

## Krone Menu KLOUG IAGUN

### Ziegenkäse

Apfel, Eierschwämmli, Erdnuss und Kräutersalat

*Petite Arvine de Leytron AOC 2016  
Cave Defayes&Crettenand  
Petit Arvine  
Schweiz/ Wallis/ Leytron*

.....

### Garnelen

Hokkaido Kürbis, Kichererbsen und Lardo

*Smaragd „Ried Kreutles“ 2015  
Emerich Knoll  
Grüner Veltliner  
Österreich/ Wachau/ Dürnstein*

.....

### Bierschwein «Sous Vide»

Feigen, Maroni, Broccoli, Sellerie, Mandeln  
und Pariser Gnocchi

*„EGO“ 2003  
Friuli Venezia IGT  
Azienda Agricola Bressan  
Schioppettino, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon  
Italien/ Friaul/ Gorizia*

.....

### Zwetschgen

Pistazien und weisse Schokoladen

*Pinot Gris 2014  
Christian Marugg  
Pinot Gris  
Schweiz/ Graubünden/ Fläsch*

Menü komplett mit Weinbegleitung 114 SFR

Menü ohne Wein 79 SFR

## Menu „à la fine bouche“ WIGUN „9 19 LIUG 00NCUG..

### **Wildpastete**

Quitte, Belgische Endivie und Entenleber

*Mademoiselle de T 2013  
Château de Tracy  
Sauvignon Blanc  
Frankreich/ Loire/ Pouilly Fumé*

.....

### **Steinpilz**

Taubenbrust, Sellerie und Holunderbeeren

*Smaragd „Ried Kreutles“ 2015  
Emerich Knoll  
Grüner Veltliner  
Österreich/ Wachau/ Dürnstein*

.....

### **Hirschtortellini**

Randen, Hokkaidokürbis, Trauben und Federkohl

*„EGO“ 2003  
Friuli Venezia IGT  
Azienda Agricola Bressan  
Schioppettino, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon  
Italien/ Friaul/ Gorizia*

.....

### **Gamsrücken**

Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Apfel und Spätzle

*„Lettres de Noblesse“ 2012  
Merlot d'Yvorne  
Badoux Vins  
Merlot  
Schweiz/ Waadtland/ Chablais*

.....

### **Gorneren Alpkäse**

Perlzwiebeln, Feigen und Gerste

*„Le Quare“ 2009  
Recioto della Valpolicella Classico  
Azienda Agricola Gamba Gnirega  
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta  
Italien/ Venetien/ Marano*

.....

### **Brombeeren**

Quark und Haselnüsse

*„La Sara“ 2014  
Weingut Davaz  
Scheurebe  
Schweiz/ Graubünden/ Fläsch*

6 Gang Menü ohne Wein 121, mit Weinbegleitung 181

5 Gang Menü ohne Wein 101, mit Weinbegleitung 161

4 Gang Menü ohne Wein 86, mit Weinbegleitung 136

Die Preise verstehen sich in SFR und inklusive 8 % MwSt.

**Food is Passion**  
FOOD IS PASSION

## A la carte V 19 C9L16

### Vorspeisen A0L206126U

#### Gebratene Scampi

Kürbis «Würfel, Kerne, Öl» und Kräutersalat

32

#### Parisergnocchi

Steinpilze, Federkohl, Maroni und Belper Knolle

24

#### Hirschfilet Carpaccio

Erbsencreme, Baumnüsse, Trauben, Parmesan und Rucola

26

### Suppen 2n0b6U

#### Kürbis

Jakobsmuscheln, Hokkaido Kürbis, Lardo und Dicke Bohnen

26

### Hauptspeisen H9n0r206126U

#### «Black Angus» Rindsfilet und Geschmortes

Trüffel, Entenleber, Malaga, Karotten, Sellerie, Bohnen, Steinpilze und Ricotta Tortellini

59.50

#### Hechtfilet

Erbsencreme, Pilze, Broccoli, Karotten, Perlzwiebeln und Risotto

45

#### Zweierlei vom pré-salé Lamm

Kichererbsen, Kürbis, Maroni und Lyoner Kartoffeln

47

### ab zwei Personen 9D 3M6I 16L20U6U

#### „Herbstlich Wild“

##### Am Stück gegartes Hirschfilet

Portwein, Rotkraut, Maroni, Apfel, Preiselbeeren, Rosenkohl, Speck und Appenzeller Käsespätzle

p.P. 70

Rind:

Schweiz

Kalb:

Schweiz

Lamm:

Schweiz

Geflügel:

Schweiz, Frankreich

Wild:

Schweiz, Österreich

Fisch & Meeresfrüchte:

Schweiz, Binnengewässer