

Speisekarte



| <i>Vorspeisen / Zwischengerichte</i> | <i>CHF</i> |
|---|----------------------|
| «Salade Krone» Blattsalat / Feigen / Ziegenfrischkäse / Hausdressing Familie Roos / Adliswil | 14.50 |
| Terrine aux trois viandes et foie gras de canard Hausgemachte Terrine mit dreierlei von Ente, Schwein und Huhn Zwetschgen-Chutney / Riesling-Gelée / Brioche Familie Brascheler Zürich / CH / F | 25.-- |
| Escargots au beurre aux herbes / 6 pièces ou 12 pièces Weinbergschnecken / Kräuterbutter / 6 oder 12 Stück Familie Brascheler Zürich / F | 16.-- / 30.-- |
| Bio KAG Filet de boeuf tartare Bio KAG Rindsfilet Tatar handgeschnitten / Schnittlauchmousse / Wachtelei Kräutertoast / 80 gr. oder 130 gr. Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis | 25.-- / 42.-- |
| «Saumon marinée» Marinierter Schottischer Lachs / Beluga-Linsensalat Senf-Dillmarinade Familie Brascheler / Atlantic | 15.-- |
| <i>Suppen</i> | <i>CHF</i> |
| Potage du jour Hausgemachte Tagessuppe Saisonal frisch | 10.50 |
| Crème de panais avec Saucisson de Vaud Pastinakensuppe / Kürbiskernöl / Saucisson de Vaud Saisonal frisch | 12.50 |



Hauptgänge

CHF

| | |
|--|----------------------|
| Le filet de boeuf Bio KAG 150g / 180g | 45.-- / 56.-- |
| Freiland Rindsfilet KAG / Beilagen nach Wahl* / Sauce nach Wahl* | |
| Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis | |
| La joue de veau à la bière brune de Winterthur | 48.-- |
| Kalbskopf-Bäggli / leicht-braune Biersauce / geschmorte Rauchschalotten / Elsässer Knöpfli | |
| Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis | |
| “Coq au vin rouge” | 37.-- |
| Coq au vin vom Pouletschenkel / Schmorgemüse / Elsässer Nüdeli | |
| Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis | |
| Saint Jacques sauté | 42.-- |
| Gebratene Jakobsmuscheln / Stampfkartoffeln / Meerrettich Sauce | |
| Eierschwämmli | |
| Familie Brascheler / Atlantic | |
| La pomme de terre au cardon et fromage de Lucerne | 29.-- |
| Kartoffeln mit Cardon Ragout gefüllt / Luzerner Käse überbacken | |
| Trüffelbutter / Lauch / Sellerie | |
| Vegetarisch / Familie Roos / Adliswil | |

* Beilagen: Pommes Allumette / Kartoffelgratin / Elsässer Knöpfli / Saisongemüse

* Saucen: Steinpilzsauce / Blauburgundersauce / Kräuterbutter

* Glutenfrei / Vegan: Schwarze Bohnen Nudeln

Unsere Produkte sind gezielt auf Bio ausgerichtet. Wir wählen kleine Unternehmen von der Region aus.

Vielen Dank auch dem Erlebnishof Tüfi in Adliswil und dem Bauernhof Stockengut in Kilchberg.

Die Tafel

Individuelle saisonale «Krone-Köstlichkeiten» zum Abendessen



| <i>Hausgemachte Desserts</i> | <i>CHF</i> |
|--|--------------|
| «Trois petits pots de crème» Chocolat / Vanille / Noisettes | 12.-- |
| Moelleux au chocolat amer Halbflüssiger Bitterschokoladenkuchen / Vanille-Glace / Früchte | 16.-- |
| «Tarte tatin» Apfelkuchen / Erdnuss-Glace | 13.-- |
| Glace maison Hausgemachte Glacekugel Sauerrahm Erdnuss Vanille | 5.-- |
| Sorbets maison Hausgemachte Sorbetkugel Mango Himbeer | 5.-- |
| Variation de fromage Weisschimmel - / Blauschimmel - / Rotschmier - und Hartkäse Rotweinafel / Feigensenf / Früchtebrot hausgemacht | 16.-- |

Alle Produkte, die nicht deklariert sind, stammen aus der Region Zürich.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.