



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA



KRONENSTÜBLI

SPEISEKARTE

THE MENU

IL MENU

Unser Fleisch/Fisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Meat/fish provenance:

La nostra carne/pesce proviene dai seguenti paesi:

Wild aus Heimischer Jagd / deer from regional hunting / selvaggina da caccia locale
Geflügel aus Frankreich / poultry from France / volatili, Francia
Rind aus der Schweiz / beef from Switzerland / manzo, Svizzera
Kalb aus der Schweiz / veal from Switzerland / vitello, Svizzera
Lamm aus der Schweiz / lamb from Switzerland / agnello, Svizzera
Wolfsbarsch aus dem Nordostatlantik / seabass from North-East Atlantic /
branzino di Atlantico nord-est (FAO27)
Hummer aus Kanada / lobster, Canada / astice, Canada
Flusskrebse aus Island / crayfish from Iceland / gamberi di fiume, Islanda
Garnelen aus Italien / red gambas, Italy / gambero rosso Italia
Saibling aus der Schweiz / char from Switzerland / salmerino, Svizzera

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Our staff will be pleased to provide you with information on allergenic ingredients in our dishes.
I nostri dipendenti saranno lieti di informarvi sugli ingredienti allergenici nei nostri piatti.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7,7 % MwSt. / All prices are in CHF and including 7,7% VAT / Tutti i prezzi sono in CHF 7,7% di IVA compresa

Allegra liebe Gäste

Wir, Chef de Cuisine Fabrizio Piantanida, Gastgeberin Franziska Zich und unser Team, freuen uns sehr, Sie heute Abend bei uns zu Tischen zu haben. Dabei ist uns ein individueller, persönlicher Service und die ausgezeichnete Qualität unserer Speisen genauso wichtig wie, dass Sie sich ganz wie zuhause fühlen!

Fabrizio Piantanida

Als Chefkoch aller Restaurants im Grand Hotel Kronenhof bietet meine tägliche Arbeit ein breites Spektrum an spannenden kulinarischen Aufgaben – dennoch spielt das Gourmet Restaurant Kronenstübli für mich eine ganz besondere Rolle. Der Reiz, stets etwas neues auszuprobieren und trotzdem meiner kulinarischen Heimat Italien treu bleiben zu können, ist und bleibt eine konstante Motivation, Ihnen meine besten Kreationen zu präsentieren. Entdecken Sie meine ganz persönliche, immer neue, italienische Haute Cuisine oder bestellen Sie die langjährigen Klassiker des Hauses, wie die Canard à la presse! Buon appetito!

Franziska Zich

Nach einigen Jahren in Kanada und Spanien landete ich in der Schweiz und tischte Gourmets bereits als Chef de Service im Park Weggis und zuletzt als Maître d'Hôtel im Carlton Hotel St. Moritz feine Speisen und Weine auf, bevor ich im Jahr 2017 ins Team vom Grand Hotel Kronenhof dazustieß. Als sport- und reisebegeistertes Energiebündel hatte mich jedoch das Gourmet Restaurant Kronenstübli bei meinem ersten Besuch direkt in seinen Bann gezogen – das gemütliche Setting in der antiken Arvenholzstube, die Nähe zum Gast und das freundschaftliche Ambiente haben mich überzeugt – so möchte ich meine Gäste willkommen heissen! Umso schöner, dass ich Sie nun hier empfangen darf!

Gemeinsam mit unserem fantastischen Team geben wir stets unser Bestes, um Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bescheren und Sie zu überzeugen, uns schon bald wieder zu besuchen.

Herzlichst,

Fabrizio Piantanida & Franziska Zich

Allegra dear guests,

We, Chef de Cuisine Fabrizio Piantanida, hostess Franziska Zich and our team, are very happy to have you at our table this evening. Individual, personalised service and the excellent quality of our dishes are just as important to us as making you completely feel at home!

