



SPEISEKARTE winter 2012

eine speisekarte mit den immer gleichen gerichten gibt es in der krone nicht. statt fließbandarbeit bevorzugt unser küchenteam eine saisonale und abwechslungsreiche küche und gestaltet die kronespeisekarte jeden monat aufs neue. dabei lassen wir uns nicht auf eine küchennische reduzieren, sondern präsentieren köstliche klassiker, ausgewählte spezialitäten, exotische gaumenfreuden und kombinieren neues mit traditionellem. wir verarbeiten dabei vorwiegend rohstoffe aus der schweiz mit augenmerk auf regionale produkte.

geniessen sie das essen und die zeit in der krone!

VORSPEISEN

CROSTINI vegetarisch	7.50
knuspriges ruchbrot mit hausgemachtem oliven-, basilikum- und tomatenpesto	
MENUSALAT vegetarisch	8.50
bunter kleiner salat mit einem dressing nach wahl	
KRONESALAT vegetarisch / kann glutenfrei zubereitet werden (ohne baguette)	als vorspeise 13.00
mit frischkäse und feigenbaguette an kronedressing	
CICORINO ROSSO vegetarisch	als vorspeise 10.50
mit balsamicolinsen und orangenfilets serviert	
BÜNDNER GERSTENSUPPE schweizer fleisch	als vorspeise 8.50
mit bündnerfleisch und gemüse	
RINDFLEISCHTARTAR schweizer fleisch	als vorspeise 18.50
mit toast und butter	
mit einer kleinen portion twisterfrites serviert	
UNSERE SALATSAUCEN: kronedressing / italienne / french / joghurt-senfdressing	plus 5.50

HAUPTGÄNGE VEGI

PAD THAI vegetarisch / kann glutenfrei zubereitet werden	24.50
reisnudeln mit gemüse, erdnüssen, sojasprossen und ei serviert	
THAICURRY vegetarisch	26.50
mit tofu, karotten, jungen zwiebeln, chilis und basmatireis serviert	
VEGIRAVIOLI vegetarisch	24.50
mit antipasti und ricotta gefüllt, serviert an salbeibutter mit parmesan	
SAFRANRISOTTO vegetarisch	25.50
mit knusprigen kürbiswürfeln und peperonicoulis	

HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH

POULETBRUST AUS DEM AARGAU schweizer fleisch	26.50
mit feta, spinat und tomaten gefüllt, serviert auf kräutersauce und safranrisotto	
WIENERSCHNITZEL schweizer kalbfleisch	33.50
mit twisterfrites und wintergemüse	
SCHWEINSKOTELETT IM DOPPEL schweizer fleisch	30.50
auf honig-lavendeljus, mit polentaschnitten und wintergemüse	
RINDSFILET STROGANOFF schweizer fleisch	34.50
mit butternudeln und wintergemüse	
BIO-FORELLENFILETS VOM BLAUSEE schweizer fleisch / kann glutenfrei zubereitet werden	28.50
serviert auf mangoldgemüse, mit weissweinsauce und trauben serviert, dazu wildreis	

SÜSSES

KLEINES VERMICELLES	7.50
mit kirsch verfeinert und mit rahm serviert	
BRÖNNTI CRÈME	8.50
mit rahm serviert	
EISKAFFEE	10.50
mit rahm serviert	
GRIESSCHÖPFLI MIT MANGO	10.50
auf himbeersauce serviert	
GLACÉ & SORBET	pro kugel 4.00
ruedertaler hofglace von der familie graber, schlossrued	
glacésorten:	
VANILLE, SCHOGGI, MOCCA, ERDBEERE, WEISSE TOBLERONE, BLAUER ENGEL, SAUERRAHM	mit rahm +1.00
sorbet:	
ZITRONE MIT PFEFFERMINZE	
MINICOUPE	6.50
lust auf eis, aber fast keinen platz mehr im bauch?	
dann wählen sie drei minikugeln aus unserem glacéangebot	

alle preise auf dieser karte sind in schweizer franken inklusive 8% mehrwertsteuer