



# 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

\*\*\*

Konfiertes Seeteufel  
mit Speckmarmelade und Frühlingslauch

\*\*\*

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

\*\*\*

Mousse von der Ruby-Schokolade  
mit Rhabarber und Mandeln

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 dazu Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Ratatouille	38.00
„Krone“ Hackbraten an Portweinjus mit Kartoffelstock und Wintergemüse	35.00
Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Peterli an Balsamicojus und goldbrauner Rösti	38.00
Rosa Rindsfilet & konfiertes Bäggli mit Pinot-Noir Jus, blauen St. Galler Kartoffeln und gerösteten jungen Karotten	52.00
Sauerbraten nach „Konrad Hummler“ mit Quarkspätzli und Wintergemüse	39.00

### FISCH

Konfiertes Seeteufel mit Zitronenthymian, Pistazien, Speckmarmelade, Morchelrisotto und Frühlingslauch	46.00
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Limetten-Koriander-Beurre blanc, Rhabarber, grünen Spargeln und blauen Kartoffeln	42.00



## VEGETARISCH

Fagottini Pomodoro 28.00  
mit Avocado-Würfel, Büffelburrata und Pesto

---

Bärlauch-Fettuccine 28.00  
mit Parmesanschaum, Morcheln und gerösteten Haselnüssen

---

## 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

Appenzeller-Rahmlikör-Parfait	14.00
mit Passionsfrucht und Crème Chantilly	
<hr/>	
Mousse von der Ruby-Schokolade	14.00
mit Rhabarber und Mandeln	
<hr/>	
Panna Cotta	12.50
mit marinierten Beeren und Pistazienhippe	
<hr/>	
Handgerührter Eiskaffee	9.50
mit Tonkabohnenschaum	
<hr/>	
Hausgemachtes Glace (pro Kugel)	4.50
Sauerrahm, Vanille, Schokolade-Biberfladen	
+ Schlagrahm	1.50
<hr/>	
Hausgemachtes Sorbet (pro Kugel)	4.50
Rhabarber, Holunder, Erdbeer	
+ Schlagrahm	1.50
<hr/>	
Käseteller Krone	16.00
mit Feigensenf und Birnenbrot	
<hr/>	