



## MENU- VORSCHLÄGE

*Diese Vorschläge Ersetzt alle früheren Ausgaben ab Januar.2024*



## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Freitag ab 11:00 Uhr offen

**Samstag ab 9:00 Uhr**

**Sonntag und Montag Ruhetag**

## TIPPS UND BEDINGUNGEN FÜR DEN VERANSTALTER

Beiliegende Checkliste hilft Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses.

### **Provisorische Reservationen:**

Provisorische Reservationen können wir max. 2 Wochen ab Reservation aufrechterhalten.

### **Annulationen**

Bei definitiven Reservationen, welche nicht mindestens 2 Wochen vor dem Anlass annulliert werden, müssen wir Ihnen mindestens die Saalmiete in Rechnung stellen.

### **Menubesprechung**

Unser Team hilft Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menus. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin, damit wir genug Zeit für die Besprechung haben.

### **Bankett-Menu**

Die beiliegenden Vorschläge sind für Bankette ab 20 Personen, bei Buffets mindestens ab 30 Personen kalkuliert. Bei weniger als 20 Personen empfehlen wir Ihnen ein Menu aus unserer „à la carte Karte“. Wir sind Ihnen bei der Zusammenstellung gerne behilflich.

### **Blumen**

Gerne stellen wir Ihnen ein passendes Blumenarrangement zusammen. Die Kosten werden nach Aufwand verrechnet.

### **Faktura**

An wen dürfen wir die Rechnung stellen? Geht alles auf eine Rechnung, oder werden einzelne Beträge von den Teilnehmern direkt bezahlt? **Kreditkarten akzeptieren wir für Bankette nicht.** Zahlung mit EC, Post Card, Barzahlung oder auf Rechnung möglich.

### **Menukarten**

Auf Wunsch gestalten wir Ihnen kostenlos Menukarten. Bitten teilen Sie uns den Namen/Titel des Anlasses für die Menukarte mit.

### **Parkplätze**

Es stehen Ihnen Parkplätze am Haus zur Verfügung.

### **Teilnehmer**

3-4 Tage vor dem Anlass benötigen wir die genaue Teilnehmerzahl, sowie die Anzahl der Kinder. Für die Verrechnung der Anzahl Personen/Menus, sind die uns 48 Std. vor Anlassbeginn gemeldeten Teilnehmer massgebend. Für nicht erschienene Gäste müssen wir die Kosten für die vorbereiteten Menus in Rechnung stellen.

### **Tischordnung**

Wir beraten Sie gerne über die bestmögliche Lösung für Ihren Anlass.

### **Weine**

Welche Weine zu welchem Menu? Lassen Sie sich durch uns beraten, verlangen Sie nach unserer Weinkarte.

# BESTUHLUNGSPLAN

Restaurant ca. 40 Personen
Brasserie ca. 36 Personen

Gewölbekeller 60-70 Personen
---------------------------------

Kronen Saal ca. 36 Personen
--------------------------------

Bestuhlung:

Blocktisch:

--

Hufeisenform: **in der Brasserie nicht möglich**


2 Tische nebeneinander:

--

--

Das Krone-Team ist Ihnen gerne behilflich, wenn Sie spezielle Bestuhlungswünsche haben.

# MENUVORSCHLÄGE

## **Menu 1** **CHF 49.--**

---

1. Grüne Blattsalate assortiert
2. Schweinsbraten an Senfsauce  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet
3. Gebrannte Crème mit Mandeln und Rahm

## **Menu 2** **CHF 51.--**

---

1. Eisbergsalat mit Radieschen, Croûtons und Schnittlauchsauce
2. Schweinssteak mit gebratenen Waldpilzen  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet
3. Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

## **Menu 3** **CHF 53.--**

---

1. Gemischter Saisonsalat
2. Maispouardenbrust an Estragonsauce  
Butternudeln  
Gemüse
3. Rhabarberkompott mit Vanilleglace

## **Menu 4** **CHF 57.--**

---

1. Mischsalat „Panzanella“  
(mit Gurken, Tomaten, Eisbergsalat, Croutons & Zwiebeln)
2. Schweins-Saltimbocca „à la Romana“  
Kräuter Weissweinsrisotto  
Gemüsebouquet
3. Walnussparfait auf Marsalabayone

**Menu 5****CHF 60.--**

---

1. Eisbergsalat mit Speck und Croûtons
2. Felchenfilet an Kräuterrahmsauce  
Salzkartoffeln  
Gemüsebouquet
3. Hausgemachtes Parfait mit Früchten und Rahm