Fabrizio Piantanida

*As head chef of all restaurants in the Grand Hotel Kronenhof, my daily work encompasses a wide range of exciting culinary tasks - yet the Gourmet Restaurant Kronenstübli plays a very special role for me. The thrill of always trying something new while remaining true to my Italian culinary heritage is and remains a constant motivation to show you my very best creations. I invite you to discover my very personal, always new, Italian haute cuisine or order the long-standing classics of the house, such as the Canard à la presse!
Buon appetito!*

Franziska Zich

After a few years in Canada and Spain, I ended up in Switzerland and served gourmet dishes as Chef de Service in Park Weggis and Maître d'Hôtel in Carlton Hotel St. Moritz before I joined the team of Grand Hotel Kronenhof in 2017. As a sports & travel enthusiast and ball of energy, however, the gourmet restaurant Kronenstübli had cast a spell on my first visit - the cosy setting in the antique Swiss Pine wood panelled restaurant, the proximity to the guest and the friendly atmosphere convinced me - that's how I would like to welcome my guests! All the better that I am able to now welcome you here!

Together with our fantastic team, we always do our very best to give you an unforgettable experience and to convince you to come visit us again soon.

Sincerely,

Fabrizio Piantanida & Franziska Zich

Allegra cari ospiti,

Noi, Chef de Cuisine Fabrizio Piantanida, Chef de Service Franziska Zich e il nostro team, siamo molto lieti di averLa come nostro ospite questa sera. Attribuiamo la stessa importanza al servizio individuale e personale e all'eccellente qualità dei nostri prodotti, che al fatto di farLa sentire come a casa Sua!

Fabrizio Piantanida

In qualità di chef di tutti i ristoranti del Grand Hotel Kronenhof, il mio lavoro quotidiano mi offre una molteplicità di entusiasmanti mansioni culinarie – nonostante ciò, il ristorante Gourmet Kronenstübli rappresenta un ruolo molto speciale. Il fascino di sperimentare, ma di poter rimanere fedele comunque al mio paese culinario d'origine, che è l'Italia, è e rimarrà una motivazione costante per poter presentare le mie migliori creazioni. Venite alla scoperta della mia personale, sempre nuova, haute cuisine italiana o ordinate i nostri classici della casa, come il Canard à la presse. Buon appetito!

Franziska Zich

Dopo alcuni anni in Canada e in Spagna, sono approdata in Svizzera e ho servito piatti e vini pregiati ai buongustai come Chef de Service al Park Weggis e infine come Maître d'Hôtel al Carlton Hotel St. Moritz prima di entrare a far parte del team del Grand Hotel Kronenhof nel 2017. Tuttavia, come appassionata dello sport e dei viaggi, il Gourmet Restaurant Kronenstübli mi ha affascinato già durante la mia prima visita - l'ambiente accogliente nell'antica stube di pino cembro, la vicinanza all'ospite e l'atmosfera amichevole mi hanno subito convinta – proprio in questo modo vorrei accogliere i miei ospiti! Sono lieta di darLe ora il benvenuto qui con noi!

Insieme al nostro fantastico team faremo del nostro meglio per regalarLe un'esperienza indimenticabile in modo da convincerLa a tornare presto a trovarci.

