

vorspeisen

blattsalate mit kirschtomaten und radieschen french, balsamico oder italienisches dressing		CHF 8.00
gebratene geflügelleber auf salat von tomaten, minze, koriander und joghurt mit curry-popcorn		CHF 15.00
büffel-mozzarella und datterino-tomaten basilikumsorbet und olivenöl		CHF 16.00 CHF 24.00
rinds-tartar mit eingelegten gurken, kapern, gehacktem ei, perlzwiebeln und toast	½ portion 1/1 portion	CHF 17.00 CHF 25.00
vitello-tonnato mit knackigem eisbergsalat gegrilltem thunfisch und kandierten oliven	½ portion 1/1 portion	CHF 18.00 CHF 32.00

suppen

gazpacho andaluz mit gebratenem lachsfilet		CHF 9.00
karotten-ingwersüppchen mit gebackener frühlingsrolle		CHF 9.00

vegetarische gerichte

gegrilltes gemüse mariniert mit frühlingzwiebeln fetakäse und rosmarin-bratkartoffeln		CHF 25.00
gebackenes freiland-hühnerei kartoffelschnee mit eierschwämmli und kerbelschaum		CHF 25.00
sommergemüse mit kokosmilch und asiatischen gewürzen dazu duftreis und kichererbsenschnitzel		CHF 23.00
sommer-salatteller und mais-kürbiskernmuffin marinierte salate und blattsalate mit joghurt-dip tomate mit hüttenkäse und gekochtem ei		CHF 22.00

fisch

sommer-salatteller mit gebratenem lachsfilet marinierte salate und blattsalate mit joghurt-dip, tomate mit hüttenkäse und gekochtem ei, mais-kürbiskernmuffin		CHF 25.00
--	--	------------------

gebratenes zanderfilet auf sauce choron **CHF 34.00**
hausgemachte räucherlachsravioli und gebratener blumenkohl

gebackene egli-knupserli mit sauce tatar **CHF 36.00**
nicola-kartoffeln und gurkensalat

fleisch

sommer-salatteller mit gebratener pouletbrust **CHF 25.00**
marinierte salate und blattsalate mit joghurt-dip
tomate mit hüttenkäse und gekochtem ei

wiener schnitzel mit petersilienkartoffeln **CHF 39.00**
und kalt gerührten preiselbeeren

gegrilltes rinds-entrecôte (250 gramm) mit kräuterbutter **CHF 41.00**
pommes allumettes und saison-gemüsen

krone-burger (100% rindfleisch) **CHF 23.00**
mit pommes frites und würzigem tomatensalat

geschnetzelte kalbsleber mit kräutern und rösti **CHF 36.00**

grillteller la couronne **CHF 39.00**
rinds-entrecôte, pouletbrust, chipolata mit speck
bbq-sauce und kräuterbutter
hausgemachte pommes frites und kleiner blattsalat

roastbeefsteller mit sauce tatar **CHF 35.00**
hausgemachte pommes frites und mixed pickles

ravioli gefüllt mit geschmorter kalbshaxe **CHF 24.00** ½ portion
tomatenkompott, geröstete butter und parmesan **CHF 36.00** 1/1 portion

schweins-cordon bleu mit pommes frites **CHF 31.00**
und glasierten karotten

desserts

erdbeerparfait mit grünem pfeffer und balsamico-erdbeere **CHF 11.00**

blaubeerkuchen mit schokoladen-rumcis **CHF 11.00**

crème brûlée mal so, mal so **CHF 11.00**

rohmilchkäse aus der region **CHF 12.00**

weissweine**1 dl 7/10 flasche**

chardonnay	chardonnay ataj cascina castlèt, piemont	2008	7.50	52.00
chasselas	abbaye de mont ville de lausanne	2009	7.50	52.00
grüner veltliner	grüner veltliner weingut zantho, peck & umathum	2009	7.50	52.00
petite arvine	petite arvine du valais grand métral, provins, sion	2008	7.50	52.00
pinot grigio	pinot grigio collio tenuta villanova	2008	7.50	52.00
pinot blanc	pinot blanc weingut trapl, carnuntum	2008	7.50	52.00
sauvignon	josé pariente sauvignon blanc bodega josé pariente, rueda	2008	7.50	52.00
verdejo	josé pariente bodega josé pariente, rueda	2008	7.50	52.00

**alle preise in CHF
alle preise inklusive mehrwertsteuer**

fleischdeklaration

rindfleisch	australien, irland
kalbfleisch	schweiz
schweinefleisch	schweiz
kalbsleber	schweiz
fische, krustentiere	bianchi
geflügelleber	schweiz
poulet	argentinien (kann mit leistungsförderern oder hormonen MAL behandelt sein)

rotweine			1 dl	7/10 flasche
cabernet sauvignon merlot	château ramafort haut-médoc, cru bourgeois	2005	8.50	59.00
cornalin	cornalin du valais grand métral, provins, sion	2008	7.50	52.00
merlot	merlot del ticino tenuta montalbano	2006	7.50	52.00
sangiovese	la fonte rosso toscana, terrabianca	2007	7.50	52.00
st. laurent	st. laurent weingut zantho, peck & umathum	2008	7.50	52.00
tempranillo	rioja crianza villabuena, izadi	2005	7.50	52.00
zweigelt	zweigelt weingut trapl, carnuntum	2008	7.50	52.00
syrrah, grenache	aureto côtes du luberon	2007	7.50	52.00
tinta roriz, touriga francadouro,	fabelhaft dirk niepoort	2007	7.50	52.00
champagner, cava			1 dl	7/10 flasche
pinot noir pinot meunier chardonnay	perrier-jouët grand brut champagne, eprenay		13.00	85.00
macabeo xarel.lo	cava brut campo viejo		8.00	54.00

für eine grössere auswahl bringen wir ihnen sehr gerne die weinkarte.