

PFIFFIGE SUPPEN & SALATE

- X **KOKOSSCHAUM "COCO"**, sämiger Kokosnusschaum mit Koriander und Wildfang-Riesencrevetten verfeinert 13.50
- o X **GAZPACHO "ANDALUZE"**, raffinierte und kalt servierte spanische Gurkensuppe nach dem Originalrezept zubereitet 12.50
- o X **EISBERG-SALAT "CAESAR"**, mit Parmesankäse und gehacktem Ei belegt, dazu ein rassiges Honig-Ingwerdressing 13.50
- o X **GRÜNER BLATTSALAT ODER EIN GEMISCHTER SALAT**, mit gerösteten Kernen und knusprigen Brotcroûtons 11.50

KALTE KÖSTLICHKEITEN ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG

VORSPEISE HAUPTGANG

- X **SALADE "FRANÇOIS"**, Pouletbrüstchen auf Saisonsalaten, mit gebratenen Speckscheiben, Tomaten und Ei 23.50
- X **RINDS-CARPACCIO "LIMONA"**, serviert auf einer Limonencreme mit Parmesan, Jalapeños und Pistazien 15.50 27.50
- X **VITELLO "TONNATO"**, kalte Kalbsbratenranchen an einer sämigen Thonsauce, mit Kapern & Zwiebeln 14.50 25.50
- X **GLASNUDELSALAT "BARON"**, mit Koriander und Chili verfeinert, dazu rosa gebratene Rinds-Filetstreifen 15.50 28.50
- X **TINTENFISCHSALAT "MONA"**, an einem Wasabi-Honigdressing, auf einem lauwarmer Anti-Pastisalat 14.50 25.50
- X **THUNFISCH "SASHIMI"**, auf Gurken-Ingwerbeet angerichtet, dazu ein rassiges Sesam-Limonendressing 15.50 28.50
- o X **ZIEGENKÄSE "GALLO"**, mit Honig & Thymian glasiert, mit einem Peperoni-Olivensalat an Apfel-Dressing 14.50 24.50
- o X **TOMATENSALAT "BUFFOLA"**, dazu Schweizer Büffel-Mozzarella und ein erfrischendes Basilikumsorbet 14.50 24.50
- o **SALATBUFFET "KRONE"**, gartenfrisches Angebot an Salaten, bedienen Sie sich selber nach Lust & Laune 11.50 19.50

WÄHLEN SIE ZU ALLEN SALATGERICHTEN AUS FOLGENDEN HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN:

Dijon-Senf-Dressing, Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette, Toscana-Dressing, französisches Kräuter-Dressing, Aceto di Modena und Olio d'oliva extra vergine oder ein Honig-Ingwer-Dressing

VEGETARISCHE- LECKERBISSEN

- o X **RAVIOLI "ROYAL"**, hausgemachte raffinierte Trüffelravioli an einer delikaten Champagnerrahmsauce serviert 28.50
- o X **PAPPARDELLE "PROSECCO"**, mit Steinpilzen, Maiskölbchen, Spinat und Baumnüssen an einem Proseccoschaum 23.50
- o **RISOTTO "VENEZIA"**, verfeinert mit Peretti-Tomaten, Mozzarellakugeln, Rucolablätter, Basilikum und Parmesan 23.50
- X **HÖRNLI "BOLOVITO"**, al dente gekocht und an einer exklusiven Kalbfleischbolognese serviert, dazu ein Apfelmus 24.50

o vegetarische Gerichte

X diese Gerichte werden auch von 14.00 bis 18.00 Uhr und von 22.00 bis 23.00 Uhr serviert

FÜR FLAMBIER-GENIESSER

GOURMET-SCHMAUS

(ab 2 Personen)

TATARSCHMAUS "SYMPHONY"

Die stadtbekanntes Tatarsymphonie mit fünf raffinierten Tatars vom Rind, Kalbs und Thunfisch auf einem Teller angerichtet, dazu servieren wir Toastbrot und Butter

CHÂTEAUBRIAND "DIFFERENTE"

Zartes US-Rindsfilet am Stück nach Ihrem Wunsch grilliert und an Ihrem Tisch flambiert. Serviert mit der bekannten und hausgemachten Sauce Béarnaise, frittierten Kartoffelkroketten und einem Gemüsebouquet

BROMBEEREN "TIRAMI-SÙ"

Hausgemachtes Tirami-Sù mit gartenfrischen Brombeeren zubereitet, dazu servieren wir ein erfrischendes Zitronensorbet

80.00 p. Person

STADTBEKANNTE HAUS-SPEZIALITÄTEN

- X **US-ENTRECÔTE "CAFÉ DE PARIS" (200g)**, überbacken mit der bekannten Sauce und mit Pommes frites serviert 44.50
- US-RINDSFILET "PEPPE"**, im Pfeffermantel auf einem Rucola-Tomatenbeet serviert, dazu Olivenöl-& Balsamico 48.50
- X **GESCHNETZELTES KALBFLEISCH "ZÜRCHER ART"**, klassisch an einer Champignonsrahmsauce, dazu eine Rösti 37.50
- X **GESCHNETZELTE KALBSLEBER "KRONE"**, mit Schalotten und Kräutern in Butter gebraten, dazu eine feine Rösti 34.50
- LAMM-RACK "FLEUR"**, rosa gebraten auf einem Fenchel-, Feigen und Grapefruitbeet, dazu ein Portoschaum 39.50
- X **STRAUSSEN-STEAK "PERLA"**, rosa grilliert auf einer Mango-& Ananassalsa angerichtet, dazu ein Korianderschaum 33.50

FANGFRISCHES AUS MEER & SEE

- X **EGLIFILETS "CHAMPAGNE"**, im Champagnerteig goldbraun frittiert, dazu Kräuterkartoffeln und Tartarsauce 37.50
- MIESMUSCHELN "MARSEILLAISE"**, im Kräutersud pochiert und mit Knoblauchbrot und Sauce Rouille serviert 35.50
- THUNFISCHSTEAK "CORUÑA"**, angerichtet auf einem Peperoni- & Artischockenbeet, umgeben mit Sherryschaum 37.50
- X **RIESEN-CREVETTES "AGLIO"**, am Spieß gebraten und mit einem Knoblauchbutter gratiniert, dazu Blattspinat 36.50

ZU ALLEN FLEISCH- & FISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN EINE BEILAGE IHRER WAHL:

Kartoffel-Kroketten, junge Bratkartoffeln, Kräuter-Kartoffeln, Pommes frites, knusprige Rösti, Tagliatelle, Trockenreis, Weisswein-Risotto oder ein knackiges Saison-Gemüse

zweite Beilage nach Wahl: + 4.50

Die genauen Lebensmittel-Deklarationen können Sie an der Réception einsehen.
Alle Preise verstehen sich pro Person und sind inkl. 7.6% Mehrwertsteuer.