Un saluto di cuore,

Fabrizio Piantanida e Franziska Zich

Degustations Menü

Herbst Garten

Pilz Panna Cotta / Kürbiscarpaccio / Randen / Granatapfeldressing

Autumn garden

Mushroom panna cotta / pumpkin carpaccio / beetroot / pomegranate dressing

Giardino Autunale

Panna cotta ai funghi / carpaccio di zucca / rape / salsa al melograno



Entenleber Terrine

Brioche / Zwetschgen / Eisenkraut

Duck liver terrine

Brioche / plums / verbena

Terrina di fegato grasso

Brioche / prugne / verbena



Hummer Elixir

Hummerfleisch / Gemüse / Meeresspargel

Lobster elixir

Lobster meat / vegetable / sea asparagus

Estratto d'astice

Polpa d'astice / verdure / asparagi di mare



Spinat Pappardelle

Hirsch Bolognese / Rosenkohl / Castelrosso Käse

Spinach Pappardelle

Deer Bolognese / Brussels sprouts / Castelrosso cheese

Pappardelle agli spinaci

Bolognese di cervo / cavoletti di Bruxelles / formaggio Castelrosso



Wolfsbarsch & Gambero Rosso

Zucchetti / Zucchetti Blüten / Venere Reis / Bio Zitrone

Sea bass & red prawn

Zucchini / zucchini flowers / Venere rice / organic lemon

Branzino & gambero rosso

Zucchini / fiori di zuccina / riso venere / limone biologico



Kalbssteak & Zunge

Pistazienkruste / Pastinakencreme / Kartoffelwürfel / Orangensauce

Veal steak & tongue

Pistachio crust / parsnip cream / potato cubes / orange sauce

Controfiletto di vitello & lingua

Crosta di pistacchio / crema di pastinaca / patate battaglia / salsa all'arancia



Ausflug in den Wald

Maronihonig Parfait / Maronimousse / Bergkiefer Sorbet

Journey to the forest

Chestnut honey parfait / chestnut mousse / mountain pine sorbet

Escursione nella foresta

Semifreddo al miele di castagno / mousse di castagne / sorbetto di pino mugo

Menü Preis / Menu price / Prezzo del menu

198.00

Vier Gänge (ohne Entenleber, ohne Elixir, ohne Pappardelle)

Four courses (without duck liver, without elixir, without pappardelle)

Menu a quattro portate (senza fegato grasso, senza estratto, senza pappardelle)

125.00

Bitte beachten Sie, dass ab 21.00 Uhr nur noch vier Gänge serviert werden können.

Please note that from 9 pm only four courses can be served.

Informiamo i gentili ospiti che dalle ore 21.00 possono essere serviti solo menù quattro portate.

Geniesser Menü

Gebratene Scampi

Mango / Chili / grüne Papaya / Salat

Roasted scampi

Mango / chili / green papaya / salad

Scampi arrostiti

Mango / peperoncino / papaia verde / insalatina



Wild Consommé

Wild Ravioli / Gemüsejulienne

Venison consommé

Venison ravioli / vegetable julienne

Consommé di selvaggina

Ravioli di selvaggina / verdure di julienne



Gebratener Saibling

Flusskrebse / Selleriecrème / Pfifferlinge / Cognac Sauce

Roasted char

Crayfish / celery cream / chanterelles / Cognac sauce

Salmerino arrostito

Gamberi di fiume / crema di sedano / gallinacci / salsa al Cognac



Rehmedallion

Rotkraut Espuma / Ricotta Kürbis Gnocchi / Grand Veneur Sauce / Apfel

Venison medallion

Red cabbage espuma / ricotta pumpkin gnocchi / grand veneur sauce / apple

Medaglione di capriolo

Espuma di cavolo rosso / gnocchi di ricotta e zucca / salsa grand veneur / mela



Birnen Soufflé

Mandelmilch Glacé / Birnenkompott mit Safran

Pear Soufflé

Almond milk glacé / pear compote with saffron

Soufflé di pera

Gelato al latte di mandorla / composta di pera allo zafferano

Menu Preis / Menu price / Prezzo del menu

158.00

Drei Gänge (ohne Consommé, ohne Saibling)
Three courses (without consommé, without char)
Menu a tre portate (senza consommé, senza salmerino)

103.00

*Bitte beachten Sie, dass ab 21.00 Uhr nur noch maximal vier Gänge serviert werden können.
Please note that from 9 pm only a maximum of four courses can be served.
Informiamo i gentili ospiti che dalle ore 21.00 possono essere serviti solo menù quattro portate.*

