KRONENSTÜBLI

GRAND HOTEL KRONENHOF

HERBST 2026

DEGUSTATIONS MENU · TASTING MENU

MENÜPREIS · MENU PRICE	VIER-GANG-MENU (CEVICHE / SUPPE / HIRSCH / PANNA COTTA) · FOUR-COURSE MENU
204	131

DEGUSTATIONS MENU · TASTING MENU

Jakobsmuschel-Ceviche / Scallop Ceviche
Grapefruit, Kiefernöl, Chili, Limetten, saure Karottenperlen / grapefruit, pine oil, chilli, limes, sour carrot pearls

«Herbstliches Unterholz» / "Autumnal undergrowth"
Pilz-Panna-cotta, gesalzene Baumnuss-Streusel, Ziegenkäse / mushroom panna cotta, salted walnut crumble, goat's cheese

Hokkaido-Kürbissuppe / Hokkaido pumpkin soup
Marinierte violette Garnelen, Limetten-Gel, schwarzer Trüffel / marinated purple prawns, lime gel, black truffle

Saiblingsmedaillon / Char medallion
Pastinakencrème, Steinpilz und Totentrompete, Preiselbeeren, Wacholder-Sauce, Buchweizen-Chips / parsnip cream, porcini and black trumpet, lingonberries, juniper sauce, buckwheat crisps

Hirsch-Entrecôte / Venison Entrecôte
Randen-Ketchup, Kefir-Crème, Heidelbeer-Gel, Randen-Jus, Rote Polenta / beetroot ketchup, kefir cream, blueberry gel, beetroot jus, red polenta

«Des Braumeisters süsse Versuchung» / "The Brewmaster's Sweet Temptation"
Engadiner-Bier-Panna-cotta, Quitten-Gel, Haselnuss Streusel, Haselnuss-Glacé / Engadin beer panna cotta, quince gel, hazelnut crumble, hazelnut ice cream

Aufgrund der raffinierten Zubereitungsart haben Sie die Möglichkeit, dieses Menu bis 21:00 zu bestellen. Vielen Dank für Ihr Verständnis. / Due to the refined preparation method, you have the opportunity to order this menu until 21:00. Thank you for your understanding.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt. / All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.
Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. / Our kitchen staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.

GENIESSERMENÜ · INDULGENCE MENU

MENÜPREIS · MENU PRICE	DREI-GANG-MENÜ (HIRSCH / RINDSFILET / TÖRTCHEN) · THREE-COURSE MENU
164	109

GENIESSERMENÜ · INDULGENCE MENU

Mariniertes Hirsch-Carpaccio / Marinated venison carpaccio
Steinpilze in gewürztem Essig, geröstete Haselnüsse, Johannisbeer-Gel / porcini mushrooms in spiced vinegar, roasted hazelnuts, redcurrant gel

Reh-Elixier / Venison Elixir
Seine Tortellini, kleines Gemüse, Käsespäne / its tortellini, small vegetables, cheese shavings

Wildfang Wolfsbarsch / Wild-caught Sea Bass
Geräucherte Topinambur-Crème, Topinambur-Chips, schwarzer Trüffel-Champagnersauce / smoked Jerusalem artichoke cream, Jerusalem artichoke crisps, black truffle champagne sauce

Black Angus Rindsfilet / Black Angus beef fillet
Meerrettichwurzel-Petersilien Kruste, Schwarzwurzel-Crème, Schmelzkartoffeln, Bündner Rotweinsauce / horseradish root-parsley crust, black salsify cream, melting potatoes, Bündner red wine sauce

«Spaziergang durch den Wald» / “Walk through the Forest”
Kastanientörtchen, Kastaniencrème, Gianduja-Mousse / chestnut tartlet, chestnut cream, gianduja mousse

Aufgrund der raffinierten Zubereitungsart haben Sie die Möglichkeit, dieses Menu bis 21:00 zu bestellen. Vielen Dank für Ihr Verständnis. / Due to the refined preparation method, you have the opportunity to order this menu until 21:00. Thank you for your understanding.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt. / All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.
Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. / Our kitchen staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.

À LA CARTE

VORSPEISEN · STARTERS

Mariniertes Hirsch-Carpaccio / Marinated venison carpaccio 45
Steinpilze in gewürztem Essig, geröstete Haselnüsse, Johannisbeer-Gel / porcini mushrooms in spiced vinegar, roasted hazelnuts, redcurrant gel

Jakobsmuschel Ceviche / Scallop Ceviche 38
Grapefruit / Kiefernöl, Chili, Limetten, saure Karottenperlen / grapefruit / pine oil, chilli, limes, sour carrot pearls

Französische Entenleberterrine / French duck liver terrine 45
Quitten-Zimt-Kompott, Glühwein-Gelee, Kastanienmehl-Brioche / quince and cinnamon compote, mulled wine jelly, chestnut flour brioche

«Herbstliches Unterholz» / "Autumnal undergrowth" 32
Pilz-Panna-cotta, gesalzene Baumnuss-Streusel, Ziegenkäse / mushroom Panna cotta, salted walnut crumble, goat's cheese

KLASSIKER · CLASSICS

«Unser Kaviar-Ei» / "Our Caviar Egg" 62
Kaviar «Oscietra Imperial» (fünf Gramm), Rührei, Spinat, Meerrettich-Sauerrahm / Caviar "Oscietra Imperial" (five grams), scrambled egg, spinach, horseradish sour cream

