

Unsere Vorspeisen

<i>Bouillon mit Hausgemachten Flädli</i>			7.00
<i>Wysuppe mit Brotcroustons</i>			8.50
<i>Grüner Salat</i>			7.50
<i>Gemischter Salat</i>			9.50
<i>Kronen Salat</i>			11 / 16
<i>Mit Speck, Brotcroustons und Pilzen</i>			
<i>Rinds Tatar</i>	80 g	160 g	19 / 31
<i>Mit Calvados</i>			+3
<i>Mit Whisky</i>			+3
<i>Mit Cognac</i>			+3

Dazu servieren wir Ihnen frischen Toast und Butter.

Aus der Kasserolle

Lammrückenfilet Stroganoff mit Butternudeln 32 / 35

Champignons, Gurken, Peperoni mit Paprikarahmsauce

Rindsfilet Stroganoff mit Reis 36 / 39

Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikarahmsauce

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce und Butterrösti 33 / 36

Riz Casimir 23 / 26

Pouletgeschnetzeltes garniert mit Früchten und Reis

Vegi Ecke

Früchte Casimir 18 / 21

Currysauce mit Früchten und Reis

Vegirösti 17 / 20

Mit Gemüsestreifen und Spiegelei

Reichhaltiger Gemüseteller mit Nudeln 23 / 26

Klassiker

<i>Rahmschnitzel mit Butternudeln</i>	23 / 26
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	19 / 22
<i>Cordon – Bleu vom Schwein</i>	33
<i>Mit Gemüse und Pommes frites</i>	
<i>Kronen Filet mit Butternudeln</i>	34 / 37
<i>Sautierte Schweinsfilet Medaillons mit Morchelrahmsauce</i>	
<i>Fitnesssteller mit Schweinssteak</i>	27
<i>Zum Fitnesssteller servieren wir Kräuterbutter</i>	
<i>Fitnesssteller mit Pouletbrust</i>	26
<i>Zum Fitnesssteller servieren wir Kräuterbutter</i>	
<i>Eglifilets nach Köbi Art</i>	28
<i>Mit Pommes frites und Sauce Tartare</i>	
<i>Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch eine Schale Pommes frites oder ein Gemüsebouquet.</i>	5

Vom Grill

<i>Pouletbrust</i>	180 gr	28
<i>Pferdeentrecôte</i>	200 gr	37
	300 gr	42
<i>Rindsentrecôte</i>	200 gr	40
	300 gr	48
<i>Rindsfilet</i>	200 gr	48
	300 gr	55
<i>Lammrückenfilet</i>	200 gr	37

*Alle Speisen vom Grill werden mit einem Gemüsebouquet serviert.
Beilage und einer Sauce nach Wahl.*

Beilagen

Reis, Butternudeln, Rösti, Pommes frites oder Krokette

Saucen

*Morchel, Mischpilz, Champignons, Pfeffersauce,
Irish - Coffee - Sauce oder Kräuterbutter*

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Der Küchenchef empfiehlt

*Rindsfilet überbacken mit einer Haselnusskruste,
an einer Irish - Coffee - Sauce und Gemüse
Beilage nach Wahl*

49

* * * * *

Chateaubriand

*Rosa gebratenes Rindsfiletstück tranchiert am Tisch,
mit Morchelrahmsauce,
Gemüse und Kroketten
Auf Anfrage ab 2 Personen*

51 p / Person