

SALATE UND VORSPEISEN

Preise inkl. 8.1% MwSt

FRÜHLINGSSALAT MIT AVOCADO Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten an Balsamico Dressing	19.50
MARINIERTE ARTISCHOCKE MIT KOPFSALATHERZ und Kräuter- Vinaigrette	21.--
GEBRATENE ENTENLEBER mit Frühlingssalat und gerösteten Pinienkernen	26.--
AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ mit Avocado und Knacksalat	36.--
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH mariniertes Thunfisch Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio	28.-- gross 52.--
RINDSCARPACCIO MIT MARMORIERTEM TRÜFFEL mit Süsswein-Prosecco Marinade und Parmesan	27.--
LAUWARMER SPARGELSALAT mit Parmesan und Olivenöl	23.--
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei	15.50
GEMISCHTER SALAT	14.--
GRÜNER BLATTSALAT	12.50

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranz auslösen können
Informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

APPETITHÄPPCHEN / TAPAS

CHF

KLEINE TINTENFISCHE GEBRATEN

a la méditerranée

15.-

SPARGELSÜPPCHEN

12.-

KNOBLIBROT

(4 Stück)

15.20

SPARGEL CROSTINI

mit Rohschinken (2 Stück)

12.-

ETWAS KLEINES

WURSTKÄSESALAT

mit Butterrösti

24.50

BEEFSTEAK TATAR

frisch zubereitet nach Wunsch: mild, würzig oder rassig

klein 28.50

gross 39.50

WAGYU BURGER MIT GESCHMORTEN SCHALOTTEN

Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites

mit gebratener Entenleber

37.-

Plus 13.-

VEGI SALATTELLER

mit Buffalo Mozzarella, Datterini Tomaten, Spargel

Avocado und Balsamico Dressing

33.50

COUPES

CHF

ZITRONEN-LIMETTENSORBET

mit Champagner und frischen Erdbeeren

19.-

RHABARBER-HIMBEERSORBET

mit Himbeergeist

19.-

COUPE DÄNEMARK

mit hausgemachter Schokoladensauce

Klein 14.50

gross 16.50

COUPE ROMANOFF

frische Erdbeeren, Vanilleglace, Erdbeersorbet und Rahm

Klein 14.50

gross 16.50

EISKAFFEE

Moccaglace mit Rahm

14.-

KAFFEE PRISCA

Espresso mit Baileys Glace

11.50

FRAPPÉES

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango

13.-

UNSERE GLACÉAROMEN

SORBET

Erdbeere, Zitrone-Limette, Mango, Himbeere, Rhabarber

pro Kugel 5.-

mit Rahm plus 1.50

RAHMGLACÉ

Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca

pro Kugel 5.-

mit Rahm plus 1.50

DESSERTKÖSTLICHKEITEN

CHF

SUPPEN

CHF

HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT

mit Sauerrahmglace

19.50

SPARGELCREMESUPPE

16.50

SCHOKOLADEN-BAILEYSKUCHEN

mit Rhabarberkompott und Vanilleglace

18.50

HAUSGEMACHTE RINDSCONSOMMÉ

mit Spargel und Kräuter-Panna-Cotta

17.50

DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

mit Früchten garniert

18.50

HUMMERCREME

mit gebratenem Scampi und Knoblauchbrot

24.50

CARAMELKÖPFLI

mit Früchten und Rahm garniert

14.-

LEICHT GEKÜHLTER RHABARBERKOMPOTT

mit Vanilleglace

16.50

PASTA HAUSGEMACHT / VEGI / RISOTTO

HIMBEER-VACHERINWÜRFEL

auf Knusper-Mangospiegel

18.50

FRÜHLINGSRISOTTO

mit Spinat, Spargel, Mascarpone
Cherry Tomaten und Grill Gemüse

als Vorspeise 26.50
als Hauptgang 39.50

DESSERTTELLER KRONE ART

25.-

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebel, Mascarpone
Knoblauch und gebratenen Waldpilzen

39.-

KÄSE VARIATION

mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen

25.-

STEINPILZRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER

Frühlingsgemüse und Parmesan

als Vorspeise 26.50
als Hauptgang 39.50

ARTISCHOCKE

gefüllt mit Trüffel-Kartoffelstampf und gebratenen Waldpilzen

39.50

Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus natürlichem Fruchtmark
Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität.

Wir verwenden natürliche Produkte, die, wo möglich, vom Bio-Hof bezogen werden.

FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

SCHOTTISCHER LACHS
auf Spargelgemüse
Gartenkresseschaum und Reis

53.-

GRILLIERTER THUNFISCH
rosa gebraten auf Cous Cous
und Tomaten-Zitronenschaum

58.-

ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN
auf Bärlauchrisotto, Gemüse
und zweifarbiger Peperonischaum

52.-

FISCH MARIAGE AUF SPINATBEET
(Loup de Meer, Lachs, Scampi und Riesencrevette)
an Champagnersauce und Salzkartoffeln

63.-

Fleischdeklaration:

Kalbs- und Schweinefleisch / Schweiz, Geflügel / Frankreich

*Rind- und Bisonentrecôte / USA / Canada, Rindsfilet Australien

* kann mit Antibiotika und / oder Hormonen erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Zander / Estland Binnenfischerei, Thunfisch / Philippinen

Loup de Mer / Griechenland, Hummer / Canada, Tintenfisch / Italien

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz / Deutschland

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

FRÜHLINGS CORDON BLEU
gefüllt mit Spargel, Schinken und Bergkäse
Gemüse und Pommes Frites

Schweins 39.-
Kalbs 54.-

RINDSFILETWÜRFEL AN PORTWEIN-BALSAMICOJUS
Zitronen-Kartoffelstampf und Gemüse

54.-

ENTENBRÜSTCHEN MIT GRÜNEM CURRY
auf Spargel-Pack Choi Gemüse und Basmatireis

52.-

KALBSLEBER KRONE ART
mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Butterrösti

49.-

ZÜRCHER GESCHNETZELTES
Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce und Butterrösti

53.-

ZWEIERLEI VOM KALB (STEAK UND GESCHMORTE BACKEN)
Kräuterjus, Spargelgemüse und Nüdeli

62.-

US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI
überbacken mit «Café de Paris» und Pommes Frites

Rinds 63.-
Bison 63.-

RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE
Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln

62.-