








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 Balsamico-Vinaigrette mit Cranberrys mit frischen Feigen und Emmentaler Mürgu | 16 |
|   Kürbiscrèmesuppe mit Curry und bunten handgemachten Chili-Meringue | 14 |
| Aromatische Geflügelkraftbrühe mit ihren Klösschen, Soja, Schwarzbrotwürfeln und Tomate | 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 |
|--|-------|
| Geschnetzeltes Gitzileberli von der Maierskählen an Portweinjus mit frischem Basilikum Rösti Blattspinat | 36 |
| Sanft geschmorter Rehpfeffer mit Speck, Silberzwiebeln und Toasterherz Hausgemachte Spätzli Rotkraut, junger Rosenkohl und glasierte Marroni Preiselbeermispel | 33/38 |
| Gebratenes Kalbsrückensteak an Kräuterrahmsauce Handgemachte Kartoffelgaletten mit Nüssen und Mohn Gemüse vom Markt | 45 |
| Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit grobem Pfeffer an hausgemachter Steinpilzbutter Rotweinisotto Junger Rosenkohl | 48 |
| Grilliertes Rindsfilet mit Cashew-Basilikumpesto-Kruste Hausgemachte Mandelbällchen Gemüse vom Markt | 57 |
| Gebratenes Gotthard-Zanderfilet an Kapernbutter auf Safran-Rahmsauerkraut Römische Nocken | 44 |
|  Vegetarischer Herbststeller mit gefüllter Preiselbeermispel, sautierten Waldpilzen an leichter Rahmsauce und glasierten Marroni Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl | 28/33 |
|  Gebratene Kräuterseitlinge auf Quetschkartoffeln mit bestem Olivenöl Gebratene Birne und Spinatcrème | 27 |

TRADITIONELLE GERICHTE

CHF

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 Ananas
Wahlweise
-mit gebackenen Eglifilets an Sauce Tartare
-mit gebratenen Schweinsrückenschnitzeln und Kronenbutter

33

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 |
|--|---|