



Kronenschlösschen-Klassiker

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

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