



KRONE MENU

TATAR UND KAVIAR VOM FRUTIGER-STÖR

mit Wasabi und Gurke

—

TARTE VON SCAMPO UND AUBERGINEN

mit getrockneten Dattarinitomaten und Basilikumöl

—

APPENZELLER-ENTENBRUST

mit Joghurt, Zitrusfrüchte, Honig und Olivenöl

—

SOMMERBOCK AUS DEM LUZERNER-HINTERLAND

mit Brioche-Innereien-Sandwich, Sommerranden
und Hünenbergerkirschen

—

DESSERT VON DER FEIGE

mit Piemonteser-Haselnuss

—

3 GANG MENU 115.00

4 GANG MENU 130.00

5 GANG MENU 145.00

KÄSE VON ROLF BEELER

mit hausgemachtem Schlorzifladen und Früchtebrot

15.00

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch.
Bei Allergie oder Unverträglichkeit geben wir Ihnen gerne Auskunft über unsere Produkte.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.



WEINBEGLEITUNG

Raphael Tuor ist ein profunder und leidenschaftlicher Weinkenner,
darum empfehlen wir: Gehen Sie mit ihm auf Weinreise!
Übergeben Sie für einmal ihr önologisches Schicksal in die Hände
des Chefs und lassen Sie sich mit sorgfältig ausgewählten Weinen,
die jeden Gang ihres Krone-Menüs harmonisch begleiten,
einen Abend lang verwöhnen.
Wir versprechen Ihnen: mehr Geschmack geht nicht!

CRÉMANT D'ALSAC REFLETS

Frank Buecher

—

VIRÉ CLESSÉ

Laurent Huet

—

GAMAY SAUVAGE SELECTION

Jean - Pierre Pellegrin

—

CROZES HERMITAGE LE ROUVRE

Yann Chave

—

RIESLING AUSLESE STEFFENSBERG

Villa Huesgen

KOMPLETTE WEINBEGLEITUNG 60.00

SCHLAFEN IM LANDGASTHOF?

Und all jenen, die nach einem opulenten Abendessen nicht mehr nach Hause fahren mögen, sei gesagt:
Der Landgasthof Krone macht seinem Namen alle Ehre und verfügt auch über 4 Gästezimmer,
ausgestattet mit Dusche, WC und Fernseher. Ersparen Sie sich doch präventiv ein
eventuelles Rencontre mit der Polizei auf der Heimfahrt und schlafen Sie glücklich gesättigt und
umhüllt von frischer Landluft bei uns.