



Menü KRONE das Gasthaus

*Tatar vom Rinderfilet mit Wintertrüffel
und Kartoffel-Speckschaum*

*Reh-Consommé mit Griesßknödel
und Pistazienklößchen*

*Preso (Schulterstück) vom Iberico-Schwein
mit Rahmwirsing, Tagliatelle und Olivenpesto*

*Dreierlei von der Valrhona-Schokolade
Warmer Kuchen, Mousse und Sorbet
mit Physaliskompott*

4-Gänge 65,00 €

3-Gänge 56,00 €

Tatar vom Rinderfilet, Preso Iberico-Schwein, Schokolade

3-Gänge 47,00 €

Reh-Consommé, Preso Iberico-Schwein, Schokolade

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

Vorspeisen

<i>Feldsalat mit Apfelchips, Maronen, karamellisierten Nüssen und Apfel-Birnen-Dressing</i>	9,00 €
<i>Marinierter Hokkaido-Kürbis mit Ziegenfrischkäse und Lemon Curd</i>	12,00 €
<i>Garnele auf Glasnudelsalat mit Mango-Chutney und Mai-Thai-Sorbet</i>	16,00 €
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Wintertrüffel und Kartoffel-Speckschaum</i>	20,00 €

Suppen

<i>Brühler Suppentopf mit Flädle, Markklößchen, Gemüse und Rindfleisch</i>	6,00 €
<i>Cappuccino vom Thai-Curry mit gebratenen Riesengarnelen</i>	9,50 €
<i>Reh-Consommé mit Grießknödel und Pistazienklößchen</i>	9,50 €

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

Vegetarisch

*Gebackenes Land-Ei auf getrüffeltem Rahmspinat
und Kartoffel-Parmesan-Gnocchis*

24,00 €



Vegetarisches Menü

*Marinierter Hokkaido-Kürbis
mit Ziegenfrischkäse
und Lemon Curd*

*Gebackenes Land-Ei auf getrüffeltem Rahmspinat
und Kartoffel-Parmesan-Gnocchis*

*Variation von hausgemachten Sorbets
auf kleinem Obstsalat und Knusperhippe*

42,00 €

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

Fleischhauptgang

*Wiener Schnitzel mit Pommes frites
und gemischtem Salat* 19,50 €

*Rumpsteak vom Weiderind
mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter
an Bratkartoffeln und gemischtem Salat* 23,00 €

*Tournedo vom Rinderfilet mit Ochschwanzragout,
Schupfnudeln und glasiertem Gemüse* 35,00 €

Slow meat

Tierherden grasen friedlich im Schatten von alten Steineichen. Die weiten Savannen der spanischen Extremadura, ist die Heimat der weltberühmten Ibérico-Schweine und der Savannenrinder. Fleisch, so natürlich und langsam aufgewachsen, mit ureigenem Aroma.

Sauerbraten von der Ochsenbacke 26,00 €

Preso (Schulterstück) vom Iberico-Schwein 28,00 €

*beides servieren wir Ihnen mit
Rahmwirsing, Tagliatelle und Olivenpesto*

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

Fischhauptgang

*Filet vom Reffenthaler Altrhein-Zander (Wildfang)
auf Rahmsauerkraut und Schupfnudeln* 29,00 €

*Filet vom Wolfsbarsch
auf getrüffeltem Spinat
mit Kartoffel-Parmesan-Gnocchis* 35,00 €

Fisch-Menü

*Garnele auf Glasnudelsalat mit Mango-Chutney
und Mai-Thai-Sorbet*

Cappuccino vom Thai-Curry

*Filet vom Reffenthaler Altrhein-Zander (Wildfang)
auf Rahmsauerkraut und Schupfnudeln*

*Gebackene Apfelbeignet mit weißem Zimteis
und Sabayon*

4-Gänge 61,00 €

3-Gänge 52,00 €

Garnele auf Glasnudelsalat, Zander, Apfelbeignet

3-Gänge 46,00 €

Cappuccino vom Thai-Curry, Zander, Apfelbeignet

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

Dessert

<i>Variation von hausgemachten Sorbets auf kleinem Obstsalat und Knusperhippe</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Gebackene Apfelbeignet mit weißem Zimteis und Sabayon</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Dreierlei von der Valrhona-Schokolade Warmer Kuchen, Mousse und Sorbet mit Physaliskompott</i>	<i>14,00 €</i>

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*