

# Herzlich Willkommen in der Krone

## unser Menu am Mittag

Mittags empfehlen wir Ihnen persönlich am Tisch ein marktaktuelles Menu, zusammengestellt aus frischen Zutaten, kreativ, abwechslungsreich und zu einem guten PreisLeistungsverhältnis. Eine vegetarische Variante ist selbstverständlich auch möglich

Menu mit Salat oder Suppe und Hauptgang	Fr. 58.—
Menuvorspeise und Hauptgang	Fr. 68.—
Menuvorspeise, Hauptgang und Dessert	Fr. 80.--
Menuvorspeise, Zwischengang und Hauptgang	Fr. 86.—
Menu in 4 Gängen	Fr. 99.—

## Am Abend

### Kulinarische Reise durch unsere Küche

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Menu nur nach Absprache oder auf Vorbestellung servieren.**

Lassen sie sich überraschen und geniessen Sie kleine Gänge, spannende Zutaten und unterschiedliche Zubereitungsarten. Wir servieren pro Tisch für alle das gleiche Menu. Wenn Sie also mit Geniessern der vegetarischen Küche, oder mit Fischliebhabern den Abend verbringen, werden wir das Menu auf deren Vorlieben abstimmen.

Die Anzahl der Gänge ist individuell wählbar.

Wir richten uns, wenn immer es geht, nach der Saison, verwenden vorwiegend regionale Produkte und arbeiten mit Bauern aus der Umgebung, und langjährigen Lieferanten zusammen.

7 Gänge 215.--/      6 Gänge 198.-- /      5 Gänge 182.—

**Bitte beachten Sie unsere Produktinformationen im App**

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

# Grosse Genüsse für 2 Personen und mehr

Gerne bieten wir Ihnen unsere „Grossen Stücke“ oder „ganze Fische“ ab 2 Personen an. Der Genuss ist grösser, da sich die Aromen besser entwickeln können und der Geschmack besser zur Geltung kommt.

## Drei Mal Kalb mit Pilzen

### Ravioli vom Onglet mit schwarzem Trüffel

auf Lauchgemüse mit getrockneten Tomaten

als Gang für 2 Personen pro Person

36.--

\*\*\*

## 24 Stunden Kalbsbrust mit Aromen aus Asien mit Sesam

mit Chinakohl, Rettich, Süsskartoffeln, rohem Topinambour, fermentierten Pilzen und Knusperreis

als Gang für 2 Personen pro Person

29.--

\*\*\*

## Tranchiertes anderes Kotelette mit gefüllter Morchel

BBQ Rippe, Braunbutter-Gemüse Eintopf und Kartoffelgratin

als Gang für 2 Personen pro Person

64.--

Als Dreierlei für 2 Personen

pro Person

125.--

## Hiesiges Gitzi als Quartett

im Ofen mit Thymian und Frühlingsknoblauch rosa gebraten, im Holzofen langsam gegarte Schulter, Appenzeller Gitzküchlein und hausgemachte Bratwurst, serviert mit neuen, kleinen Bratkartoffeln, Blattspinat mit Morcheln und Frühlingsrübli

ab 2 Personen

pro Person

80.--

## Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet “Dry Aged”

Unser Klassiker mit Sauce Béarnaise, einer Beilage ihrer Wahl und einer reichhaltigen Gemüseauswahl

in 2 Gängen serviert

ab 2 Personen

pro Person

89.--

## Meerfisch in der Meersalzkruste aus dem Ofen klassisch

Champagnerbuttersauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat

für 2 Personen als Hauptgang oder für 4 Personen als Vorspeise

unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das Fischangebot

als Vorspeise

pro Person

40.--

als Hauptgang

in 2 Gängen serviert

pro Person

80.--

# Als kleiner Einstieg

## Kombination von Foie-gras-Terrine

und Jakobsmuschel mit Yuzu-Dashi und Bitterschokolade

40.--

## Beluga-Linsen-Cevapcici mit Hagebutten

Randenallerlei, eingelegte Puntarelle, Lattichherz und Granny Smith

31.--

## Doppelte Consommé vom Hirzler Reh mit Wurzelgemüse

Markbein aus dem Ofen

24.--

## Randen-Süsskartoffelsuppe mit Champagnerschaum

und Steinpilzglacé

26.--

## Warm und kalt vom Bömlo Lachs mit Eigelb und Mais,

Weisses Polentaespuma mit Hirzler Eigelb

36.--

alle Vorspeisen als Hauptgang

plus

10.--

# Aus der Fischküche

## Bretonische Seeszunge

mit Artischocken, Tomaten, Zucchini und

neuen, kleinen Bratkartoffeln in 2 Service

79.--

## Traditionelle Forellengerichte

Lebendfrische Forellen bereiten wir nach einem alten Rezept zu und servieren sie mit Charlotte-Dampfkartoffeln.

Im Sud blau mit nussbrauner Butter, in Butter gebraten mit Mandeln, oder knusprig gebacken mit hausgemachter Mayonnaise.

1 Stück als Vorspeise 30.--

1 Stück als Hauptgang 39.--

2 Stück als Hauptspeise 52.--

mit unterschiedlichen Zubereitungsarten 56.--

# Gerichte für den Hauptgang

## Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit knusprigen Röstli, oder  
feinen selbstgemachten Nudeln

kleinere Portion  
in 2 Service

53.--  
63.--

## Dry Aged Rindsfilet „Rossini“

mit gebratener Entenleber und Trüffelsauce  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

in einem Service

79.—

## Rindsfiletspitzen mit Senfsauce

glasierter Lauch und knusprige Röstli

kleinere Portion  
in 2 Service

55.—  
65.--

## Kalbshackbraten mit Wintertrüffel und Portweinsauce

Kartoffelstock und glasierten Rüepli

59.--

# Aus der vegetarischen Küche

## Eintopf von Wurzelgemüsen mit Piemonteser Haselnüssen

Braunbutter, Kartoffelstock und pochiertem Ei mit schwarzem Trüffel

in einem Service

58.—

## Gelbes Curry mit geräuchertem Tofu und feinen Beilagen

buntes Gemüse allerlei mit Erdnüssen und Basmatireis

in einem Service

53.—

### Brotauswahl

Wir backen alle Brote im Haus und verwenden dabei Lievita madre (Mutterhefe)  
Rogen- Weizen- und Urdinkelsauerteig

Nach dem Aperio bringen wir ihnen einen Brotkorb mit einer Auswahl unseres  
Weizensauerteigbrotes aus 2 unterschiedlichen Sauerteigen, unseres Vollkorn-Bier-Malzbrot  
und unseres Lichtkornroggenbrotes.

Wenn sie gerne ein Züri Bürli möchten, dürfen sie dies sehr gerne dazu bestellen Doppelbürli 5.—  
Alle Brote können sie auch gerne gefroren mitnehmen