

## Suppen

<i>Tagessuppe (s'hed so lang s'hed)</i>	8.50
<i>Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube</i>	8.50
<i>Bouillon mit Ei, Parmesan und Croûtons</i>	9.50

## Salate

<i>Grüner Blattsalat mit frischen Tomaten</i>	7.50
<i>Bunt gemischter Salat</i>	9.50
<i>Tomatensalat mit frischen Zwiebeln und Basilikum</i>	10.50
<i>Ruccolasalat an Olivenöl und Balsamico mit Parmesan</i>	10.50
<i>Nüssli mit Speck, Pilzen und Croûtons</i>	13.50
<i>Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum</i>	12.50
<i>Eisbergsalat mit Speck, Parmesan, Cherrytomaten und Croûtons</i>	13.50



## Vorspeisen

<i>Knusprig gebackenes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Knoblauch</i>	9.50
<i>Hausgemachtes Knoblauchbrot</i>	9.50
<i>Panierte und frittierte Champignons mit Tartarsauce</i>	9.50
<i>Gambas al ajillo an Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino</i>	12.50
<i>Rohschinken mit frischem Ruccola und Parmesan</i>	17.50
<i>Rindsfiletcarpaccio an Olivenöl mit Ruccola und Parmesan</i>	18.50
<i>Tartar vom Rindsfilet mit Toastbrot und Butter</i>	18.50 / 29.50

## *Pasta- und Risotto-Kreationen*

<i>Spaghetti alla carbonara</i> <i>feine Spaghetti mit Speck, Ei und Käse an Rahmsauce</i>	22.50
<i>Gnocchi al gorgonzola <b>vegetarisch</b></i> <i>Kartoffelgnocchi an Gorgonzola Rahmsauce</i>	23.50
<i>Tagliatelle ai funghi porcini <b>vegetarisch</b></i> <i>Nudeln mit Steinpilzen an Rahmsauce und Trüffelcarpaccio</i>	26.50
<i>Ravioli burro e salvia <b>vegetarisch</b></i> <i>Ravioli mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter</i>	26.50
<i>Risotto alla marinara</i> <i>Weissweinsrisotto mit Meeresfrüchten</i>	28.50

## *Feine vegetarische Gerichte*

<i>Hausgemachte Rösti mit frischem Gemüse und Spiegelei</i>	22.50
<i>Gemüseteller mit grilliertem Gemüse und feinem Büffelmozzarella</i>	24.50
<i>Zitronen Risotto mit Blattspinat und frischer Ricotta</i>	27.50

*Alle Pasta- und Risottogerichte werden mit frischem Parmesan zubereitet. Bei  
Glutenunverträglichkeit, Laktoseintoleranz oder bei Fragen zu den Inhaltsstoffen wenden Sie  
Sich bitte an unser Personal! Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung!*



## Hauptgerichte Poulet

<i>Zarte Pouletbrust an Champignonsrahmsauce mit Nudeln</i>	24.50
<i>Pouletschnitzel an Mango Kokos Sauce mit Butterreis</i>	27.50

## Hauptgerichte Schwein

<i>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes</i>	26.50
<i>Schweinsfilet Medaillons im Speckmantel an Rahmsauce und Risotto</i>	29.50
<i>Schweins Cordon Bleu mit Vorderschinken und Greyezer und Pommes</i>	30.50

## Hauptgerichte Kalb

<i>Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti</i>	31.50
<i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Risotto</i>	31.50
<i>Involtini mit Gorgonzolafüllung und Pommes</i>	31.50
<i>Saltimbocca alla romana mit Safranrisotto</i>	32.50
<i>Wienerschnitzel mit Pommes</i>	32.50
<i>Frische Kalbsleber mit hausgemachter Rösti</i>	34.50
<i>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti</i>	32.50
<i>Kalbs Cordon Bleu mit Vorderschinken, Greyezer und Pommes</i>	37.50



## Hauptgerichte Rind

<i>Rindshuft Schnitzel vom Grill mit Kräuterbutter</i>	34.50
<i>Pfännli „Alte Krone“ mit Rindsfiletwürfeln und Steinpilzen an Rahmsauce</i>	35.50
<i>Das klassische Rindsfilet Stroganoff</i>	36.50
<i>Das Rindsentrecôte an cremiger Pfefferrahmsauce</i>	44.50
<i>Zartes Rindsfilet an Steinpilzrahmsauce</i>	47.50

## Hauptgerichte Fisch

<i>Riesengräten vom Grill an Olivenöl, Knoblauch und frischen Peperoncini</i>	33.50
<i>Eglifilet an Butter Mandel Sauce</i>	32.50
<i>Lachssteak an leichter Weissweinsauce</i>	31.50

## Beilagen

*Pommes, Gemüse, Butterreis, Weissweinrisotto, Safranrisotto, Rösti, Nudeln,  
Salzkartoffel, Buttergnocchi, Salatgarnitur*  
*Eine Beilage nach Wahl ist im Preis der Hauptgerichten inbegriffen.  
Jede weitere Beilage kostet CHF 6.50!*



## Deklaration

*Wenn möglich kaufen wir die Frischprodukte von Anbietern aus der Umgebung und in Bio-Qualität.*

*Rind: USA, Argentinien, Australien, Schweiz*

*Kalb: Schweiz*

*Lamm: Schweiz*

*Schwein, Poulet: Schweiz*

*Fisch: Schweiz, Norwegen, Thailand*

*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein*

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal. Auf Wunsch und Vorbestellung bieten wir Ihnen auch gerne gluten- und laktosefreie Gerichte an.*

*Verlangen Sie auch unsere Weinkarte mit auserlesenen Weinen*

*Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.  
Service inbegriffen.*

*Wir wünschen Ihnen „En Guetä“*