VORSPEISEN / STARTERS / ANTIPASTI

Herbst Garten 28.00
Pilz Panna cotta / Kürbiscarpaccio / Randen / Granatapfeldressing
Autumn garden
Mushroom panna cotta / pumpkin carpaccio / beetroot / pomegranate dressing
Giardino Autunale
Panna cotta ai funghi / carpaccio di zucca / rape / salsa al melograno

Gebratene Scampi 38.00
Mango / Chili / grüne Papaya / Salat
Roasted scampi
Mango / chili / green papaya / salad
Scampi arrostiti
Mango / peperoncino / papaya verde / insalatina

Entenleber Terrine 34.00
Brioche / Zwetschgen / Eisenkraut
Duck liver terrine
Brioche / plums / verbena
Terrina di fegato grasso
Brioche / prugne / verbena

KLASSIKER / CLASSIC / CLASSICO

„Unser Kaviar-Ei“ 59.00
Kaviar «Osietra Imperial» (5 Gramm)
Rührei / Spinat / Meerrettich-Sauerrahmsahne

“Our caviar egg”
Caviar «Imperial Osietra» (5 grams)
scrambled eggs / spinach / horseradish sour cream sauce

“Il nostro Uovo Caviale”
Caviale Imperiale Oscietra (5 gr)
crema di spinaci / uovo strapazzato / crema acida al rafano

SUPPEN / SOUPS / MINESTRE

Hummer Elixir 39.00
Hummerfleisch / Gemüse / Meeresspargel
Lobster elixir
Lobster meat / vegetable / sea asparagus
Estratto d'astice
Polpa d'astice / verdure / asparagi di mare

Wild Consommé 28.00
Wild Ravioli / Gemüsejulienne
Venison consommé
Venison ravioli / vegetable / julienne
Consommé di selvaggina
Ravioli di selvaggina / verdure di julienne

EMPFEHLUNG AB 2 PERSONEN
RECOMMENDATION FROM 2 PERSONS
SECONDI PIATTI, A PARTIRE DA 2 PERSONE



CANARD À LA PRESSE

Einer der spektakulärsten Klassiker der französischen Küche blüht wieder auf, erleben Sie die einzigartige Zubereitung und das hervorragende Geschmackserlebnis des Gerichtes «Ente Rouen Art».

One of the most spectacular classics of the French cuisine flourishes again. Witness the unique preparation and exceptional taste of a "Duck Rouen style".

Una preparazione spettacolare della cucina francese classica. Rivivete questa straordinaria preparazione con tutti i suoi aromi e sapori unici di questo piatto "Anatra alla Rouen".

Rouen Ente / Champagnerkraut / Schupfnudeln
Edelpilze / wilde Feigen in Portwein

*Rouen duck / Champagne cabbage / finger-shaped potato dumplings
Mushrooms / wild figs in Port wine*

*Anatra Rouen / crauti allo Champagne / gnocchi di patate
Funghi / fichi marinati al Porto*

2 Personen in zwei Gängen serviert
*2 persons served in 2 courses
2 persone, servita in due portate*

pro Person 98.00
*per person
a persona*

4 Personen in einem Gang serviert mit gebratener Entenleber
*4 persons served in 1 course with fried duck liver
4 persone servita in una portata con fegato d'anatra saltato*

pro Person 75.00
*per person
a persona*

PASTA

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main Course
Spinat Pappardelle <i>Hirsch Bolognese / Rosenkohl / Castelrosso Käse</i> <i>Spinach Pappardelle</i> <i>Deer Bolognese / Brussels sprouts / Castelrosso cheese</i> <i>Pappardelle agli spinaci</i> <i>Bolognese di cervo / cavoletti di Bruxelles / formaggio Castelrosso</i>	29.00	35.00
Carnaroli Risotto <i>Sautierte Rehstreifen / Heidelbeeren / Mascarpone</i> <i>Carnaroli Risotto</i> <i>Sautéed venison slices / blueberries / mascarpone</i> <i>Risotto Carnaroli</i> <i>Strisce di capriolo saltate / mirtilli / mascarpone</i>	28.00	34.00
Veganes Quinoa Risotto <i>Schwarzes Olivenpulver / Gemüse / Kräuter Espuma</i> <i>Vegan quinoa risotto</i> <i>Black olive powder / vegetable / herb espuma</i> <i>Risotto di quinoa</i> <i>Polvere di olive nere / verdura / espuma alle erbe</i>	28.00	34.00