«Canard à la Presse» · Empfehlung ab zwei Personen / Recommendation for two or more people 98
Entdecken Sie «Ente Rouen Art», einen spektakulären Klassiker der französischen Küche. Erster Service: Rouen-Ente, Champagnerkraut, Edelpilze, Schupfnudeln, Apfelperle mit Calvados. Zweiter Service: Rouen-Ente, Kartoffelpüree, saisonales Gemüse. Ab zwei Personen, in zwei Gängen serviert, pro Person / Discover "Ente Rouen Art", a spectacular classic of French cuisine. First course: Rouen duck, Champagne cabbage, wild mushrooms, Schupfnudeln, apple pearl with calvados. Second service: Rouen duck, mashed potatoes, seasonal vegetables. From two people, served in two courses, per person

«Canard à la Presse» · ab vier Personen / from four people 75
In einem Gang mit gebratener Entenleber serviert, pro Person / served in one course with fried duck liver, per person

SUPPEN · SOUPS

Hokkaido-Kürbissuppe / Hokkaido pumpkin soup 26
Marinierte violette Garnelen, Limetten-Gel, schwarzer Trüffel / marinated purple prawns, lime gel, black truffle

Reh-Elixir / Venison Elixir 30
Seine Tortellini, kleines Gemüse, Käsespäne / its tortellini, small vegetables, cheese shavings

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt. / All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.
Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. / Our kitchen staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.

À LA CARTE

PASTA

Tortelli vom Delica Kürbis / Tortelli of Delica pumpkin 31 | 37
Senffrüchte von Mantova, Amaretti, Salbeibutter / mustard fruits from Mantova, Amaretti, sage butter

Eier-Tagliatelle / Egg Tagliatelle 31 | 37
Reh-Bolognese mit Rotwein, Rosenkohl, Preiselbeeren / venison Bolognese with red wine, Brussels sprouts, lingonberries

Hausgemachte Tagliolini mit weissem Alba-Trüffel / Homemade tagliolini with white truffle from Alba 34 | 46

Weisser Alba-Trüffel pro Gramm / white Alba truffle per gram 28

Vegane Kartoffel-Gnocchi / Vegan Potato Gnocchi 28 | 34
Geräucherter Tofu, Gemüse Texturen, saisonales Gemüse / Smoked Tofu, Vegetable Textures, Seasonal Vegetables

FISCH · FISH

Wildfang Wolfsbarsch / Wild-caught sea bass 56
Geräucherte Topinambur-Crème, Topinambur-Chips, schwarzer Trüffel / smoked Jerusalem artichoke cream, Jerusalem artichoke crisps, black truffle

Saiblingsmedaillon / Char medallion 49
Pastinakencrème, Steinpilz und Totentrompete, Preiselbeeren, Wacholder-Sauce, Buchweizen-Chips / parsnip cream, porcini and black trumpet, lingonberries, juniper sauce, buckwheat crisps

FLEISCH · MEAT

Black Angus Rindsfilet / Black Angus beef fillet 69
Meerrettichwurzel-Petersilien-Kruste, Schwarzwurzel-Crème, Schmelzkartoffeln, Bündner Rotweinsauce / horseradish root-parsley crust, black salsify cream, melting potatoes, Bündner red wine sauce

Hirsch Entrecôte / Venison Entrecôte 62
Randen-Ketchup, Kefir Crème, Heidelbeer-Gel, Randen-Jus, Rote Polenta / beetroot ketchup, kefir-cream, blueberry gel, beetroot jus, red Polenta

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt. / All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.
Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. / Our kitchen staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.

À LA CARTE

FLEISCH · MEAT · CONTINUED

Klassischer Rehrücken · ab zwei Personen, in zwei Gängen serviert / Classic saddle of venison · from two people, served in two courses 84

Spätzli, geschmortes Rotkraut, glasierte Kastanien, sautierte Pilze, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren-Kompott, gedünsteter Rosenkohl; pro Person / Spätzli, braised red cabbage, glazed chestnuts, sautéed mushrooms, apple filled with cranberry compote, steamed Brussels sprouts; per person

Aufgrund der raffinierten Zubereitungsart haben Sie die Möglichkeit, dieses Menu bis 21:00 zu bestellen. Vielen Dank für Ihr Verständnis. / Due to the refined preparation method, you have the opportunity to order this menu until 21:00. Thank you for your understanding. Deklaration: Brot aus der Schweiz; Geflügel aus Frankreich; Huhn, Rind, Lamm, Kalb, Reh, Hirsch, Lachs, Zander und Saibling aus der Schweiz; Rind aus Australien; Wolfsbarsch aus dem Nordostatlantik; Meeräsche aus Italien; Hummer aus Kanada; Garnelen aus Italien; Tintenfisch aus Marokko; Jakobsmuschel aus Japan. Wir bevorzugen Fisch aus MSC- oder ASC-zertifizierten Betrieben. / We prefer fish from MSC or ASC certified farms.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt. / All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.
Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. / Our kitchen staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.

DESSERT MENU

DESSERT

«Des Braumeisters süsse Versuchung» / “The Brewmaster’s Sweet Temptation” 24
Engadiner-Bier-Panna-cotta, Quitten-Gel, Haselnuss Streusel, Haselnuss-Glacé / Engadin beer panna cotta, quince gel, hazelnut crumble, hazelnut ice cream

Kürbis-Soufflé / Pumpkin Soufflé 28
Baumnuss-Glacé, Amaretti-Streusel, Kürbis-Amaretto-Sauce / walnut Ice Cream, Amaretti Crumble, pumpkin Amaretto Sauce

«Spaziergang durch den Wald» / “Walk through the forest” 25
Kastanientörtchen, Kastaniencrème, Gianduja-Mousse / chestnut tartlet, chestnut cream, Gianduja mousse

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MwSt. / All prices are in CHF and include 8.1 % VAT.
Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. / Our kitchen staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.