

krone

*Speisekarte*



<i>Vorspeisen / Zwischengerichte</i>	<i>CHF</i>
<b>«Blattsalat»</b> Saisonaler Blattsalat / Sprossen / Cranberry-Dressing Familie Roos / Adliswil	<b>11.50</b>
<b>«Kronen Salat»</b> Saisonaler Blattsalat / Gebratene Pfifferlinge / Haus-Dressing Familie Roos / Adliswil	<b>14.50</b>
<b>Lachstatar «Lostallo Graubünden»</b> Fenchelsalat / Safranfrischkäse Familie Bianchi / Zufikon	<b>22.50</b>
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> Kartoffel - Erbsenstampf / Noilly Prat Sauce à la crème Familie Bianchi / Zufikon / F	<b>25.--</b>
<b>Bio KAG Rindsfilet Tatar / 80g oder 130g</b> Handgeschnitten / Wachtelei / Kräuterbrioche Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis	<b>25.-- / 42.--</b>

<i>Suppen</i>	<i>CHF</i>
<b>Tagessuppe</b> Hausgemacht Saisonal frisch	<b>11.50</b>



## *Hauptgänge*

CHF

<b>Freiland Rindsfilet Bio KAG 150g / 180g</b>	<b>45.-- / 56.--</b>
Kräuterbutter / Brokkoli mit Mandeln & konfierten Tomaten / Pommes Allumettes	
Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis	
<b>Herbst Cordon Bleu vom Milchkalb «Säuliamt» oder vom Wildschwein</b>	<b>54.-- 42.--</b>
Parmaschinken & Bündnerkäse als Füllung	
Wirsinggemüse mit Birne / Kartoffelgratin	
Bio Metzgerei Abegg / Langnau am Albis / D	
<b>Knusprige Mais - Perlhuhnbrust «Sous vide»</b>	<b>38.--</b>
Gemüse - Taglierini / Thunfischsauce / Kapernäpfel	
Frisches Paradies Zürich / F	
<b>Loup de Mer «Wolfsbarschfilet» auf der Haut gebraten</b>	<b>42.--</b>
Weissweinsauce / Peperonata / Venere Reis	
Familie Bianchi - Zufikon / Nord Atlantik	
<b>Buchweizen Gemüsegalette</b>	<b>32.--</b>
Konfierten Tomaten / Steinpilzsauce	
Hausgemacht "Krone"	

\*\* Glutenfrei / Vegan: Rote Linsen Fussilli

Unsere Produkte sind gezielt auf Nachhaltigkeit mit Respekt ausgerichtet. Wir wählen möglichst kleine Unternehmen von der Region aus. Was sich versteht ist, dass mehrheitlich alles im Hause zubereitet wird. Vielen Dank auch dem Erlebnishof Tüfi in Adliswil und dem Bauernhof Stockengut in Kilchberg.



<i>Hausgemachte Desserts</i>	<i>CHF</i>
<b>Halbflüssiger Bitterschokoladenkuchen</b> Vanille Glace / Frische Früchte	<b>16.--</b>
<b>Aprikosenknödel "Hausgemacht"</b> Zwetschgen Kompott	<b>13.50</b>
<b>Crema Catalana</b> Karamelisiert	<b>9.--</b>
<b>Affogato</b> Vanille Glace/ Espresso / Amaretto	<b>11.50</b>
<b>Hausgemachte Glacekugel</b> Sauerrahm Vanille Braune Schokolade Kokosnuss	<b>5.--</b>
<b>Hausgemachte Sorbetkugel</b> Zitrone Pflirsich	<b>5.--</b>
<b>Käsevariation</b> Weich- und Hartkäse - Rohmilchkäse aus dem Toggenburg Rotweinpflirsich / Feigensenf / Früchtebrot	<b>16.--</b>

Sie haben die Möglichkeit unsere Produkte auch Take Away zu bestellen. Dafür gewähren wir Ihnen 20 % Rabatt

Alle Produkte, die nicht deklariert sind, stammen aus der Region Zürich . Die Preise sind inkl. MwSt. und in Schweizer Franken

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