



Kronenschlösschen-Klassiker

Ganze Wilde Riesengarnele mit Kokos-Aioli & Peperoni-Vinaigrette	€ 23,50
Im Ofen gebackener Hokkaidokürbis mit Zitronencreme, Kürbiskern Focaccia & marinierten Radicchio	€ 19,50
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	€ 35,00
Ganzer Hummer für 2 Personen in 2 Gängen	pro Person € 68,00
I. Cannelloni von den Scheren auf Rahmkohlrabi & Bisque	
II. Gegrillter Hummerschwanz „à la Thermidor“	

Bistrokarte

Gedeckpreis € 3,00 pro Person

(Tischweise serviert, französische, gesalzene Rollenbutter und Brot der Bäckerei Laquai)

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing, krossem Speck & gerösteten Walnüssen	€ 20,50
Schwarzwurzel-Schaumsüppchen mit gebackener Entenpraline & Petersilie	€ 19,50
Lachsforelle aus dem Wispertal mit gelben Karottensud, Rettich & gebackenen Wan Tan	€ 26,50
Gratinierter Ziegenkäse mit marinierten Roten Beten, Sonnenblumenkernen & Thymianhonig	€ 25,00

Hauptgänge

Kartoffelgnocchi mit Trauben, roten Zwiebeln & Fontina d´Aosta	€ 29,50
Gratiniertes Kabeljau Filet auf Nussbutterstampf, gelber Beete & Dijon-Senfsauce	€ 37,00
Geschmorte Bauernente mit Rotkraut, gebratenem Rosenkohl & geschmelzten Klößen	€ 38,00
Gefülltes Kalbskotelette mit gebratenen Egerlingen, wildem Brokkoli & Kartoffelkrapfen	€ 45,00

Desserts

Eis & Sorbet Variation mit Crumble & Fruchtsauce	€ 12,50
Saftige Feigen mit „Valrhona Dulcey“, Tonkabohne & Gewürzsud	€ 15,50
Salzburger-Kaiserschmarrn für 2 Personen, Buttermandel, Zwetschgen-Röster & Vanille-Eis	€ 28,00
Käseauswahl von Maitre Affineur Antony Hausgemachtes Chutney, Feigen-Senf & Nuss-Brot	€ 24,00