



# K R O N E

— B l a t t e n —

## Krone Menü

Balleron / Senf / Toast

\*\*\*\*\*

Rindsentrecôte vom Grill / Pommes Country

\*\*\*\*\*

Fotzelschnitte

CHF 58

Das Menü wird nur am Abend serviert.

## Vorspeise

Zürcher Kutteln	18
Bouillon / Flädli / Mark-Knochen	13
Saisonblattsalat / gemischt geht auch / Hausdressing	8.5
Nüsslisalat „Mimosa“ / French Dressing	13
Rinderfilet Tatar nach „Alba-Art“ / Toastbrot	29
Schwartenmagen / Vinaigrette	18
Saiblingstatar / Blau St.Galler-Mousseline	24
Balleron / Senf / Zwiebeln / Toast	15
Randen-Apfelsalat / Meerrettich	14
Grüne Spargeln / Bündner Fleisch	27



# K R O N E

— B l a t t e n —

## Eine Italienische Note

### Asparagi

Grüne Spargeln / Périgord-Trüffel

### Carne Cruda

Rinderfilet Tatar nach „Alba-Art“ / Toastbrot

### Branzino

Wolfsbarschfilet vom Grill / Saisongemüse / Rosmarinkartoffeln

### Dolce

Panna Cotta

3 Gänge 78

4 Gänge 88

Das Menü servieren wir Ihnen gerne am Abend und am ganzen Tisch.

## Hauptgang

Forelle Blau / Salzkartoffeln / Saisongemüse			41
Eglifilet / Dill-Zitronebutter / Saisongemüse			38
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart / Rösti	39	mit Kalbsfilet	60
Kalbsleber-Streifen / Rösti			39
Wiener Schnitzel / Country-Pommes oder Salat			44
Schweins Haxe / Bramata-Polenta			37
Siedfleisch vom Rindshohrücken / Salzkartoffeln / Rübli			37
Rindsentrecôte / Country-Pommes / Grüne Pfeffersauce			47
Mistkratzerli vom Holzkohlen-Grill / Rosmarinkartoffeln / Safran-Crème			36
Spargel-Ravioli / Buttersauce / Sbrinz			29