



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

Tatar vom Schweizer Rind
mit Chili-Mango, Portulak und Focaccia

Spargelsuppe mit Flusskrebsen
und gerösteten Curry-Cashewkernen

Gebratenes Zanderfilet
an Tomaten-Estragonvinaigrette
und Peperoni-Kefen Ragout

Rosa gebratene Maibockmedaillons
an Rosmarinjus
mit Bärlauch – Fettuccine und Spargeln

Weisses Tobleronemousse
mit mariniertem Beerenragout

Menu komplett CHF 114.00
3-Gang-Menu CHF 83.00



VORSPEISEN

Blattsalate 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 Rind mit Chili-Mango, Portulak und Focaccia	28.00
<hr/>	
Variation vom grünen Spargel mit Grapefruit und Bayonne-Schinken	24.00
<hr/>	

SUPPEN

Spargelsuppe mit Flusskrebsen und gerösteten Curry-Cashewkernen	14.00
<hr/>	
Rindsbouillon mit weißem Portwein und Bärlauch Royale	15.00
<hr/>	
Tagessuppe aus unserem täglich wechselndem Angebot	12.00
<hr/>	



HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Rosa gebratene Maibockmedaillons mit Rosmarinjus, Bärlauchfettuccine und weissen Spargeln	46.00
„Krone“ Hackbraten an Bratenjus mit Kartoffelstock und Peperoni-Kefen-Ragout	35.00
Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Peterli an Balsamicojus und goldbrauner Rösti	38.00
Sauerbraten nach „Konrad Hummler“ mit Serviettenknödel und Mischgemüse	39.00
Bayonne-Schinken mit Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln und Stangenspargeln vom Schmitterhof	37.00
Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Cafe de Paris Sauce, neue Kartoffeln und Grünen Spargeln	48.00

FISCH

Gebratenes Zanderfilet mit lauwarmer Tomaten-Estragonvinaigrette, blauen Kartoffeln und grünen und weissen Spargel	45.00
Maischolle in Koriander-Ingwer-Butter gebraten, mit Cajunreis und Peperoni-Kefen-Ragout	41.00



VEGETARISCH

Fagottini Pomodoro 29.00
mit Avocado-Würfel, Büffelburrata und Bärlauchpesto

Stangenspargel vom Schmitterhof 29.00
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

SCHWEIN, KALB SCHWEIZ

RIND SCHWEIZ / URUGUAY

GEFLÜGEL SCHWEIZ / FRANKREICH

MAIBOCK ÖSTERREICH

BAYONNE – SCHINKEN FRANKREICH

ZANDER ESTLAND

MAISCHOLLE HOLLAND

FLUSSKREBS FAO 71

UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN.



DESSERTS

Weisses Tobleronemousse mit mariniertem Beerenragout	14.00
<hr/>	
Appenzeller-Rahmlikör-Parfait mit Mango und Crème Chantilly	14.00
<hr/>	
Marinierte Thurgauer Erdbeeren mit flüssigem- oder Schlagrahm	13.00
<hr/>	
Handgerührter Eiskaffee mit Tonkabohnenschaum	9.50
<hr/>	
Hausgemachtes Glace (pro Kugel) Sauerrahm, Vanille, Schokolade + Schlagrahm	4.50 1.50
<hr/>	
Hausgemachtes Sorbet (pro Kugel) Rhabarber, Blaubeer, Erdbeer + Schlagrahm	4.50 1.50
<hr/>	
Käseteller Krone mit Feigensenf und Birnenbrot	16.00
<hr/>	