



KRONENHALLE

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Avocado à la vinaigrette (v)	18.—
Avocado mit Krabbenfleisch	42.—
Burrata Pugliese auf Kräutersalat (v)	21.—
Randen-Apfelsalat mit Meerrettich (v)	21.—
Vegetarisches Tatar «Kronenhalle» (v)	33.—
Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch mit süss-saurem Ingwer	40.—
Tomaten-Carpaccio mit gebackenen südafrikanischen Scampi	42.—
Passatelli in brodo	19.—
Spargelsuppe (v)	19.—
Gemüse-Consommé (v)	22.—

FISCH

Ravioli mit südafrikanischen Scampi und weissem Curry	52.—
Filet de loup de mer grillé, Rosmarinbutter, Salzkartoffeln, Gemüse	65.—
Saibling, Kaviar, Spargel, Artischocken, Kartoffeln, weisse Tomatensauce	74.—
Spaghettoni Quadrati mit Kaviar und Rauchlachs	78.—
Südafrikanische Scampi vom Grill, Knoblauch und Peterli, Pilawreis	96.—

FLEISCH

Scaloppine al limone con tagliatelle e spinaci	60.—
Filetto di manzo al tegame, Rösti	71.—
Kalbsfiletmignons mit Eierschwämmli à la Crème, weisse Spargeln	72.—

VEGETARISCH

Shakshuka (v)	30.—
Weisse badische Spargeln mit Sauce Hollandaise (v)	50.—
Planted Geschnetztes «Kronenhalle» mit Rösti (v)	52.—
Planted Steak mit Sanddorn, Nudeln, Gemüse (v)	52.—

DESSERTS

Bachtelstein und Tomme Fleurette mit "Biräweggä"	23.—
Schweizer Erdbeeren nature	19.—
Lemon pie	20.—

(v) = vegetarisches Gericht

Wir empfehlen Ihnen zu obigen Spezialitäten:

Cuvée «Princesse», Languedoc AOC, Domaine Picaros, France 1.0 dl	13.00
Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT, Tenuta di Biserno, Italia 1.0 dl	13.00

Freitag, 3. Mai 2024



Deklaration