KRONE
SCHÖNENBUCH

VORSPEISEN

Saisonale Suppe 12
Grüner Salat / Gemischter Salat 9.50 / 14
Herbstsalat mit Kalbsnierli 19
Gegrilltes Markbein mit Buttertoast 18
Hausgeräucherter Lachs 24 / 34
Salat mit lauwarmem Ziegenkäse 24
Salatplatte mit gebratenem Fisch 2 Personen p.P 19 / 36
Thunfisch Carpaccio 22 / 34

HAUPTGÄNGE

Gebratene Aubergine mit Ratatouille, Bulgur und Jogurt 27
Pikantes Hühner Kokoscurry mit Reis und Früchten 32
Schweins Cordon bleu mit Pommes und Gemüse 34.50
Rindsfilet mit Pfeffer gebraten mit Bratkartoffeln und Gemüse 48
Falsche Schnecken 6stk/ 12stk mit Café de Paris 24 / 34
Lamm mit Rosmarin und Knoblauch mit Bratkartoffeln und Gemüse 46
Am Stück gebratener Wolfsbarsch mit Bratkartoffeln und Gemüse 39
Geschmorte Schweinshaxe mit Kartoffelstampf und Gemüse 26

HAUPTGÄNGE KALT

Wurstsalat einfach, auf Salatbeet, Essiggurken und Zwiebelringen 16.50
Wurst-/ Käsesalat, auf Salatbeet, Essiggurken und Zwiebelringen mit Pommes / ohne Pommes 20.50 / 25.50
Thonsalat auf Salatbeet, Essiggurken und Zwiebelringen mit Pommes / ohne Pommes 20.50 / 25.50

KRONE
SCHÖNENBUCH

FÜR DIE CHLINE

Chicken Nuggets mit Pommes 15.00

Pasta mit Rahmsauce 15.00

DESSERTS

Tiramisu mit Saisonalen Früchten 12.50

Crema catalana 9.50

Passionsfrucht Parfait 12.50

Coupe Dänemark 12.50

Ice Kaffee 12.50

Vermicelles mit Meringue und Rahm 9.50

Coupe Nesselrode 12.50

Kuchen – Tagesangebot 6.50

Glace pro Kugel 4.50

Vanille / Mocca / Schoki / Stracciatella
Himbeersorbets / Zitronensorbet / Mango- Passionsfruchtsorbet

Affogato 7.50

Meringue 2 Stk mit einer Kugel Vanille Glace und Rahm 11.50

Portion Rahm 1.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunft Fleisch:
Wir verwenden Fleisch und Fisch vorzugsweise aus der Schweiz oder aus EU, AU, BRA, NZ