

## Krone Menu KLOUG IAGUÜ

### **Bachforelle „Bremgarter Quellwasser“**

Karotte, Bärlauch, Limette und Radieschen

„Refiano“ 2013  
Fiano di Avellino DOCG  
Tenuta del Cavalier Pepe  
Fiano  
Italien/Campanien/Avellino

.....

### **Eierschwämmli**

Pochiertes Ei, Spinat, dicke Bohnen und Hollandaise

Cuvée Madame Rosmarie Mathier 2014  
Adrian & Diego Mathier  
Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und, Sylvaner  
Schweiz/Wallis/Salgesch

.....

### **Geschmorte Ochsenbäggli**

Randen, Frühlingszwiebeln, Erbsen, Pinien  
und Kartoffelmousseline

Rasteau „Cuvée Prestige“ 2013  
Domaine la Soumade  
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre  
Frankreich/Côtes du Rhône/Rasteau

.....

### **Darselect Erdbeeren**

Vanille und Baumnüsse

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

Menu komplett mit Weinbegleitung 114 SFR

Menu ohne Wein 79 SFR

## Menu „à la fine bouche“ WIEUN "9 IS IJUG D0NCUG

### **Französische Entenleber**

Kirschen in verschiedenen Texturen, Erdnüsschen und hausgemachte Brioche

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

### **Karotten**

Eigelb, Holzfassbier, Gerste, Koriander, Rohschinken und Beghrir

*Petite Arvine de Leytron AOC 2015  
Cave Defayes&Crettenand  
Petit Arvine  
Schweiz/Wallis/Leytron*

### **Heilbutt**

Petersilie, Eierschwämmli, grüne Mandeln und Nektarine

*V3 2012  
Menade  
Verdejo  
Spanien/Rueda/Valladolid*

### **Rinds Entrecôte, Geschmortes**

Scampi, Zucchiniblüte, Erbsen, Bohnen und Spinatravioli

*„Basarin“ Barbaresco DOCG 2009  
Adrian Marco e Vittorio  
Nebbiolo  
Italien/Piemont/Alba*

### **Sittlisalp Käse**

Aprikosen, Mais, Sprossen und Leinsamen

*Rasteau „Cuvée Prestige“ 2013  
Domaine la Soumade  
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre  
Frankreich/Côtes du Rhône/Rasteau*

### **Banane**

Schokolade und Mandeln

*Riesling Auslese „Schimbock“ 2005  
Daniel Vollenweider  
Riesling  
Deutschland/Mosel/Traben-Trarbach*

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

## A la carte V IS CSLIG

### Vorspeisen A0L2b0126U

#### Hausgebeizte Lostallo Lachsforelle

Lachsrogen, Avocado, Radieschen und Zitrone

26

#### Hausgemachte Pappardelle

Brot, Oliven, Tomaten und Basilikum

24

#### Artischocke „à la Provence“

Avocado, Peperoni, Zucchini und Trüffel

22

### Suppen 20006U

#### Hummercreme

Carabino, Melone, Karotten und Zucchiniblüte

28

### Hauptspeisen H900720126U

#### Dry Aged Rindsfilet und Geschmortes

Trüffel, Entenleber, Malaga, Karotten, Artischocken,  
Zucchiniblüte, Eierschwämmli und Ricotta Tortellini

59.50

#### Dorade Royal

Scampi, Spinat, Peperoni, Artischocken, Aubergine,  
Bärlauch und Kartoffeln

44

#### Urschweizer Edelschweinefilet

Datteltomaten, Karotte, Erbsen, Bohnen, Eierschwämmli und Knödel

47

### ab zwei Personen 90 2061 012006U

#### „Handselected Veal“

##### Doppeltes Kalbssteak

Madeira, Karotten, Artischocken, Bohnen, Erbsen  
und hausgemachte Gnocchi

p.P. 60

Rind:

Kalb:

Lamm:

Geflügel:

Fisch & Meeresfrüchte:

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Schweiz, Frankreich

Schweiz, Binnengewässer