

Süsse Versuchungen

Schoggiküchlein mit noch leicht flüssigem Kern, hausgemachtes Apfelsorbet	13
<i>Schoggifondant: Zubereitung 15 Minuten</i>	
Panna Cotta mit Zitronenmelissensirup verfeinert, dazu marinierte Orangen	12
Luftiges Rhabarbermousse mit karamellisierten Baumnüssen	12
Käseteller von "Jumi" mit Trüffelhonig und Feigensenf	16
„Dessertmuffel“ – Espresso mit einer Auswahl an Friandise von Chocolatier Läderach	9

Glace

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Mocca, Pistazie		
Sorbet nach Saison	pro Kugel	5
mit Rahm		2

Fleischherkunft und einige wissenswerte „Dinge“ von der Krone.

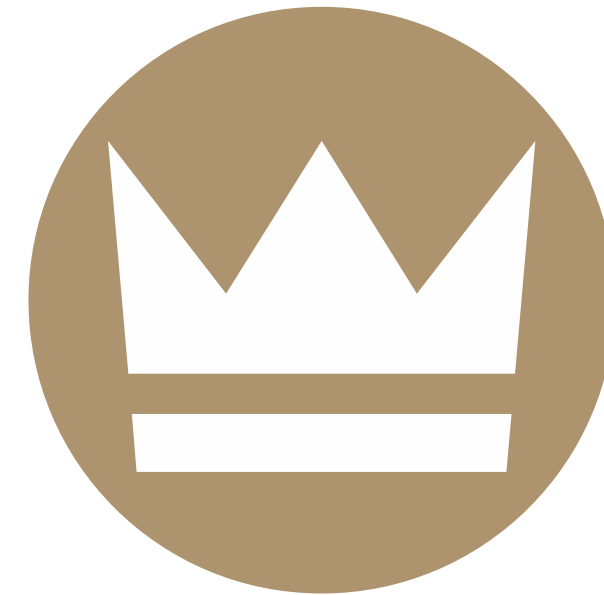
Rindfleisch und Käse beziehen wir ausschliesslich von „Jumi“ in Boll.

Das „Duroc“ Säuli, Kalbfleisch, Geflügel, weitere Wurst- und Trockenwaren welche aus Schweizer Herkunft stammen liefert uns die Metzgerei Simperl aus Gümligen.

Die Firma Bianchi liefert Schweizer Saibling und Zander.

Kartoffeln und Eier liefert uns die Familie Pfäffli in Bangerten.

Unsere Pasta, sämtliche Saucen, Suppen, Desserts und vieles mehr werden ausschliesslich hausgemacht.



Die Beiz für alle

In unmittelbarer Nähe des Münsters wird heimisch, schnörkellos aber dennoch raffiniert getafelt. Das Team um Küchenchef Christoph Eggimann setzt mit viel Herz und Passion auf regionale und saisonale Handwerkskunst. In der Gaststube empfängt Isabelle Krüger mit dem Serviceteam ihre Gäste in kunstvoller Umgebung: Zeitgenössische Kunst von

Schweizer Künstlerinnen aus den Beständen der ArchivArte ziert die Wände. Auch Weinliebhaber kommen in der Krone ganz auf ihre Kosten - die Vinothek „Wykeller.ch“ liefert ihre auserlesenen Tropfen aus dem Gewölbekeller von der gegenüberliegenden Strassenseite.

Suppen

Tagessuppe	9
Bärlauchcremesüppchen mit Creme Fraiche und Tomatenpesto	11
Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Kräutercroutons	12

Vorspeisen

Vorspeise / Hauptgang

Krone-Salat mit Dörrtomaten, Spargelspitzen und Pinienkernen	12
Rindstatar mariniert nach Art des Hauses serviert mit Brioche – Toast zusätzlich mit Parmesanspänen und Olivenöl zusätzlich mit gehobelter Belper Knolle	22 / 29 25 / 32 25 / 32
Leicht warmer Spargelflan serviert mit marinierten Jakobsmuscheln und einem Erdbeer – Balsamicoschaum	16
Lauwarmes, mildes Geisskäsli von Jumi im Rohschinkenmantel auf jungen Salaten an Himbeerdressing	14

Pasta

Tomaten – Pesto mit Spargel, Pinienkernen und Speckstreifen	17/26
Limonen – Rahmsauce und Rauchlachsstreifen	17/26

Vegetarisch

Portion grüne Spargel mit einem pochierten Ei an "Beurre Noisette" begleitet von schwarzem Venere Reis	32
Spargel – Rhabarberquiche serviert mit Nüsslisalat an Himbeerdressing, Erdbeeren und hausgemachten Topinamburchips	32

Von Feld, Wald und Wiese

In Butter gebratenes Kalbsleberli mit Zwiebeln und Kräuter serviert mit Marktgemüse	34
Geschmortes Haxenragout vom Piemonteser Rind an Portweinjus, dazu ein kleines Marktgemüse	33
Rosa gebratene Kalbsschnitzel an einer Limonen – Rahmsauce auf Spargel – Tomatenragout	39
Cordon Bleu vom „Aaretaler Duroc“ gefüllt mit Rohschinken und Schlossberger Käse von Jumi, serviert mit Marktgemüse	36
Klassisches Wienerschnitzel ausgebacken in „Beurre Noisette“ mit Preiselbeeren	41

Ab 2 Personen

Entrecôte „Double“ vom Piemonteser Rind mit Kräuterbutter und Rosmarinjus begleitet von knackigem Gemüse	Pro Person	53
---	------------	----

Aus dem Wasser

Kurz gebratene Saiblingfilets an Ingwerbutter serviert auf sautiertem Frühlingsgemüse	36
Im Pergament gebackenes Zanderfilet an rosa Pfeffer und Kräuter, Gemüwestreifen und Limone	37

Beilagen

Zu unseren Hauptgängen servieren wir nach Wahl:

Hausgemachte Pommes Frites, hausgemachte Pasta, Marktgemüse,
Schwarzer Venere Reis, Serviettenknödel