



KRONENHALLE

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

VORSPESIEN

Avocado à la vinaigrette (v)	18.—
Avocado mit Krabbenfleisch	42.—
Burrata Pugliese auf Kräutersalat (v)	21.—
Melone "Zerbinati" mit San Daniele Rohschinken	32.—
Salade Niçoise	32.—
Vegetarisches Tatar «Kronenhalle» (v)	33.—
Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch mit süss-saurem Ingwer	40.—
Scampi-Tatar mit Wassermelone	42.—
Tomaten-Carpaccio mit gebackenen südafrikanischen Scampi	42.—
Kalte "Zerbinati"-Wassermelonensuppe mit Portwein (v)	19.—
Vichyssoise	19.—
Gazpacho Andalouse (v)	19.—
Gemüse-Consommé (v)	22.—

FISCH / KRUSTENTIERE

Ravioli mit südafrikanischen Scampi und weissem Curry	52.—
Filet de loup de mer grillé auf Rucola und Frühkartoffeln	65.—
Kabeljau-Filet Royal pochiert, Ratatouille, Kaviar, Safransauce, Reis	74.—
Südafrikanische Scampi vom Grill, Knoblauch und Peterli, Pilawreis	96.—

FLEISCH

Vitello tonnato	52.—
Saltimbocca alla Romana mit Safranrisotto	60.—
Tagliata di filetto di manzo mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten	71.—

VEGETARISCH

Rigatoni alla Siciliana mit Ricotta Salata (v)	35.—
Planted Geschnetztes «Kronenhalle» mit Rösti (v)	52.—
Tagliata vom Planted Steak mit Rucola und Kirschtomaten (v)	52.—

DESSERTS

Bachtelstein und Tomme Fleurette mit Birnenbrot	23.—
Erdbeeren nature	19.—
Kokosnuss-Mousse mit Pfirsichkompott und karamellisierten Mandeln	22.—

(v) = vegetarisches Gericht

Wir empfehlen Ihnen zu obigen Spezialitäten:

Cuvée Mme Rosmarie Mathier blanc, Diego Mathier, Wallis	1.0 dl	13.00
Verruzzo di Monteverro, Toscana IGT, Italien	1.0 dl	12.00

Samstag, 02. August 2025



Deklaration