

Speisekarte



<i>Vorspeisen / Zwischengerichte</i>	<i>CHF</i>
«Blattsalat» Saisonaler Blattsalat / Sprossen / Cranberry-Dressing Familie Roos / Adliswil	11.50
«Kronen Salat» Blattsalat / Konfierten Zucchini / Feta Käse / Kernen / Crôutons / Haus-Dressing Familie Roos / Adliswil	14.--
Brokkolisalat Berner Küssli Käse / Mandeln / Granatapfel Familie Roos / Adliswil	15.--
Tatar vom Lostallo Lachs (Miso-Graubünden) Fenchelsalat / Marinierte Tomaten Familie Brscheler Zürich	17.--
Bio KAG Rindsfilet Tatar / 80gr. oder 130gr. Handgeschnitten / Wachtelei / Kräutertoast Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis	25.-- / 42.--
Burgunder Weinbergschnecken / 6 Stück oder 12 Stück Weinbergschnecken / Kräuterbutter / Brotcrôutons Familie Brscheler Zürich / F	16.-- / 30.--
<i>Suppen</i>	<i>CHF</i>
Tagessuppe Hausgemacht Saisonal frisch	10.50



Hauptgänge

CHF

Freiland Rindsfilet Bio KAG 150g / 180g Beilagen nach Wahl* / Sauce nach Wahl* Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis	45.-- / 56.--
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsentrecôte Rösti / Champignons / Rahmsauce Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis	48.--
Cordon Bleu vom Milchkalb Schinken von der Schulter und Titliser Käse als Füllung Blattspinat / Kartoffelgratin oder Pommes Allumette Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis	52.--
Dorade Royal Filet gebraten Chorizo-Risotto / Romanesco / Bärlauchpesto Familie Brascheler / Atlantic	42.--
Zarte Ravioli Ravioli mit Bärlauch Füllung Artischocken / Spargeln / Oliven / Tomatenschaum / Bergkäse	17.-- / 32.--
Ravioli mit Brasato Füllung Salbeibutter Familie Roos / Adliswil / Brascheler Zürich	19.-- / 34.--

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

* Saucen: Morchelsauce / 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



Hausgemachte Desserts

	<i>CHF</i>
Rhabarbar Tiramisu Crumble	12.--
Halbflüssiger Bitterschokoladenkuchen Vanille-Glace / Frische Früchte	16.--
Crema Catalana Vanille-Zimt-Zitrone / Karamelisiert	10.--
Hausgemachte Glacekugel Sauerrahm Vanille	5.--
Hausgemachte Sorbetkugel Mango Himbeer	5.--
Käsevariation Weich- und Hartkäse Rotweinpfeffer / 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.