






SALATE & SUPPEN & VORSPEISEN

	CHF
 Frischer Saisonsalat mit Croûtons Grüne und gemischte Salate an Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Joghurt	13
 Salat von belgischer Endivie und Rucola an Cranberry-Vinaigrette mit frischen Feigen und Emmentaler Mürgu	16
 Kürbiscrèmesuppe mit Curry und bunten handgemachten Chili-Meringue	14
 Aromatische Waldpilzkraftbrühe mit gebratenen Steinpilzen und Selleriestroh	15
 Dallenwiler Geissenfrischkäse mit buntem Pfeffer mit Ofen-Kürbis und hausgemachtem Rotkabis-Kimchi	18 /33
Lostallo-Lachsfilet kaltgeräuchert in Beckenried an Mangochutney und Windbeuteln mit Schnittlauchcrème gefüllt	22 /38

HAUPTGERICHTE

CHF

Hausgemachte Hirschroulade

mit Karotte, Speck und Gewürzgurke gefüllt
in Rotwein geschmort
Dauphine-Kartoffeln
Herbstgemüse vom Markt

34

Gebratene Frischlingsfiletmedaillons

im Speckwickel an Cranberryjus
auf geschmortem Weisskabis
Pont Neuf Kartoffeln

37

Sanft geschmorter Rehpfeffer

mit Speck, Silberzwiebeln und Toasterz
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, junger Rosenkohl und glasierte Marroni
Preiselbeermispel

33/38

Vegetarischer Herbststeller

mit gefüllter Preiselbeermispel, sautierten Waldpilzen
an leichter Rahmsauce und glasierten Marroni
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl

28/33

Ab 2 Personen

Rosa gebratener Rehrücken «Baden-Baden»

am Tisch tranchiert
mit gefüllter Preiselbeerbirne, sautierten Waldpilzen und glasierten Marroni
Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl pro Person

58

Grilliertes Kernser Rindsfilet

mit Cashew-Basilikumpesto-Kruste
Hausgemachte Mandelbällchen
Gemüse vom Markt


57

Pochiertes Forellenfilet aus dem Wägitalersee

auf Rauchforellenravioli
mit Apfel, grünem Sellerie und Meerrettichhobel
Sauerrahm und Forellenkaviar


41


Gebratenes portugiesisches Makrelenfilet
 an Kumquatsrahmsauce
 Gebackene Gemüse-Arancini
 Junger Rosenkohl 39


 Gebratene Kräuterseitlinge
 auf Quetschkartoffeln mit bestem Olivenöl
 Gebratene Birne und Spinatcrème 27

TRADITIONELLE GERICHTE



Der Renner
 Zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück
 mit Zitronenstern
 und Pommes frites serviert 29/34

Die Kronen-Spezialität
Äpler Magronen
 mit Kartoffelwürfeln, Schinken, Rahm
 und goldbraunen Zwiebeln
 Apfelschnitzli und Zimtzucker
 Vegetarisch (ohne Schinken) 19/24

Leichter Chronä-Fitnessteller
Grosse Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten
 mit französischem Dressing und frischer Melone
 Wahlweise
 - mit gebackenen Eglifilets an Sauce Tartare 33
 - mit gebratenen Schweinrückenschnitzeln und Kronenbutter 33
 - mit ofenfrischem Emmentaler La Sanglée mit Thymian und Honig 30

Der Einzigartige
Obwaldner Wurst-Käsesalat
 mit Gewürzgurke und Zwiebeln an leichter Schnittlauchmarinade 23

FÜR UNSERE KLEINEN - KINDERKARTE

	CHF
 Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	9
 Spaghetti mit Tomatensauce mit geriebenem Parmesan	13
Gebackene Fischstäbchen Salzkartoffeln und Spinat Mayonnaise und Zitrone	15
Paniertes Schweinsrückenschnitzel mit Pommes frites	17
Schweinsrückenschnitzel mit Rahmsauce Teigwaren und glasierte Karotten	17

GLACE FÜR KIDS

Eine Clown-Kugel Glace aus unserem Angebot mit Ravensburger Qualitätspuzzle	8
--	---