



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.



ABENDMENÜ

Schottischer-Lachs
Endivien, Pomelo, Zitronen-Pfeffer-Sauce, Randen

Maiscrèmesuppe
Gewürz-Popcorn, Koriander,
Crème Double, Balsamico-Perlen

„Himmel und Erde“
Blutwurst-Chips, Kartoffelmousseline,
Apfel-Sherry-Karamell, Demi-Glace

Argentinisches Angus Rindsfilet & Shrimps
Kerbelknolle, Urkarotte, Steinpilz

„Snickers 2.0“
Valrhona Guanaja Mousse, Erdnuss-Crème,
Sablé, Salz-Karamell-Glacé

3-Gang Menü CHF 76.00
4-Gang Menü CHF 89.00
Menü komplett CHF 118.00



VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen an Dressing nach Wahl	13.00
Ceasar Salad mit Kirschtomaten, Braumeister Speck, Appenzellerkäse und Schwarzbrot-Croûtons + Pouletbrust	18.00 22.00
Gebeizter Saibling mit Zitronencreme, Wasabi, Mesclun-Salat, Radieschen und Avocado	24.00
Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind mit pochiertem Wachtelei, Holzkohle-Mayonnaise, Randenespuma und Maggiabrot-Chips	28.00 36.00

SUPPEN

Tagessuppe aus unserem täglich wechselnden Angebot	12.00
Maiscrèmesuppe mit Gewürz-Popcorn, Koriander, Crème Double, Balsamico-Perlen	14.00
Klare Rindsbouillon mit Flädli oder Sherry	14.00



HAUPTGERICHTE

FLEISCH

„Krone“ Hackbraten an Bratenjus 35.00
mit Kartoffelstock und buntem Gemüse

Backhendl in Joghurt-Rosmarin-Marinade 36.00
mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone

Kalbslebergeschnetzeltes an Portweinjus 38.00
mit roten Zwiebeln, Apfel und goldbrauner Rösti

Das Rezept für den „Sauerbraten nach Konrad Hummler“
stammt von seiner Mutter Verena Hummler-Stucki, einer begnadeten
Köchin mit Sinn für eine gewisse Raffinesse.
So legte sie viel Wert auf die Zutaten zur Beize („nicht zu sauer - viel
Wein!“) und die darin enthaltenen Gewürze, und suchte selber im
Kolonialwarengeschäft nach den richtigen, grossen türkischen
Weinbeeren, die so lange in der Brühe mitköcheln mussten, bis sie
saftig aufgeblasen waren. Mit einem Stück dunkler Schokolade
(„unbedingt surfin!“) verfeinerte sie die Sauce.

Sauerbraten nach „Konrad Hummler“ 42.00
mit Serviettenknödel und Frühlingsgemüse

Wienerschnitzel vom Kalb 49.00
mit jungen Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

Argentinisches Angus Rindsfilet

200g	49.00
300g	58.00
400g	72.00

Aus folgenden Beilagen dürfen Sie wählen:

Pommes frites, Rösti, Kartoffelstock, Safran-Risotto
Spinat, Marktgemüse
Jus, Kräuterbutter



FISCH

Zanderknusperli 32.00
mit jungen Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar

Schottischer Lachs aus Wildfang 44.00
mit Safran-Risotto, Kefen, Eiszapfen, wilder Broccoli und Beurre Blanc

VEGETARISCH

Äplermagronen 28.00
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Zitronen Humus 29.00
mit gebratenem Gemüse, Knoblauchbrot, Pilzen und Belper Knolle

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

KALB SCHWEIZ

RIND ARGENTINIEN / AUSTRALIEN

GEFLÜGEL SCHWEIZ

SAIBILNG SCHWEIZ

LACHS SCHOTTLAND

ZANDER SCHWEIZ

UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN.



DESSERTS

Kaiserschmarrn	16.00
mit Preiselbeeren und Apfelmus	
<hr/>	
Caramelköppli	12.50
mit Pinien-Mandel-Krokant und Himbeerglacé	
<hr/>	
Mille-Feuilles von der Zwetschge	16.50
mit Kompott, Honigkrumble und Sorbet	
<hr/>	
Handgerührter Eiskaffee	9.80
mit Tonkabohnenschaum	
<hr/>	
Hausgemachtes Glace (pro Kugel)	4.50
Sauerrahm, Vanille, gesalzene Karamell	
+ Schlagrahm	1.50
<hr/>	
Hausgemachtes Sorbet (pro Kugel)	4.50
weisse Pfirsich, Mango, Himbeer, Zwetschge	
+ Schlagrahm	1.50
<hr/>	
Dessertvariation	32.00
mit vier Überraschungen	
<hr/>	
Käseteller Krone	16.00
mit Feigensenf und Birnenbrot	
<hr/>	