



Der Genuss beginnt genau hier.

Unsere Speisekarte ist eine Lektüre, die Spass macht.
Weil sie anregt, inspiriert und Lust weckt.
Aber das ist nur der Anfang. Die Krönung folgt danach,
wenn sich Ihre Vorfreude erfüllt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl.
Und beim Geniessen.



KRONENMENU

Variation von der Urmöhre und Orange
mit Mostbröckli und Appenzeller Käse

Pastinaken-Sauerrahm-Suppe
mit Mango und Gambero Rosso-Tatar

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Taggiasca Oliven
auf Ratatouille

Rosa Rindsfilet & konfiertes Bäggli
an Pinot-Noir Jus
mit blauen St. Galler Kartoffeln und gerösteten jungen Karotten

Mousse au chocolat
mit eingelegten Rotweinkirschen

Menu komplett CHF 114.00
3-Gang-Menu CHF 83.00



VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Winterlicher Blattsalat mit Kernen und Sprossen an Dressing nach Wahl | 10.00 |
| <hr/> | |
| Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen an Dressing nach Wahl | 13.00 |
| <hr/> | |
| Tatar vom Schweizer Kalb mit Avocado, Eigelbcreme und Brioche-Toast | 28.00 |
| <hr/> | |
| Variation von der Urmöhre und Orange mit Mostbröckli und Appenzellerkäse | 24.00 |
| <hr/> | |

SUPPEN

| | |
|---|-------|
| Pastinaken-Sauerrahm-Suppe mit Mango, Gambero Rosso- Tatar | 14.00 |
| <hr/> | |
| Ochsenschwanz-Suppe „Orloff“ mit gefüllten Morcheln und Sherry | 16.00 |
| <hr/> | |
| Tagessuppe aus unserem täglich wechselndem Angebot | 12.00 |
| <hr/> | |



HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Gebratenes Schweinskotelette mit Piment d`Espelette 38.00
dazu Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Ratatouille

„Krone“ Hackbraten an Portweinjus 35.00
mit Kartoffelstock und Wintergemüse

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Peterli 38.00
an Balsamicojus und goldbrauner Rösti

Rosa Rindsfilet & konfiertes Bäggli 52.00
mit Pinot-Noir Jus, blauen St. Galler Kartoffeln
und gerösteten jungen Karotten

Sauerbraten nach „Konrad Hummler“ 39.00
mit Quarkspätzli und Wintergemüse

FISCH

Konfiertes Kabeljau 46.00
mit Kampot-Pfeffer, Rote Beete Jus, Chorizo-Stock und Ratatouille

Gebratenes Wolfsbarschfilet 42.00
mit Taggiasca Oliven, Blauen St.Galler Kartoffeln und jungen Karotten



VEGETARISCH

Randen Cappelletti 28.00
mit Indian Tonic Äpfeln, Fenchel, Zwiebeln und Sprossen

Linguine 28.00
mit geräucherter Peperoni und Limone, Avocadocrème und Cashewnüssen

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

SCHWEIN, KALB, POULET SCHWEIZ

RIND SCHWEIZ / URUGUAY

CHORIZO SPANIEN

KABELJAU ISLAND

WOLFSBARSCH FRANKREICH / ITALIEN

GAMBERO ROSSO ITALIEN

UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN.



DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Mandelküchlein “Financier“ | 14.00 |
| mit Zwetschgensorbet | |
| <hr/> | |
| Mousse au Chocolat | 14.00 |
| mit eingelegten Rotweinkirschen | |
| <hr/> | |
| Vermicelles | 12.50 |
| mit Meringues, Kirsch und Vanilleglace | |
| <hr/> | |
| Handgerührter Eiskaffee | 9.50 |
| mit Tonkabohnen-Schaum | |
| <hr/> | |
| Hausgemachtes Glace (pro Kugel) | 4.50 |
| Sauerrahm, Vanille, Schokolade | |
| + Schlagrahm | 1.50 |
| <hr/> | |
| Hausgemachtes Sorbet (pro Kugel) | 4.50 |
| Apfel-Basilikum, Blutorange-Sternanis, Zwetschgen-Zimt | |
| + Schlagrahm | 1.50 |
| <hr/> | |
| Käseteller Krone | 16.00 |
| mit Feigensenf und Früchtebrot | |
| <hr/> | |