternenberger-Käse gefüllt, dazu Pommes pont-neuf, Marktgemüse und hausgemachtes Ketchup	32
Gebratener Rinds-Schlossbeindeckel 	
Kichererbsen-Krokette, Belper Knolle, Kräuterseitling Blumenkohl und Salsa-Verde	40
Confiertes Saibling Filet aus Bremgarten 	
Aubergine, Bienenwachs Beurre-Blanc Gerste und Karamellierte Haselnüsse	45
Lauch-Mosaik 	
Weisse Bohnen, Algen, Buchweizen und Kamille	34
Felchenknusperli aus der Zürisee Fischerei Gerny	
in dunklem Bierteig mit Risina Bohnen, Senfsaat Winterspinat und Tartar-Sauce	30



KRONE SPEZIALITÄTEN

Vogel Im Topf

Rindsfleischvogel im Gusseisentopf
Fondant Kartoffeln und Marktgemüse

34



Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes

im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und
Marktgemüse

44




auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

3





DESSERT

Hausgemachtes Snickers  	
Mandel, Erdnuss und Mandelmilch	14
Rhabarber 	
Vanillecrème, weisse Schokolade und Miso	13
Mini Dessert	
Tagesangebot	6

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

Apfel Sorbet  	
Shiso	
Buttermilch Eis  	
Randen	
Popcorn Eis  	
Karamell	
	Pro Kugel
	5

SÜSSE WEINBEGLEITUNG

Muskat Ottonell Auslese	
Tschida Angerhof, Österreich	1dl
	10