

Süsse Versuchungen

Schoggiküchlein mit noch leicht flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleglace 14

Zubereitung 15 Minuten

Luftiges Marronimousse mit karamellisierten Trauben 13

"Nidletäfel" – Panna Cotta mit Waldbeerragout 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
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. Wild (aus schweizer Herkunft, bei Eingpässen aus Österreich) beziehen wir ebenfalls von der Metzgerei Simperl. Hischkotelette stammt aus Neuseeland.

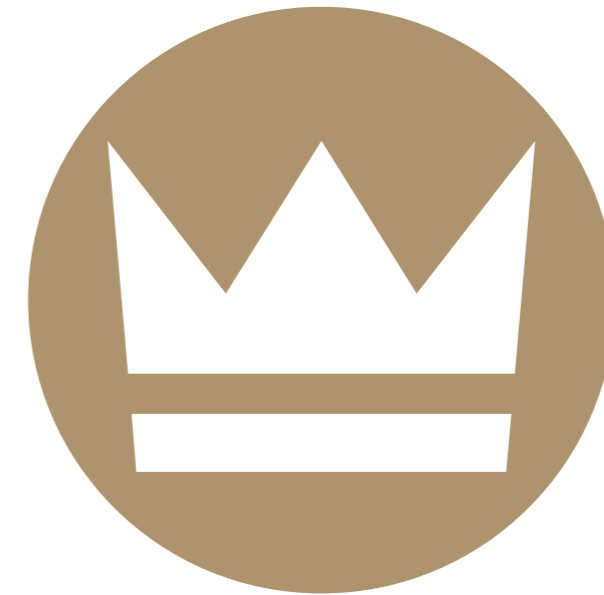
WurstArt aus Bern stellt unsere herrliche Bratwurst mit viel Liebe und Schweizer Fleisch her.

Die Firma Bianchi liefert Schweizer Zander und Saibling.

Kartoffeln und Eier liefert uns die Familie Pfäffli in Bangerten.

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

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.



Die Beiz für alle

In unmittelbarer Nähe des Münsters wird heimisch, schnörkellos aber dennoch raffiniert gefafelt. 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
Pastinaken – Apfelsüppchen mit gebratenen Fischfiletstreifen	13
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen	12

Vorspeisen

Vorspeise / Hauptgang

Krone-Salat mit gebratenen Speckstreifen, Pilzen und Kernen	12
Rindstatar mariniert nach Art des Hauses serviert mit Baguette	22 / 29
+ Parmesanspäne und Olivenöl	+3
+ gehobelte Belper Knolle	+3
+ schwarzer Trüffel	+6
Kurz gebratenes Hirschfilet im Pfeffermantel auf jungen Salaten an Balsamico und Trüffelhonig	16
Portweifeige mit Ricotta, Sprossen und karamellisierten Kürbiskernen	14

Pasta

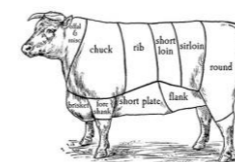
Kräuterrahmsauce mit gebratenen Eierschwämmli und schwarzem Trüffel	18/29
Feine Carbonara mit frischem Eigelb	17/26

Vegetarisch

Im Ofen gebackener, marinierter Hokaido Kürbis mit Ricotta, Vanillehonig und Rosmarinkartoffeln	31
Wildteller (aber ganz ohne Fleisch) Rotkraut, Marroni, Rotweinafel mit Preiselbeeren, Herbstgemüse, hausgemachte Butterspätzli	35

Von Feld und Wiese

Wildschwein – Bratwurst von ``WurstArt`` an Preiselbeerjus, Marktgemüse	32
Rehpfeffer mit Grappa verfeinert, dazu Rotkraut mit Marroni und Rotweinafel	36
Hirschkotelette an Holunderjus auf kurz gebratenem Rosenkohl und Kürbis	48
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



"Daily cut's"

geniessen Sie ein Stück von Jumi's Piemonteser Rind, ganz nach Ihrem Wunsch geschnitten.

nach Gewicht und Stück

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft.

Ab 2 Personen

Rosa gebratener Rehrücken am Tisch mit Gin flambiert und angerichtet serviert mit allerlei Wildgarnituren	p/P 59
---	--------

Aus dem Wasser

Gebratenes Zanderfilet auf gebratenem Herbstgemüse an Kräuterpesto	36
Saiblingfilet auf geschmortem Kürbis an Champagnerschaumsauce	37

Beilagen

Zu unseren Hauptgängen servieren wir nach Wahl:

Hausgemachte Pommes Frites, hausgemachte Pasta, Marktgemüse, hausgemachte Butterspätzli, Rosmarinkartoffeln