



K R O N E

— B l a t t e n —

Krone Menü

Saiblingstatar / Blau St. Galler- Mousseline

Schweins Haxe / Bramata-Polenta

Fotzelschnitte

CHF 51

Vorspeise

Marronisuppe / Thymian / Rahm	9
Bouillon / Flädli / Mark-Knochen	13
Saisonblattsalat / Hausdressing	7
Nüsslisalat „Mimosa“	12
Balleron / Senf / Zwiebeln / Toastbrot	18
Sbrinzsoufflé / Bündnerfleisch / Rotwein-Birne	26
Schwartenmagen / Vinaigrette	18
Saiblingstatar / Blau St.Galler-Mousseline	24
„Schnousi“ Teller: Schwartenmagen / Balleron / Rohschinken / Brot	25
Randen-Apfelsalat / Meerrettich	12



K R O N E

— B l a t t e n —

Eine Italienische Note

Geniessen Sie ein Überraschungs-Menü und lassen sie sich kulinarisch von der Esskultur Italiens verwöhnen.

Das Menü wird nur am ganzen Tisch serviert!

3 Gänge 75

4 Gänge 85

Hauptgang

Forelle Blau / Salzkartoffeln / Saisongemüse	38
Eglifilet / Dill-Zitronebutter / Saisongemüse	38
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart / Rösti	39
Kalbsleber-Streifen / Rösti	37
Berner-Zungenwurst / Lauchgemüse	24
Wiener Schnitzel / Country-Pommes oder Salat	42
Schweins Haxe / Bramata-Polenta	35
Siedfleisch vom Rindshohrücken / Salzkartoffeln / Rübli	37
Rindsentrecôte / Country-Pommes / Kräuterbutter	44
Mistkratzerli vom Holzkohlen-Grill / Rosmarinkartoffeln	36
Birnen-Ravioli / Walnüsse / Sbrinz	26