



KRONENHALLE

Saison-Angebot

Früchtekuchen	9.—
Crèmeschnitte mit salzigem Karamell	19.—
Soufflé glacé au Grand Marnier	19.—
Apfelcreme mit weisser Schokoladen-Quark-Mousse und Mandel-Crumble	20.—
Pavlova mit Marronicreme, Himbeer-Brombeer-Kompott und Cassissauce	22.—
Vermicelles "Tradition"	24.—

Sélection de Fromages

Gruyère AOP (22 Monate), Trüffel Brie, Hölzig Geiss mit Birnenbrot und Feigensenf	25.—
---	------

Dessertwein/Portwein

Château Raymond-Lafon, Sauternes (doux)	0.5 dl	15.50
Graham's 20 years, Porto — 20%	0.5 dl	18.—
Presidential 30 years, Porto — 20%	0.5 dl	23.—

Diese Desserts werden am Mittag von 12.00 bis 14.00 Uhr
und am Abend von 18.30 bis 23.00 Uhr serviert.
Am Samstag und Sonntag werden Desserts am Mittag
von 12.00 bis 14.30 Uhr serviert.



KRONENHALLE

Spezialitäten des Hauses

Mousse au chocolat	17.—
mit Crème de la Gruyère	19.—
Crème caramel	17.—
Griessköpfl mit Sultaninen	17.—
Apfel-Sorbet mit Calvados	18.—
Crème brûlée parisienne	19.—
Amarettiparfait	19.—
Cassata mit Amarenenkirschen	19.—
Zitronen-Sorbet mit Champagner	20.—
Hausgemachte Glacé (pro Kugel)	6.—
Vanille, Erdbeer, Mocca	

Diese Desserts werden am Mittag von 12.00 bis 14.00 Uhr
und am Abend von 18.30 bis 23.00 Uhr serviert.
Am Samstag und Sonntag werden Desserts am Mittag
von 12.00 bis 14.30 Uhr serviert.