

## Kaviar & Austern

### Gold Selection Caviar

Blinis und seine klassischen Garnituren

50g

125g

250g

### Krone Casanova-Schnitte

knuspriges Kartoffelrösti mit Beef Tartar  
mit 25g Gold Selection Kaviar als Vorspeise

mit 50g Gold Selection Kaviar als Hauptspeise

### Frische Sylter Royal

Austernbrot und Schalotten-Kräutervinaigrette

1/2 Duzend 6 Stück

1 Duzend 12 Stück

## Vorspeisen & kalte Jause

### „Krone“ Beef Tartar

Klassisch mit Toastbrot  
auf Wunsch kurz angebraten

### Carpaccio vom heimischen Rind

Lardo di Colonnato, Pinienkerne,  
mariniertem Rucola, Grana Padano

### Lachs & Erbse

Rettich, Pumpernickel, Forellenkaviar, Blinis und Fenchel

### 🍷 Beete & Sellerie

geräucherter Tofu, Dill, Nuss und Rosenkohl

## Antipasti Teller

Ratatouille-Gemüse, Vulcano-Rohschinken, Salami,  
Schüttelbrot

## Gemischter-oder Blattsalat

Gartenkresse, Brot-Chip

## Suppen

### Hochzeitsuppe

Leberknödel, Frittaten, Grießnockerl

### Hausgemachte Gulaschsuppe

aus Rindfleisch vom Vorarlberger Bauern



### Grüne Currycremesuppe

Karotte, Koriander und Morchel

## Hauptspeisen

### Krone Salat Bowl

Currykürbis, Avocado, Nüsse, Mozzarella, Couscous, getrocknete Tomaten

zur Wahl:

Ziegenkäse im Speckmantel

Black Tiger Garnelen

Rinderfiletscheiben

### Rinderfilet & Garnele

Süßkartoffel, Erbsen- Minzpüree,

Balsamico und Parmesan

Kalbsleber & Apfel  
geschnetzelte Leber, Kartoffelpüree,  
Majoran und Speckfisolien

Rosa Lammrücken  
Polenta Taler, mediterranes Gemüse, Sellerie und Kakao-Jus

Hirschragout  
Kräuter - Speckknödel, Sauerrahm,  
Blaukraut und Kohlsprossen

Klassischer Tafelspitz  
Röstkartoffel, Cremespinat  
dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne  
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

Im Ganzen gebratene Zuger Forelle  
Petersilienkartoffel, sautierter Blattspinat

Lachsschnitte  
Schwarze Linsen, Champignons, Salatherzen

## Pastagerichte

🍷 Kürbis Gnocchi  
Blattspinat, Kräuterseitlinge, Nüsse und Radicchio

## Asia Tagliolini

Rinderfilet, Bambussprossen,  
Wok Gemüse, Zuckerschoten

## Spaghetti

mit Fleischsauce  
aus Rindfleisch vom Vorarlberger Bauern  
mit Tomatensauce

## Klassiker

### BBQ - Burger

Patty, Cheddar, Röstzwiebel, Eisberg, Tomate,  
rote Zwiebel, Pommes, Coleslaw Salat

### „Krone“ Club Sandwich

gebratene Hendlbrust, Speck, Tomate, Spiegelei,  
Eisbergsalat, Oliven und Pommes

### Hausgemachte Berner Würstel

Pommes, Senf- und Ketchup-Ragout

### Arlberg Hirschwurst

#### Frankfurter

mit Sauerkraut  
mit Schwarzbrot

### Käsespätzle

Blattsalat und Röstzwiebeln

# Süßes aus unserer hauseigenen Pâtisserie

Mascarpone & Mandarine  
Blutorange, Cantuccini, weißes Schokoladen Espuma

Kaiserschmarrn in der Pfanne  
Zwetschgenröster

Salzburger Nockerl  
Preiselbeersahne - ab 2 Personen

Sorbets und Eis  
hausgemacht

Kuchen und Torten vom Buffet  
aus der Krone-Pâtisserie

Apfelstrudel, Topfenstrudel  
oder Kirsch-Nougatstrudel  
frisch aus dem Ofen

zur Wahl:

Portion Vanillesauce ✦ Schlagobers ✦ Kugel Vanilleeis

# Allergene Stoffe

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Gäste seit 13. Dezember 2014 durch die EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011 darüber informieren, welche Speisen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

All unsere, in Handarbeit und mit viel Liebe von unserem Küchenteam zubereiteten Speisen können Spuren aller 14 Allergene enthalten.

Wir möchten Sie höflichst darauf aufmerksam machen, dass Speisen für Allergiker nicht in einer gesonderten Küche zubereitet werden und trotz höchster Sorgfalt Spuren von Allergenen enthalten sein können.

Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Wir verarbeiten unpasteurisierte Rohmilch.