



VORSPEISEN

Geschäumte Pastinaken Suppe  	
Rauchmandel, Sellerie, Zwiebel	13
Kalbs Tatar 	
Haselnuss, Miso, Kartoffelchips Pilz-Consommé	19
Abgeflämmtter Wolfsbarsch (F) 	
Arven-Espuma, Grapefruit, Gurke Senfsaat	18
Blattsalat  	
Eingelegtes Gemüse, Trauben Hausdressing, Kürbis- und Sonnenblumenkernen	12
Hausgemachte Raviolini 	
Ricotta, Taleggio, Riesling-Nussbutter Schaum	23/33



HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu vom Schwein 	
Mit Sternenberger-Käse gefüllt, dazu Pommes pont-neuf, Marktgemüse und hausgemachtes Ketchup	32
Alpstein Poulet Club Sandwich vom Rückenfilet	
Japanisches-Milchbrot, Zitrus-Vinaigrette, Ei Eingelegter Rettich	36
Confiertes Saibling Filet aus Bremgarten 	
Kichererbse, Quitte, Nussbutter, Karotte, Shiso	44
Kürbis Teig Taschen „Culurgiones“ 	
Yuzu Mayonnaise, Süsskartoffel, Rote Linsen Kürbis-Essence	34
Felchenknusperli aus der Zürisee Fischerei Gerny	
in dunklem Bierteig mit Risina Bohnen, Senfsaat Winterspinat und Tartar-Sauce	32



KRONE SPEZIALITÄTEN

Vogel im Topf

Rindsfleischvogel im Gusseisentopf
Fondant Kartoffeln und Marktgemüse

34



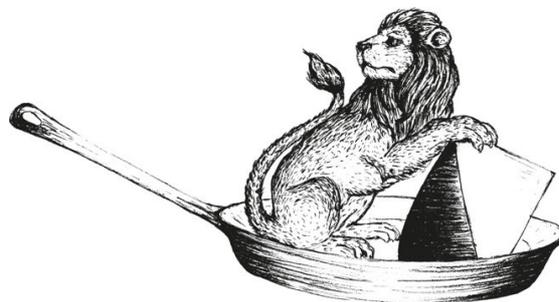
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes

im Kupfer Pfännli serviert mit Butterrösti und
Marktgemüse

46

auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli

3





DESSERT

Schokoladen Tartellete 	
Quark Mousse, Sauerkirschen, Grüntee	14
Maroni 	
Zwetschge, Dulce de Leche, Sauerrahm	14
Mini Dessert	
Tagesangebot	6

HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

Mandarinen Sorbet  	
Rotwein Sorbet  	
Maroni Eis  	
Dulce de Leche Eis  	
	Pro Kugel 5

SÜSSE WEINBEGLEITUNG

Muskat Ottonell Auslese		
Tschida Angerhof, Österreich	1dl	10