



KRONENHALLE

LES PLATS TRADITION «KRONENHALLE»

HORS D'OEUVRES

Saumon fumé d'Ecosse, toasts*	42.—
Matjeshering, crème fraîche*	36.—
Cocktail de crevettes*	38.—
Carpaccio au Parmesan	39.—
Bündnerfleisch / Viande des Grisons*	39.—
Balleronsalat*	29.—
Blinis au saumon fumé d'Ecosse	39.—
Omelette aux fines herbes (v)	25.—

POTAGES

Bouillon mit Flädli und Mark	19.—
Bouillon mit Leberknödel	19.—
Oxtail clair	22.—
Crème de tomates	19.—

VIANDE ET VOLAILLE

Kalbsfilet geschnetzelt «Kronenhalle», Rösti*	61.—
Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln, Rösti*	57.—
Kalbssteak mit Morchelsauce, Spätzli	74.—
Kalbs-Bratwurst, Rösti	32.—
Wiener Schnitzel, Rösti oder Salat*	58.—
Entrecôte "Café de Paris", Pommes frites	71.—
Filetgulasch "Stroganov", Spätzli	69.—
Filet de bœuf au poivre, Rösti	71.—
Robespierre (Beilagen separat)	63.—
Chateaubriand, sauce Béarnaise, Rösti, légumes (2 Personen)	166.—
Carré d'agneau à la provençale, gratin dauphinois, légumes (2 Personen)	148.—
Mistkratzerli gebraten mit Knoblauch und Rosmarin, Pommes frites	58.—

*Für einzelne Gänge bieten wir eine kleinere Portion an.

Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.



KRONENHALLE

LES PLATS TRADITION «KRONENHALLE»

DESSERT TRADITION

Mousse au chocolat	17.—
mit Crème de la Gruyère	19.—
Crème caramel	17.—
Crème brûlée parisienne	19.—
Griessköppli	17.—
Amarettiparfait	19.—
Cassata mit Amarenenkirschen	19.—
Apfel-Sorbet mit Calvados	20.—
Zitronen-Sorbet mit Champagner	20.—
Eis nach Wunsch (pro Kugel)	5.50
Vanille, Erdbeer, Mocca	

DESSERT SAISONAL

Crèmeschnitte mit salzigem Karamell	18.—
Soufflé glacé "Grand Marnier"	19.—
Passionsfruchtsorbet mit Maracuja	22.—
Roulade mit exotischen Früchten	22.—
Pavlova mit Beeren	24.—
Früchtekuchen	8.—
Tageskäse nach Angebot	

*Für einzelne Gänge bieten wir eine kleinere Portion an.

Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.