



## VORSPEISEN

<b>Gurkenkaltschale</b>  	
Geräuchertes Sellerie-Mousse, Dill, Soja-Joghurt	13
<b>Tatar vom Schweizer Rind</b> 	
Hausgemachtes Brennnessel Zwirbel-Brot	
Kapern, Salzgurke, Oliven-Schaum	21/39
Auf Wunsch klassisch mit Cognac	4
<b>Grillierte Wassermelone vom Big Green Egg</b> 	
Frischkäse, Tomatenmarmelade	
Buchweizenkrokant, Estragon-Limetten Sorbet	16
<b>Blattsalat</b>  	
Eingelegtes Gemüse, Trauben	
Geröstete Kernen, Hausdressing	12
<b>„Panzanella“ Toskanischer Brotsalat</b> 	
Burrata, grillierter Pfirsich, confierte Cherry Tomaten	15/29



## HAUPTGÄNGE

<b>Kalbs Hanging Tender Steak vom Big Green Egg</b> 	
Chimichurri, Maniok, süss-sauer marinierter Blumenkohl	44
Auf Wunsch zusätzlich mit Lauchzwiebel-Pakorras	6
<b>Hausgemachter Auberginen Rollmops</b>  	
Lauwarmes Linsentatar, Granny Smith-Gel Senfsaat-Chutney, Dill-Mayonnaise	34
<b>Grilliertes Short Rib vom Rind</b>	
Mais, Wilder Broccoli, Kirsch-BBQ-Sauce	42
Auf Wunsch zusätzlich mit Züri Frites	6
<b>Grilliertes Lachsfilet aus Lostallo/Graubünden</b> 	
Erbsen-Minz Curry, Lauchzwiebel-Pakorras, Yuzu	45



## KRONE SPEZIALITÄTEN

<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> 	
Sternenbergerkäse, Bauernschinken	
Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren	33
<b>Rotaugenknusperli aus der Zürisee Fischerei Gerny</b>	
Bierteig, Risina Bohnen, Senfsaat	
Sommerspinat, Tartar-Sauce	34
<b>Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes</b> 	
im Kupfer Pfännli	
Butterrösti und Marktgemüse	46
auf Wunsch klassisch mit Kalbs Nierli	3





## DESSERT

### Krone Cheesecake

Tonkabohnen Crumble, Schokoladen Ganache

Heidelbeerkompott 14

### Luftiger Eiskaffee

Vanille, Karamell und Baileys

14

### Mini Dessert

Tagesangebot

6

## HAUSGEMACHTE EIS & SORBET

### Vanille Glacé

### Kiwi-Sesam Sorbet

### Estragon-Limetten Sorbet

### Lemon Curd Glacé

Pro Kugel 5

## SÜSSE WEINBEGLEITUNG

### Muskat Ottonell Auslese

Tschida Angerhof, Österreich

1dl

10