

## VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Kernen und Kresse **12.00**  
*an Haus-Dressing oder Balsamico Dressing nach Wahl*

---

Appenzeller Kalbs-Tatar **30.00 | 38.00**  
*mit Mostbröckli und Bunkerkäse aus dem Appenzellerland und gepickelter Gurke  
serviert mit Kronebrot und gesalzener Butter*

---

Wildkräuter Salat und Burata, Parmaschinken und grüner Spargel **14.50 | 19.50**  
*serviert mit unserm Huusbrot und Bärlauchöl*

---

## SUPPEN

Riesling Bärlauchcrème **13.00**  
*verfeinert mit Rahm*  
**17.00**  
*+ mit gebratener Crevette*

---

Bunkerkäse-Suppe **16.50**  
*mit Mostbröcklistreifen verfeinert*

---



## HAUPTGERICHTE

### KRONE KLASSIKER

„Krone“ Hackbraten an Portwein-Jus **37.00**  
*mit Bärlauch Kartoffelstock und saisonalem Gemüse*

---

Kalbsleberli sautiert in Balsamico-Jus **38.00**  
*mit Schalotten, Kräutern und handgemachter goldbraun gebratener Butterrösti*

---

## FLEISCH

Poulardenbrust auf Ratatouille **36.00**  
*mit cremiger Tessiner Polenta und Zitronen-Thymian Jus*

---

Schweizer Rindsentrecôte Art Café des Paris **44.50**  
*dazu serviert Blattspinat und Pommes Frites*

---



## FISCH

Tagesfisch und Beilage je nach Angebot  
*unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft*

-

Egli-Knusperli mit Sauce Tartar  
*serviert als Fitnesteller*

34.00

---

## VEGETARISCH

Sämiger Aquerello Risotto vom grünen gebr. Spargel  
*mit Burata und Kräuteröl*

30.50

---

## HERKUNFT UNSERER PRODUKTE (REGIONAL)

KALB	SCHWEIZ
RIND	SCHWEIZ
GEFLÜGEL	SCHWEIZ
FISCH	SCHWEIZ
EGLI-FILET	BRAUEREI LOCHER, APPENZEL

---

UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN.

ALLE PREISE IN CHF UND INKL. DER GESETZLICHEN MWST.



## DESSERTS

Schokoladenküchlein vom Konditor <i>mit weichem Kern an Tonkabohnen Glace und Rham</i>	<b>14.50</b>
Handgerührter Eiskaffee <i>mit Tonkabohnenschaum</i>	<b>9.80</b>
Bergamotten-Parfait <i>mit exotischen Früchten und Crème Chantilly</i>	<b>13.00</b>
Weisse Mousse au Chocolat <i>mit haustgemachtem Rhabarberkompott</i>	<b>12.50</b>
Zitronengras-Crème-brûlée (im kleinen Glas) <i>mit feinster Mango-Glace</i>	<b>11.50</b>
Hausgemachtes Glace (pro Kugel) <i>Sauerrahm, Tonkabohnen, gesalzene Karamell + Schlagrahm</i>	<b>4.50</b> <b>1.50</b>
Hausgemachtes Sorbet (pro Kugel) <i>Himbeer, Rhabarber-Prosecco, Zitronen + Schlagrahm</i>	<b>4.50</b> <b>1.50</b>
Käsevariation von der Käsekönigin <i>mit Tessiner Feigensenf und Innerrhoder Biräbrot (Birnenbrot)</i>	<b>19.00</b>





HOTEL KRONE

