



## KRONENHALLE

### SAISONALE SPEZIALITÄTEN

---

#### VORSPESIEN

Avocado à la vinaigrette (v)	18.—
Avocado mit Krabbenfleisch	42.—
Burrata Pugliese auf Kräutersalat (v)	21.—
Randen-Apfelsalat mit Meerrettich (v)	21.—
Vegetarisches Tatar «Kronenhalle» (v)	33.—
Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch mit süss-saurem Ingwer	40.—
Tomaten-Carpaccio mit gebackenen südafrikanischen Scampi	42.—
Passatelli in brodo	19.—
Spargelsuppe (v)	19.—
Gemüse-Consommé (v)	22.—

#### FISCH

Ravioli mit südafrikanischen Scampi und weissem Curry	52.—
Filet de loup de mer grillé, Rosmarinbutter, Salzkartoffeln, Gemüse	65.—
Saibling, Kaviar, Spargel, Artischocken, Kartoffeln, weisse Tomatensauce	74.—
Südafrikanische Scampi vom Grill, Knoblauch und Peterli, Pilawreis	96.—

#### FLEISCH

Kalbszüngli "Chorherren-Art", Kartoffelpurée, Gemüse	52.—
Filetto di manzo al tegame, Rösti	71.—
Kalbsfiletmignons mit frischen Morcheln und weissen Spargeln	72.—

#### VEGETARISCH | PASTA

Ganzer Blumenkohl gebraten (v)	ca. 25min	29.—
Strangozzi della quaresima		34.—
Weisse badische Spargeln mit Sauce Hollandaise (v)		50.—
Planted Geschnetzeltes «Kronenhalle» mit Rösti (v)		52.—
Planted Steak mit Sanddorn, Nudeln, Gemüse (v)		52.—

#### DESSERTS

Bachtelstein und Tomme Fleurette mit "Biräweggä"	23.—
Schweizer Erdbeeren nature	19.—
Lemon pie	20.—

(v) = vegetarisches Gericht

---

#### Wir empfehlen Ihnen zu obigen Spezialitäten:

Cuvée «Princesse», Languedoc AOC, Domaine Picaros, France 1.0 dl	13.00
Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT, Tenuta di Biserno, Italia 1.0 dl	13.00

Samstag, 27. April 2024



Deklaration