



KRONENHALLE

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

VORSPESSEN

Avocado à la vinaigrette (v)	18.—
Avocado mit Krabbenfleisch	42.—
Burrata Pugliese auf Kräutersalat (v)	21.—
Feigen mit San Daniele Rohschinken	32.—
Vegetarisches Tatar «Kronenhalle» (v)	33.—
Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch mit süss-saurem Ingwer	40.—
Tomaten-Carpaccio mit gebackenen südafrikanischen Scampi	42.—
Kürbissuppe	19.—
Parmesan-Consommé (v)	22.—
Reh-Consommé mit Sherry	22.—

FISCH

Ravioli mit südafrikanischen Scampi und weissem Curry	52.—
Filet de loup de mer grillé, Rosmarinbutter, Salzkartoffeln, Gemüse	65.—
Saiblingsfilet auf Sauerkraut mit Kartoffelpurée, Rieslingsauce	67.—
Südafrikanische Scampi vom Grill, Knoblauch und Peterli, Pilawreis	96.—

WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschkoteletts auf Wirz mit Holundersauce, Kartoffelpurée	69.—
Reh-Filets mit Trauben und Piemonteser Haselnüssen, Spätzli, Rotkraut	72.—
Königs-Taube gebraten mit Risotto und schwarzem Trüffel	78.—
Rehrücken "Tradition" (2 Personen)	180.—
Preiselbeeren, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Trauben	

VEGETARISCH

Spaghetti Martelli mit frischen Tomaten und Basilikum (v)	34.—
Planted Geschnetzeltes «Kronenhalle» mit Rösti (v)	52.—
Planted Steak mit Sanddorn, Nudeln, Gemüse (v)	52.—

DESSERTS

Bachtelstein und getrüffelter Brie mit Birnenbrot	23.—
Hausgemachte Macarons und Schokoladenpralinen	20.—
Tiramisu mit gesalzenem Karamellglacé	20.—

(v) = vegetarisches Gericht

Wir empfehlen Ihnen zu obigen Spezialitäten:

Viognier "Mina de Oro", Bodegas Luzón, Murcia, Spanien	1.0 dl	11.00
Verruzzo di Monteverro, Toscana IGT, Italien	1.0 dl	12.00

Sonntag, 5. Oktober 2025



Deklaration