



Menü KRONE das Gasthaus

*Tatar vom Rinderfilet mit Tandoori-Aromen,
Eigelbpraline und Thaibasilikum-Sorbet*

*Karotten-Ingwer-Orangenschaumsuppe
mit Karotten-Flan auf Oriental-Salat*

*Pluma (Rückendeckel) vom Iberico-Schwein
mit Carbonara-Schupfnudeln
und Rahmwirsing*

*„Baked Alaska“
auf Himbeer-Coulis und Vanillesauce*

4-Gänge 63,00 €

3-Gänge 54,00 €

Tatar, Pluma, „Baked Alaska“

3-Gänge 47,00 €

*Karotten-Ingwer-Orangenschaumsuppe,
Pluma, „Baked Alaska“*

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

Vorspeisen

<i>Frühlingssalat mit Birnendressing und Falafel</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Zweierlei von der Bachforelle Mousse und geräuchert mit Granny Smith und Meerrettich-Creme</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Tatar vom Rinderfilet mit Tandoori-Aromen, Eigelbpraline und Thaibasilikum-Sorbet</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Krone Tapas, 5 Stück</i>	<i>19,00 €</i>

Suppen

<i>Brühler Suppentopf mit Flädle, Markklößchen, Gemüse und Rindfleisch</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Cappuccino vom Thai-Curry mit gebratenen Riesengarnelen</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Karotten-Ingwer-Orangenschaumsuppe mit Karotten-Flan auf Oriental-Salat</i>	<i>9,50 €</i>

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

Vegetarisch

*Strudel von Grillgemüse
auf Kartoffel-Basilikum-Gnocchis
und Gorgonzola-Sauce*

22,00 €



Vegetarisches Menü

Krone Tapas, 3 Stück

*Strudel von Grillgemüse
auf Kartoffel-Basilikum-Gnocchis
und Gorgonzola-Sauce*

Bananansplit im Glas

39,00 €

*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* 22,50 €

*Duett vom Salzwiesenslamm
Lamm-Curry mit Ananas und Mango,
Lammkrone mit Kartoffel-Basilikum-Gnocchis
und Grillgemüse* 32,00 €

*Tournedo vom Rinderfilet
mit Gänsestopfleber, Carbonara-Schupfnudeln
und Rahmwirsing* 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.

Pluma (Rückendeckel) vom Iberico-Schwein 28,00 €
*mit Carbonara-Schupfnudeln
und Rahmwirsing*

*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
auf Bouillon-Kartoffeln und Speckschaum* 28,00 €

*Gegrillter Pulpo mit Wolfsbarsch
auf Bouillabaisse-Risotto
und Tomaten-Brot-Chips* 32,00 €

Fisch-Menü

*Zweierlei von der Bachforelle
Mousse und geräuchert
mit Granny Smith und Meerrettich-Creme*

*Cappuccino vom Thai-Curry
mit gebratener Riesengarnele*

*Filet vom Reffenthaler Altrhein-Zander
auf Bouillon-Kartoffeln und Speckschaum*

*Engadiner Nusstorte
mit Nougatcremeeis
und Zitrusfrüchtesalat*

4-Gänge 59,00 €

3-Gänge 52,00 €

Zweierlei von der Bachforelle, Zander, Engadiner Nusstorte

3-Gänge 46,00 €

Cappuccino vom Thai-Curry, Zander, Engadiner Nusstorte

*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>Bananansplit im Glas</i>	<i>9,00 €</i>
<i>„Baked Alaska“ auf Himbeer-Coulis und Vanillesauce</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Engadiner Nusstorte mit Nougatcremeeis und Zitrusfrüchtesalat</i>	<i>13,00 €</i>

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