





VORSPEISEN



Geräucherte Randen Suppe  
Ziegenkäse Pannacotta, Haselnuss, Akazien-Honigzylinder 13

 Auf Wunsch auch Vegan erhältlich

Rüebli Tatar 
Gepickelt und gedämpfte Rüebli, Pumpernickel 16
Estragon Mayonnaise, Rüblichips

Auf Wunsch mit hausgemachtem Beef Jerky 7

Ochenschwanz Praline
Sellerieschaum, Spinat Brioche, Herbsttrüffel, Rotwein-Gel 18

Blattsalat  
Eingelegter Kürbis und Birne, karamalisierte Baumnuss
Geröstete Kerne, Preiselbeerdressing 13



HAUPTGÄNGE

Kalbs Flank Steak vom Green Egg 	
Kastanien Polenta, süss-saure Eierschwämmli Brunnenkresse-Chimichurri, eingelegte Herbstzwiebel	45
Buchweizen Roulade 	
Wirz, getrocknete Tomate, Bergkäse Espuma Salbei-Öl, Röstzwiebel	33
Grevenhofer Saibling (D) 	
Kürbispürree, gepickelter Kürbis, Kürbismiso Kandierte Chilifäden, Koriander	41
Vegane Variante 	
- mit Räuchertofu von der Tofurei Engel	41
Cordon Bleu vom Schwein 	
Urchiger Bergkäse, Bauernschinken Knusprige Kartoffel, Preiselbeeren	33
Rotaugenknusperli aus der Zürisee Fischerei Gerny	
Bierteig, weisses Bohnenpüree, Mandel, Salbei Bunte Ofenkarotte, Tartar-Sauce	36



KRONE SPEZIALITÄTEN

Vogel im Topf

Rindsfleischvogel im Gusseisentopf

Fondant Kartoffel und Marktgemüse

34



Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes

im Kupfer Pfännli serviert

Butterrösti und Marktgemüse

46

Auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

3





DESSERT

Schokoladen- Rosmarin-Tarte 	
Sanddorn Sorbet, Haselnuss Crunch	14
Zitronen-Limetten Mille-Feuille  	
Brombeer-Mousse , Karamell Sauce	14
Mini Dessert	
Tagesangebot	6

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

Vanille Glacé  	
Sanddorn Sorbet mit kandiertem Ingwer  	
Pfirsich-Prosecco Sorbet  	
Schokoladen Sorbet  	
	Pro Kugel 5

SÜSSE WEINBEGLEITUNG

Muskat Ottonell Auslese		
Tschida Angerhof, Österreich	1dl	10