Krone Sarnen
Hotel Restaurant Events

Salate & Suppen

Auswahl von grünen Blattsalaten mit Croûtons
(Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Joghurt) CHF 9.50

Auswahl von gemischten Salaten mit Croûtons
(Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Joghurt) CHF 12.00

Würziger Red Chard-Salat
mit eingelegten Waldpilzen an weisser Balsamicovinaigrette
mit bestem Chiliöl CHF 15.00

Kräftige Kalbsschwanzessenz
mit handgemachten kleinen Brasato-Plin und Karottenperlen CHF 11.00

Kürbis-Zucchetticrèmesuppe
mit gebratenen Feigen CHF 13.00

Steinpilzcrèmesuppe
mit Steinpilzen und Cognac CHF 14.00

Vorspeisen

Eine Degustation gefällig, die Appetit macht?
Wählen Sie einen Starter – die kleine Vorspeisenportion.

Frische, bunte Tomaten an italienischer Salatsauce
mit mediterranen Kräutern Starter CHF 11.00
und echtem neapolitanischem Büffelmozzarella Vorspeise CHF 16.00

Roh marinierter Lachs mit Orangenpfeffer
an Rettichblümchen mit Süsssenfvinaigrette Starter CHF 12.00
Vorspeise CHF 18.00

Gebratenes Rebhuhnbrüstchen
auf Waldorfsalat und süss-saurem Kürbisspiess
und Balsamicotropfen Vorspeise CHF 21.00

Vegetarisches Gericht Glutenfreies Gericht

Krone Sarnen
Hotel Restaurant Events

HAUPTGERICHTE

Geschmorter Rehpfeffer mit Speckstreifen
Perlzwiebeln und Toastherz
Spätzli, Rotkraut und junger Rosenkohl
Glasierte Marroni und gefüllte Preiselbeerbirne — CHF 32.00

Hausgemachte Hirschroulade
mit Speck, Zwiebeln und Karotten gefüllt an Rotweinsauce
Rotkraut und hausgemachte Spätzli — CHF 35.00

Gebratene Wildhasenröllchen
mit Obwaldner Speck und Pistazien gefüllt
auf bunten Wurzeln von Petersilie, zweierlei Karotten und Kartoffeln
an Preiselbeerjus — CHF 38.00

Sautierte Gamsrückenschnitzel an Wild-Rahmpfeffersauce
mit frischen Nektarinenschnitzen
Luftgetrocknete Pappardelle
Brokkoliröschen mit Pinien-Kürbiskernbutter — CHF 42.00

Ab 2 Personen
Ganz gebratenes Hirschkarree an Wildrahmsauce
mit gefüllter Preiselbeerbirne, sautierten Waldpilzen und glasierten Marroni
Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl — CHF 47.00

Gebratene Irische Lammkrone
auf mediterranem Gemüsecouscous
und Joghurt-Pfefferminzdip — CHF 42.00

Gedünstetes Rindsfilet an hausgemachter Woronoffbutter
Goldgelbe Dauphinekartoffeln
Gemüse vom Markt — CHF 53.00

Wägitaler Forellenfilets
mit Luzerner Meersalzschinken sautiert
Salbeirisotto und Gemüse vom Markt — CHF 40.00

Vegetarisches Gericht Glutenfreies Gericht

Krone Sarnen
Hotel Restaurant Events

Gebratene Rotbarbenfilets an Kapernbutter
auf Kürbis-Kartoffelpüree
Gemüse vom Markt CHF 44.00

Steinpilz-Tortelacci
2 Riesen-Tortelloni mit feinster Steinpilzfüllung
an Rahmsauce mit tournierten Zucchetti und gebackenen Zwiebeln CHF 24.00

Vegetarischer, herbstlicher Gemüseteller
mit gefüllter Preiselbeerbirne, sautierten Waldpilzen und glasierten Marroni
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl CHF 24.00

Mediterraner, vegetarischer Gourmetteller
Grillierte Avocado mit Tomatensalsa, griechischem Salat mit Fetakäse,
sautierte Steinpilze und Grillgemüsespiessli an hausgemachtem Pitabrot CHF 26.00

TRADITIONELLE GERICHTE

Der Klassiker
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignons an leichter Rahmsauce CHF 41.00
Rösti und kleines Gemüse vom Markt kleine Portion CHF 36.00

Der Renner
Zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück
mit Zitronenstern serviert CHF 30.00
Pommes frites kleine Portion CHF 26.00

Die Kronen-Spezialität
Älpler Magronen mit Kartoffelwürfeln,
Schinken, Rahm und goldbraunen Zwiebeln CHF 22.00
Apfelschnitzli und Zimtzucker kleine Portion CHF 18.00

Leichter Chronä-Fitnessteller
Grosse Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten mit französischer Sauce
Jolly Melone CHF 29.50
Wahlweise
- mit gebackenen Eglifilets an Sauce Tartare
- mit gebratenen Schweinsrückenschnitzeln und Kronenbutter

Der Einzigartige
Obwaldner Wurst- Käsesalat
mit Gewürzgurke und Zwiebeln an leichter Schnittlauchmarinade CHF 19.50

Vegetarisches Gericht Glutenfreies Gericht