

## *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 Dutzend - 6 Stück 42.-

Dutzend - 12 Stück 80.-

## *Vorspeisen*

### „Krone“ Beef Tartar

Klassisch mit Toastbrot

auf Wunsch kurz angebraten

34,00

### Tuna & Spargel

Sashimi, Dashi-Mayonnaise, Avocado,

Sesam-Teriyaki, Nussbutter, Koriander, Pinienkerne

34,00

### 🍷 Karfiol & Aubergine

grüner Spargel, Quinoa, Auberginen-Bällchen, Kerbel,

Radieschen

26,00

### Kalb & Dotter

Wachtelei, Trüffel, Petersilie, Leinsamen, Radieschen,

weißer Spargel

31,00

### Spargel & Gänseleber

Creme Brûlée, Pastinake, Spargel, Calvados-Apfel,

Balsamico-Zwiebel und Brioche

38,00

### Gemischter Salat oder Blattsalat

Gartenkresse, Brot-Chip und Balsamico Dressing

10,00

# Suppen

Hochzeitsuppe  
Leberknödel, Grießnockerl,  
Frittaten, Wurzelgemüse  
14,00

④ Grüne Spargel-Kokossuppe  
Bärlauch, weißer Spargel  
und gepuffter wilder Reis  
14,00

Steckrüben- Essenz  
Gemüseperlen, Milzschnitte und Petersilien-Öl  
15,00

# Pastagerichte

④ Linguine Trüffelnage  
Spinat, Sellerie, frische Kräuter  
gerne auch mit frischen gehobeltem Wintertrüffel  
44,00

Bärlauch & Hummer  
Gnocchi Sardi, Spargel, Rhabarber, Junglauch, Büffel  
Mozzarella, Bisque  
39,00

④ Vollkorn-Dralli-Wok  
cremige Erdnusssauce, gemischter Spargel,  
Tomaten, Shitake, Cashews, Pak-Choi  
28,00

# Fisch & Fleisch

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

Kalbsbacke & Grüner Spargel  
Weiße Polenta, grüner gegrillter Spargel, Bärlauch,  
geschmorte Rote Zwiebel-Ravioli  
37,00

Lammrücken & Erbse  
Laugenbrezelkruste, Erbsenpüree, Kartoffel-  
Spargeltaler, Austernpilze, Karottenschaum  
44,00

## Taube & Gänseleber

Grammel-Graupen, Schwarzwurzel, Saubohne, Schalotte,  
Erbsenkresse, Brioche, Trüffeljus  
68,00

## 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

## *Frühlingszeit ist Spargelzeit*

### Weißer Spargel

Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffel  
39,00

### Kräuterschinken

weißer Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffel  
42,00

### Rinderfiletscheiben

weißer Spargel, Sauce Hollandaise, Jus und  
Petersilienkartoffel  
57,00

### Gebratene Lachsschnitte

weißer Spargel, Sauce Hollandaise  
und Petersilienkartoffel  
47,00

### Wiener Schnitzel

weißer Spargel, Sauce Hollandaise,  
Petersilienkartoffel und Preiselbeeren  
49,00

# Süßes zum Abschluss

Ⓢ Mohnkuchen & Himbeere  
Yuzo, weiße Schokolade  
16,00

Erdbeere & Rhabarber  
Vanille-Crème Brûlée-Tarte  
16,00

Sorbet Variation  
3erlei Sorbet mit frischen Früchten  
16,00

Kaiserschmarrn  
Zwetschkenröster für 2 Personen  
34,00

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

Gereifte Käsespezialitäten  
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

## 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.