

DEGUSTATIONSMENÜ

CHF

1. SALATKOMPOSITION

mit gebratenen Waldpilzen an Nuss-Dressing

2. APFELSCHAUMSÜPPCHEN

mit Trauben

3. MEDITERRANES SAFRANRISOTTO

mit grillierten Scampi und Champagnerschaum

4. RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE

Wintergemüse und Kartoffelgratin

oder

LOUP DE MER UND HALBER HUMMERSCHWANZ

auf Spinatbeet, Königskrabbenschaum und Salzkartoffeln

5. KÄSEVARIATION

6. HIMBEER-VACHERINWÜRFEL

auf Mango Spiegel

PREISE

Preise inkl. 8.1% MwSt.

MENU COMPLET

116.--

5-GANG-MENU

106.--

(zwei Vorspeisen)

4-GANG-MENU

96.--

(zwei Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert)

3-GANG-MENU

88.--

(eine Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert)

Lieber Gast

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

SALATE UND VORSPEISEN	CHF
WINTERSALAT mit Trauben, Nüssen und Granatapfelkernen	17.50
SALATKOMPOSITION mit gebratenen Waldpilzen an Nuss-Dressing	19.50
DUO VON DER ENTENLEBER Terrine und gebratene Entenleber knusprigem Hefeteigbrot und Maracuja-Birne	32.--
MINI LATTICH MIT GEBRATENEN TINTENFISCHEN à la méditerranée	24.--
ZWEIERLEI VOM MEERESFISCH mariniertes Thunfisch-Sashimi und angeräuchertes Störfischcarpaccio	28.-- gross 52.--
BEEFSTEAK TATAR frisch zubereitet nach Wunsch; mild, würzig oder rassig	klein 28.50 gross 39.50
AUSGELÖSTER HUMMERSCHWANZ mit Avocado und Knacksalat	36.--
HAUSGEMACHTE WILD-TERRINE MIT PISTAZIEN Preiselbeerchutney	26.--
NÜSSLISALAT mit Speck und Ei oder mit Rehschinken	15.50 19.50
GEMISCHTER SALAT	13.--
GRÜNER BLATTSALAT	12.--

COUPES	CHF
ÜBERRASCHUNGS-BIRNENSORBET mit Vieille Poire	19.--
ZWETSCHGENSORBET mit Vieille Prune	19.--
COUPE D'ANEMARK mit hausgemachter Schokoladensauce	klein 14.50 gross 16.50
VERMICELLES mit Meringue und Rahm	klein 15.50 gross 17.50
COUPE NESSELRODE mit Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm	klein 15.50 gross 17.50
EISKAFFEE Moccaglace mit Rahm	14.--
KAFFEE PRISCA Espresso mit Baileysglace	11.50
FRAPPÉES Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango	13.--
UNSERE GLACÉAROMEN	
SORBET Erdbeere, Zitrone-Limetten, Mango, Zwetschge	pro Kugel 5.-- mit Rahm plus 1.50
RAHMGLACÉ Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Baileys, Mocca Caramel	pro Kugel 5.-- mit Rahm plus 1.50

DESSERTKÖSTLICHKEITEN CHF

MARONIKUCHEN mit Sauerrahmglace	18.50
DREIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE mit Früchten garniert	18.50
CARAMELKÖPFLI mit Früchten und Rahm garniert	14.--
HAUSGEMACHTES TARTE TATIN LAUWARM SERVIERT mit Caramelglace	19.50
PROFITEROLLES (2 Stück) mit Vanilleglace, Rahm und Schokoladensauce	18.50
HIMBEER-VACHERINWÜRFEL auf Mangospiegel	18.50
DESSERTTELLER KRONE ART	25.--
KÄSE VARIATION mit Trüffelhonig, Kümmel, Birne und Nüssen	25.--

SUPPEN CHF

KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE mit Kürbiskernen	16.50
HUMMERCREME mit gebratenen Scampi und Knoblauchbrot	24.50
APFELSCHAUMSÜPPCHEN mit Trauben und gebratener Entenleber	25.-- ohne Leber 17.50
<hr/> PASTA / VEGI / RISOTTO <hr/>	
HAUCHDÜNNE KÜRBISRAVIOLI mit wildem Broccoli und gebratenen Waldpilzen	als Vorspeise 25.80 als Hauptgang 39.--
MEDITERRANES SAFRANRISOTTO mit grilliertem Gemüse	als Vorspeise 26.50 als Hauptgang 39.50
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI mit Oliven, Tomaten, Frühlingszwiebel, Mascarpone Knoblauch und gebratenen Waldpilzen	39.--
GRILLIERTER GEMÜSETELLER mit Artischocke, Spinat, Pinienkernen und Safranrisotto	39.--

Unsere Sorbets und Rahmglacés werden ausschliesslich aus natürlichem Fruchtmark Wasser und Zucker hergestellt. Die Rahmglacé ist von ausgesuchter Qualität. Wir verwenden natürliche Zutaten und beziehen diese wo immer möglich direkt von Bio-Höfen

FISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

SAIBLINGSFILET

an Weissweinsauce, Reis
und Gemüsebouquet

49.--

ZANDERFILET IN ROSMARIN GEBRATEN

mit Tomatenbutter, Gemüse
und mediterranes Safranrisotto

52.--

GRILLIERTER THUNFISCH

rosa gebraten auf Couscous
und Tomaten-Zitronenschaum

58.--

LOUP DE MER UND HALBER HUMMERSCHWANZ

auf Spinatbeet, Königskrabbenschaum
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, Königskrabbe/ Norwegen

Brotdeklaration: Brot & Feinbackwaren: Schweiz / Deutschland.

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

CHF

CORDON BLEU NACH KRONEN ART

gefüllt mit Limmattaler Schinken und Bergkäse
Gemüsebouquet und Pommes Frites

Schweins 39.--

Kalbs 54.--

RINDERSCHMORBRATEN AL BAROLO

Safranrisotto und Gemüsebouquet

49.--

RINDSTAFELSPITZ

mit Apfel-Meerrettichschaum, Markbein
Gemüse und Salzkartoffeln

52.--

KALBSLEBER KRONE ART

mit Tomatenwürfel, Pilzen, Knoblauch, Zwiebeln
und Butterrösti

49.--

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Kalbfleisch mit frischer Champignonrahmsauce
und Butterrösti

52.--

US RINDS ODER BISON ENTRECÔTE IM PLÄTTLI

überbacken mit «Café de Paris»
und Pommes Frites

Rinds 60.--

Bison 60.--

RINDSFILETWÜRFEL

an Rotweinsauce, Zitronen-Kartoffelstampf
und kleinem Gemüse

54.--

RINDSFILET MIT SAUCE BORDELAISE

Wintergemüse und Kartoffelgratin

62.--