



# 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*

\*\*\*

*Kalbsteak mariniert mit geröstetem Soja und Knoblauch  
an Morchelsauce  
mit Linguine und Mischgemüse*

\*\*\*

*Mousse au chocolat  
mit eingelegten Rotweinkirschen*

*Menu komplett CHF 112.00*

*3-Gang-Menu CHF 81.00*



## VORSPEISEN

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

## SUPPEN

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



## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

<i>Gebratenes Schweinskotelette mit Piment d'Espelette</i> <i>dazu Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Ratatouille</i>	38.00
<i>„Krone“ Hackbraten an Portweinjus</i> <i>mit Kartoffelstock und Wintergemüse</i>	35.00
<i>Kalbssteak mariniert mit geröstetem Soja und Knoblauch</i> <i>mit Morchelsauce, Linguine und Mischgemüse</i>	50.00
<i>Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Peterli</i> <i>an Balsamicojus und goldbrauner Rösti</i>	38.00
<i>Rosa Rindsfilet &amp; konfiertes Bäggli</i> <i>mit Pinot-Noir Jus, blauen St. Galler Kartoffeln</i> <i>und gerösteten jungen Karotten</i>	52.00
<i>Sauerbraten nach „Konrad Hummler“</i> <i>mit Quarkspätzli und Wintergemüse</i>	39.00

### FISCH

<i>Konfiertes Kabeljau</i> <i>mit Kampot-Pfeffer, Rote Beete Jus, Chorizo-Stock und Ratatouille</i>	46.00
<i>Gebratenes Wolfsbarschfilet</i> <i>mit Taggiasca Oliven, Blauen St.Galler Kartoffeln und jungen Karotten</i>	42.00



## 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

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