FISCH / MAIN DISHES – FISH / SECONDI DI PESCE

Gebratener Saibling

Flusskrebse / Selleriecrème / Pfifferlinge / Cognac Sauce

Roasted char

Crayfish / celery cream / chanterelles / Cognac sauce

Salmerino arrostito

Gamberi di fiume / crema di sedano / gallinacci / salsa al Cognac

49.00

Wolfsbarsch & Gambero Rosso

Zucchetti / Zucchetti Blüten / Venere Reis / Bio Zitrone

Sea bass & red prawns

Zucchini / zucchini flowers / Venere rice / organic lemon

Branzino & gambero rosso

Zucchini / fiori di zuccina / riso venere / limone biologico

55.00

FLEISCH / MAIN DISHES - MEAT / SECONDI DI CARNE

Gebratenes Rehentrecôte

Rotkraut Espuma / Ricotta Kürbis Gnocchi / Grand Veneur Sauce / Apfel

Venison entrecôte

Red cabbage espuma / ricotta pumpkin gnocchi / grand veneur sauce / apple

Entrecôte di Capriolo

Espuma di cavolo rosso / gnocchi di ricotta e zucca / salsa grand veneur / mela

56.00

Kalbssteak & Zunge

Pistazien Kruste / Pastinakencrème / Kartoffelwürfel / Orangensauce

Veal steak & tongue

Pistachio crust / parsnip cream / potato cubes / orange sauce

Controfiletto di vitello & lingua

Crosta di pistacchio / crema di pastinaca / patate battaglia / salsa all'arancia

58.00

Klassischer Rehrücken ab 2 Personen in 2 Gängen serviert

Spätzli / Rotkraut / glasierte Maroni / Pilze / Apfel mit Preiselbeeren

Classic saddle of venison from 2 persons served in 2 courses

Spaetzli / red cabbage / glazed chestnuts / mushrooms / apple with cranberries

Sella classica di cervo da 2 persone servite in 2 portate

Spaetzli / cavolo rosso / castagne glassate / funghi / mela con mirtilli rossi

pro Person 75.00

per person

per persona

KÄSE / CHEESE / FORMAGGI

Regionaler und internationaler Käse

Local and international cheese

Selezione di formaggi regionali e internazionali

26.00

DESSERT / DOLCI

Panna Cotta

Sambirano 68% Schokolade / Kakaosorbet / Orangencrème

Panna cotta

Sambirano 68% chocolate / cacao sorbet / orange cream

Panna cotta

Cioccolato Sambirano 68% / sorbetto al cacao / cremoso all'arancia

24.00

Ausflug in den Wald

Maronihonig Parfait / Maronimousse / Bergkiefer Sorbet

Journey into the forest

Chestnut honey parfait / chestnut mousse / mountain pine sorbet

Escursione nella foresta

Semifreddo al miele di castagno / mousse di castagne / sorbetto al pino di montagna

24.00

Birnen Soufflé

Mandelmilch Glacé / Birnenkompott mit Safran

Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung ca. 15 Minuten dauert.

Pear Soufflé

Almond milk glacé / pear compote with saffron

Please take note that the preparation takes about 15 minutes.

Soufflé di pera

Gelato al latte di mandorla / composta di pera allo zafferano

Si prega di notare che la preparazione richiede 15 minuti.

23.00