**Menu 6****CHF 63.--**

---

1. Salatkomposition  
mit gebratenen Waldpilzen an Balsamico Dressing
2. Kaninchen aus dem Ofen mit frischen Kräutern  
Polenta und Peperonata
3. Panna Cotta mit Früchten garniert

**Menu 7****CHF 63.--**

---

1. Kraftbrühe mit Flädli
2. Kalbsbraten aus dem Ofen  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet
3. Caramelköpfler und Früchtegarnitur

**Menu 8****CHF 66.--**

---

1. Nüsslisalat mit Rohschinkenstreifen
2. Rindsschmorbraten al Barolo  
Cremiger Pilzrisotto  
Gemüsebouquet
3. Leicht gekühlte Rhabarbercrème mit Sorbet

**Menu 9****CHF 69.--**

---

1. Grüner Blattsalat mit geräucherten Entenbruststreifen und Melonenkugeln
2. Lachstranche an Proseccoschaum  
Zitronen-Kartoffelstampf  
Kleines Gemüse
3. Sorbetteller mit Früchten

**Menu 10****CHF 73.--**

---

1. Kopfsalatherz mit gebratenen Champignonscheiben garniert mit Radieschen
2. Schweinsfilet im Blätterteig nach Kronenart  
Cognacrahmsauce  
Gemüsebouquet  
Kartoffelgratin
3. Sorbetteller mit Früchten

**Menu 11****CHF 76.--**

---

1. Nüsslialat mit Ei
2. Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Butterrösti
3. Calvados Sabayone mit Vanilleglace

**Menu 12****CHF 77.--**

---

1. Nüsslialat mit geräucherten Lachsstreifen
2. Rindsfiletgulasch Stroganoff  
Butternudeln  
Gemüsebouquet
3. Waldbeerengratin mit Vanilleglace

**Menu 13****CHF 82.--**

---

1. Gemischter Saisonsalat mit Kürbiskernen
2. Broccolicrèmesuppe
3. Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce  
Butternudeln und Gemüsebouquet
4. Rüeblikuchen Krone Art  
mit Glace

**Menu 14****CHF 92.--**

---

1. Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toast
2. Rindsconsommé mit Gemüsestreifen
3. Kalbssteak am Stück gebraten an Morchelrahmsauce  
Butternudeln und Gemüsebouquet
4. Hausgemachtes Schokoladenmousse  
mit Früchten garniert

**Menu 15****CHF 92.--**

---

1. Grüner Blattsalat mit sautierten Pilzen
2. Rüepli-Ingwerschaumsüppchen
3. Entrecôte double mit Sauce Bèarnaise oder Pfeffersauce  
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
4. Hausgemachtes Tarte Tatin  
Lauwarm serviert mit Glace

**Menu 16****CHF 96.--**

---

1. Melone mit Rohschinken
2. Tomatencrèmesuppe
3. Lammcarré am Stück gebraten mit Kräuterjus  
Kartoffelgnocchi  
Ratatouillegemüse
4. Torrone-Parfait auf Moscatoschaum

## **Menu 17**

**CHF 105.--**

1. Hausgemachte Nüdeli an leichter Rahmsauce  
mit Lauch und geräucherten Lachsstreifen
2. Nüsslisalat mit Speck
3. Rindsfilet am Stück gebraten  
Bordolaise-Sauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet
4. Dessertteller

## **Menu 18**

**CHF 116.--**

1. Vorspeisenvariation je nach Saison
2. Spargelcremesuppe
3. Seezungenfilet im Kartoffelmantel mit kleinem Gemüse
4. Kalbsfiletmédallions an leichter  
Schnittlauch-Zitronensauce  
Butternudeln  
Gemüsebouquet
5. Dessertvariation Kronenart





**Kaltes Buffet:**

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Crevetten an Cocktailsauce

Geräucherter Lachs, Pochierter Lachs

Mostbröckli-Salsiz, Bündnerfleisch und Rohschinken, Melonenschnitze

Sautierte Pouletbruststreifen, gebratene Pilze mit frischen

Kräutern, verschiedene Terrinen

Salatbuffet

verschiedenen Sorten Brot

**Warmer Hauptgang** (wird serviert)

Kalbssteak am Stück gebraten mit

Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüsebouquet

**oder**

Roastbeef mit Sauce Bèrnaise oder Pfeffersauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Saisonales Dessertbuffet  
mit Käsebrett

**Zur individuellen Gestaltung der Menus:**

Nur kaltes Buffet: Fr. 46.- pro Person (ab 30 Pers)

Dessertbuffet Fr. 29.- pro Person (ab 20 Pers)

Dessertbuffet mit Käseplatte Fr. 32.- pro Person ab 20 Pers)

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt