

  
**Gasthof KRONE Nossikon**

# Speisekarte

*Liebe Gäste für Informationen zu den Allergenen  
in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an  
unser Personal!*

## ***SUPPEN***

*Hausgemachte Flädli-suppe // 10.50*

*Wein-Crèmesuppe // 13.50*

*Tomaten-Crèmesuppe mit Gin // 9.50*

*Tagessuppe Mo-Fr // 8.50*

## ***VORSPEISEN***

*Grüner Blattsalat // 9.00*

*Gemischter Salat // 10.50*  
*Sonnenblumenkernen*

*Nüssli-salat mit Ei und Speck // 13.50*  
*(nach Saison)*

*Krone-Salat // 14.50*  
*mit Pilzen, Speck, Croûtons und Parmesan-Splitter*

*Avocado Salat mit Crevetten // 15.50*

*Beefsteak Tatar*  
*Vorspeise / Hauptgang*  
*22.00 / 35.00*

## ***SALATE & MEHR ZUM START***

*Panierte Pilze (5 Stück) // 9.00*

*Panierte Onionrings ( 5 Stück) // 9.50*

*Chnoblivot mit Käse überbacken // 8.50*

*Rindsfilet Carpaccio // 20.50*

*Salatteller mit Pouletbruststreifen  
Hauptgang // 25.50*

*Wurstsalat einfach // 19.50*

## ***VEGETARISCHE KÜCHE***

*Gemüsevariation mit Rösti  
8 verschiedene Gemüse // 26.50*

*Tagliatelle Krone  
Peperoni, Zwiebeln und Steinpilzen an einer Rahmsauce // 25.50*

*Gefüllte Aubergine  
Gebratenes Gemüse an rassiger Tomatensauce  
Bunter Salat und Sauercrème // 24.50*

## ***PANIERTE SPETZIALITÄTEN***

### *Wienerschnitzel*

*Panierte Kalbsschnitzel // 37.50*

### *Schnippa*

*Panierte Schweinsschnitzel // 31.50*

### *Schweins-Cordon Bleu*

*Bündnerrohschinken und Emmentaler // 37.50*

### *Kalbs-Cordon Bleu*

*Hinterschinken und Raclette // 41.50*

### *Poulet-Cordon Bleu*

*Parmaschinken, Greyerzer und Spinat // 38.50*

### *Poulet Schnitzel*

*Paniert mit Sesam // 33.50*

*Alle Gerichte inkl. 1 Beilage nach Wahl*

*Pommes, Grill Gemüse, Reis, Butternudeln, Röstli-Kroketten, Bouillonreis und Spätzli*

## ***FISCH MENÜ***

### ***Eglifilet gebacken***

*Salzkartoffeln und Tartar Sauce // 40.50*

### ***Zanderfilet***

*Gebraten an Nussbittersauce Bouillonreis // 39.50*

### ***Riesencrevetten***

*Sautierte Crevetten (Black Tiger) im Kräuteralivenöl, Knobli und Zwiebeln  
Bunter Salat // 41.50*

### ***Herkunft Fisch***

*CH/ Osteuropa/ Thailand*

## **KLASSIKER**

*Pouletbrust CH // 32.50*  
*vom Grill mit Mangorahmsauce*  
*Bouillonreis*

*Schweinsrahmschnitzel CH // 33.50*  
*vom Grill an Champignonrahmsauce*  
*Butternudeln*

*Geschnetzeltes Kalbsleber CH // 39.50*  
*Gebraten an Kräutern und Tomatenwürfeln*  
*Bratkartoffeln*

*Geschnetzeltes Kalbsfleisch CH // 42.50*  
*nach Zürcher Art*  
*Butterrösti*

*Gourmet-Pfändli ARG // 45.50*  
*Rindsfiletgeschnetzeltes mit Steinpilz, Speck und Champignon*  
*Kräuterrahmsauce*  
*Butterspätzli*

*Rindsfilet vom Black Angus ARG*  
*Hausgemachte Kräuterbutter // 200gr. 53.00*  
*Pommes Frites // 300gr. 63.00*

## **DESSERT**

*Krone Dessert Teller ab 2 Personen pro Person // 14.50*  
*Verschiedene Hausgemachte Desserts, dazu Moccaglacè*

*Hausgemachte Crèmeschnitte // 8.00*

*Crema Catalana mit Mandel Tuiles // 10.50*

*Mousse au Chocolat // 11.50*

*Caramelhöfli // 10.50*  
*Hausgemachte mit Caramelsauce und Schlagrahm*

*Äpfel Chüechli // 12.50*  
*mit heisser Vanillesauce*

*Coupe Dänemark // 11.50*  
*2 Kugeln Vanilleglacé mit heisser Schoggisauce und Schlagrahm*

*Ice Kaffee // 10.50*  
*2 Kugeln Moccaglace mit Espresso und Schlagrahm*

*Zwetschgensorbet // 11.00*  
*mit Vieille Prune*

*Sorbet Colonel mit Vodka // 11.00*

*Käseplatte // 18.50*

*Kinder Dessert // 5.00*  
*1 Kugel Glace nach Wahl mit Schlagrahm und Smarties*

*Glacé Kugeln // 4.00*  
*Vanille, Mango, Zitrone, Mocca, Zwetschgen, Chocolat, Erdbeeren und Stracciatella*

*Hausgemachte Schlagrahm // 1.50*

## SPIRITUOSEN

### COGNACS

<i>Hennessy XO</i>		40%	2 cl	20.50
<i>Remy Martin XO</i>		40%	2 cl	19.50
<i>Baron Otard Gold XO</i>		40%	2 cl	19.50
<i>Remy Martin VSOP</i>		40%	2 cl	12.50
<i>Martel VS</i>		40%	2 cl	10.50

### RUM

<i>Ron Zacapa Xo</i>		40%	2 cl	18.50
----------------------	--	-----	------	-------

### GRAPPAS

<i>Berta Paolo</i>		44%	2 cl	20.50
<i>Berta Tre soli tre</i>		45%	2 cl	17.50
<i>Berta Roccanivo</i>		45%	2 cl	17.50
<i>Amarone Marzadro Gold</i>		41%	2 cl	13.50
<i>Barbera Sibona Gold</i>		42%	2 cl	11.50
<i>Barolo Sibona Gold</i>		42%	2 cl	11.50
<i>Chardonnay Gold</i>		40%	2 cl	8.50

### WHISKY

<i>The Glenlivet</i>	16 Old	57%	2 cl	17.50
<i>Ardberg</i>	10 Old	46%	2 cl	16.50
<i>Talisker</i>	10 Old	45.8%	2 cl	15.50
<i>Chivas Regal</i>	18 Old	40%	2 cl	15.50
<i>Jack Daniels Single Barrel</i>		45%	2 cl	14.50
<i>Lagavulin</i>	16 Old	43%	2 cl	14.50
<i>Macallan</i>	12 Old	40%	2 cl	14.50
<i>Chivas Regal</i>	12 Old	40%	4 cl	12.50
<i>Four Roses Bourbon</i>		40%	4 cl	11.50