

Kaviar & Austern

Gold Selektion Kaviar

Buchweizencrepes und seinen
klassischen Garnituren

50g 115,00

125g 270,00

250g 480,00

Krone Casanova-Schnitte

knuspriges Kartoffelrösti mit Beef Tartar mit
25g Gold Selection Kaviar als Vorspeise

72,00

oder mit 50g Gold Selection Kaviar

135,00

Frische Sylter Royal

Austernbrot und Schalotten-Kräutervinaigrette

halbes Duzend - 6 Stück 42.-

Duzend - 12 Stück 80.-

Vorspeisen

„Krone“ Beef Tartar

Klassisch mit Toastbrot
auf Wunsch kurz angebraten

34,00

Reh & Bärlauch

Wildsalat, Blätterteig, Burrata, Haselnuss, Teriyaki,
Sesam, Brioche

29,00

Oktopus & Chorizo

Avocado, Rettich, Gurke, Olive, getrocknete Tomate,
Humus, Dashi-Mayo

28,00

Blunze & Jakobsmuschel

Pastinake, Junglauch, Radieschen, Wachtelei, Kaviar
und Röstzwiebel

34,00

🍷 Rote Beete & Apfel

Tatar, Granny Smith, Haselnuss-Mayo, Frisée,
Pumpernickel

26,00

Gemischter Salat oder Blattsalat

Gartenkresse, Brot-Chip und Balsamico Dressing

10,00

Suppen

Hochzeitssuppe
Leberknödel, Grießnockerl,
Frittaten, Wurzelgemüse
14,00

☺ Kokos-Mais Currysuppe
mit Auberginenkaviar
14,00

Wild Essenz
Pistazie, Gemüserauten, Morchel,
Kalbshirnschnitte
16,00

Pastagerichte

☺ Linguine Trüffelnage
Spinat, Sellerie, frische Kräuter
gerne auch mit frischen gehobeltem Wintertrüffel
44,00

Limone & Hummer
Ravioli mit Basilikum, Kaviar, getrockneten Tomaten,
Spinat, Bisque-Soße und Kerbel
48,00

☺ Udon Nudel Wok
Sauce, Asia-Gemüse, Kürbis, Sesam, Pilze,
Cashews, Frisée
34,00

Fisch & Fleisch

Im Ganzen gebratene Zuger Forelle
Petersilienkartoffeln, sautierter Blattspinat
und Kapernbutter
36,00

Almsaibling & Beete
Schalotten, Hafer-Topfenknödel, rote Beete Tatar,
Röstzwiebel, Chinakohl, Fenchel, Beurre Blanc
39,00

Filet Rossini
Gänseleber, Sellerie, Artischocke, Trüffel,
Kartoffel-Mousseline, Brokkoli
63,00

Hirschrücken

Bayrisch kraut, Kohlsprosse, Topinambur, rote Zwiebel,
Spinat-Pilz-Kartoffelroulade
48,00

Lamm-haxe
cremiger Rosmarin-Polenta, Fondant-Kartoffel,
Karamell-Zwiebel, Rettich, gepickelte Gelbe Beete
52,00

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
39,00

Klassisch gekochter Tafelspitz
Röstkartoffeln, Cremespinat
dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren
39,00

Chateaubriand für 2 Personen
Röstkartoffeln, gemischte Pilze
und Gemüse, Pfeffersauce, Sauce Bernaise
128,00

Kross gebratene Ente vom Ländle Bauern
für 2 Personen
1. Gang: Entenbrust auf Cassis-Kraut und Serviettenknödel
2. Gang: Knusprig gebratene Keule mit winterlichem Salat
125,00

Süßes zum Abschluss

🍷 Brownie & Brombeere
Cassis-ganache, Mandelcreme, Brombeergel,
Brombeersorbet
16,00

Apfel & Blätterteig
Tarte Tatin, Vanillecreme, Walnuss, Karamell, Zimt
16,00

Sorbet Variation
3erlei Sorbet mit frischen Früchten
16,00

Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster für 2 Personen
34,00

Salzburger Nockerl
Preiselbeer sahne - ab 2 Personen
16,00 p.P.

Gereifte Käsespezialitäten

22,00

Aperitif

Champagner Bollinger Brut 0,1 l	21,00
Champagner Bollinger Rosé 0,1 l	22,00

Digestif Empfehlung

Grappa Tignanello 2cl	9,50
Kirsche, Familie Zieser 2cl	16,00
Tresterbrand Reisetbauer 2cl	19,00
Glockenapfel, Familie Zieser 2cl	16,00
Schwarzbeere, Trausner 2cl	14,00

Herzlichen Dank.

Für kleine Portionen werden die angegebenen Preise um 30 % reduziert.

Küchenteam

Unsere Küche unter der Leitung von Thomas Hammerschmid und Daniel Biedenkopf bereiten alle Speisen mit viel Sorgfalt und Bezug auf regionale Produkte zu.

Guten Appetit und einen genussvollen Abend!

Allergene Stoffe

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Gäste seit 13. Dezember 2014 durch die EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011 darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. All unsere, in Handarbeit und mit viel Liebe von unserem Küchenteam zubereiteten Speisen können Spuren aller 14 Allergenen enthalten. Wir möchten Sie höflichst darauf aufmerksam machen, dass Speisen für Allergiker nicht in einer gesonderten Küche zubereitet werden und trotz höchster Sorgfalt Spuren von Allergenen enthalten sein können. Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten. Wir verarbeiten