

Speisekarte



<i>Vorspeisen / Zwischengerichte</i>	<i>CHF</i>
«Salade verte» Saisonaler Blattsalat / Hausdressing Familie Roos / Adliswil	10.50
«Salade orientale» Blattsalat / Thunfisch / Tomaten-Crôutons / Granatapfel / Zitronen-Vinaigrette Familie Roos / Adliswil / VT	15.--
Riz de veau en deux facon Duo von Kalbsmilken an Cheyenne / Lauwarmer Kartoffelsalat Familie Brascheler Zürich / CH	21.--
Bio KAG Filet de boeuf tartare Bio KAG Rindsfilet Tatar handgeschnitten / Wachtelei / Kräutertoast 80 gr. oder 130 gr. Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis	25.-- / 42.--
Escargots au beurre aux herbes / 6 pièces ou 12 pièces Weinbergschnecken / Kräuterbutter / 6 oder 12 Stück Familie Brascheler Zürich / F	16.-- / 30.--
Rissoles aux légumes Gemüse-Ravioli gebacken / Süsskartoffelpüree / Limetten Chili Dip Krone / Familie Roos / Adliswil	16.--

<i>Suppen</i>	<i>CHF</i>
Potage du jour Hausgemachte Tagessuppe Saisonal frisch	10.50
Soupe Carbonara et oeuf 65° Carbonara Suppe / Pochiertes Ei Saisonal frisch / Stockengut Kilchberg	13.--



Hauptgänge

CHF

Le filet de boeuf Bio KAG 150g / 180g Freiland Rindsfilet KAG / Beilagen nach Wahl* / Sauce nach Wahl* Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis	45.-- / 56.--
Quartal Special 250gr Rindsentrecôte / Rauchigem Rüebli- und Kartoffelpüree / Maccaroni-Gratin Fernheim Kooperative PY	49.--
Steak de veau à la sauce aux morilles Kalbssteak 180gr / Morchelsauce / Kartoffel-Lauchragout Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis	54.--
Coq au vin rouge Coq au vin vom Pouletschenkel / Schmorgemüse / Kartoffelstock Familie Brascheler / Zürich	37.--
Sandre poêlée Zanderfilet poeliert / Gelbes Curry-Sauerkraut / Sepia Gnocchi Familie Brascheler / CH	42.--
Porto Bello Burger Porto Bello Pilz-Burger / Falafel / Tomate / Peterli / Minzjoghurt Vegetarisch / Vegan / Familie Roos / Adliswil	34.--

* Beilagen: Pommes Allumette / Kartoffelgratin / Elsässer Knöpfli / Saisongemüse

* Saucen: Steinpilzsauce / Blauburgundersauce / Kräuterbutter

* Glutenfrei / Vegan: Schwarze Bohnen Nudeln

Unsere Produkte sind gezielt auf Bio ausgerichtet. Wir wählen kleine Unternehmen von der Region aus.

Vielen Dank auch dem Erlebnishof Tüfi in Adliswil und dem Bauernhof Stockengut in Kilchberg.

Die Tafel zum z'Nacht

Individuelle saisonale «Krone-Köstlichkeiten» zum Abendessen



<i>Hausgemachte Desserts</i>	<i>CHF</i>
Mousse mange et ananas mariée Mango Mousse / Marinierte Ananas / Kokos Glace	13.--
Moelleux au chocolat amer Halbflüssiger Bitterschokoladenkuchen / Vanille-Glace / Früchte	16.--
Paris Brest et sauce chocolat Windbeutel vom Brandteig / Haselnusscrème & Schokoladensauce gefüllt	14.--
Glace maison Hausgemachte Glacekugel Erdnuss Kokosnuss Vanille	5.--
Sorbets maison Hausgemachte Sorbetkugel Mango Himbeer	5.--
Variation de fromage Weich - und Hartkäse Rotweinapfel / Feigensenf / Früchtebrot hausgemacht	15.--

Alle Produkte, die nicht deklariert sind, stammen aus der Region Zürich.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.