

KRONENHOF PAVILLON

SPEISEKARTE
MENU



KLEINIGKEITEN - SNACKS

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main course
Engadiner "Curuna" Rauchlachs*¹ Meerrettichschaum / Toast / Butter / Salatbouquet <i>Engadine smoked salmon "Curuna"*¹</i> <i>Horseradish cream / toast / butter / salad</i>		29.00
Büffelmozzarella Caprese Basilikum / Balsamico / Pinienkerne <i>Buffalo mozzarella Caprese</i> <i>Basil / balsamic vinegar / pine nuts</i>		24.00
Bündner Spezialitäten Bündnerfleisch / Rohschinken / Salsiz / Bergkäse / Essiggemüse <i>Grisons specialities</i> <i>Air dried meat / raw ham / Salsiz / mountain cheese / mixed pickles</i>		30.00
Pikantes Rindfleischtatar 80 gr oder 160 gr Toast / Butter / Cognac <i>Spicy beef tatar 80 gr or 160 gr</i> <i>Toast / butter / Cognac</i>	28.00	36.00
Klassischer «Caesar Salat» Minilattich / Ei / Buttercroûtons / gehobelter Parmesan <i>Classic "Caesar salad"</i> <i>Mini lettuce / egg / butter croutons / shaved Parmesan</i>		22.00
...mit Maispouardenstreifen / with corn chicken stripes		32.00
Mesclun Blattsalat Ei / Tomate / Croûtons / Speck <i>Mesclun leaf salad</i> <i>Egg / tomato / croûtons / bacon</i>		18.00
Avocado Tatar mit gebratenen Krevetten*² Tomate / Blattsalat / Chili Mayonnaise <i>Avocado tatar with fried prawns*²</i> <i>Tomato / salad leaves / chili mayonnaise</i>		30.00
"Vitello Tonnato" Kalbsrücken / Thunfischsauce / Stielkapern / Salat <i>veal loin / tuna sauce / capers / salad</i>	24.00	33.00
Nüssli Salat Rehstreifen / sautierte Pilze / gehobelter Parmesan / Apfel <i>Lamb's lettuce</i> <i>Venison stripes / sautéed mushrooms / shaved Parmesan / apple</i>		24.00

*¹ Zucht (Label) Schottland

*² Zucht Vietnam

SUPPEN - SOUPS

Bündner Gerstensuppe	16.00
Schnittlauch	
<i>Grisons barley soup</i>	
<i>Chives</i>	
Doppelte Rindsconsommé	18.00
Flädli / Rindfleisch Streifen / Gemüse Julienne	
<i>Double beef consommé</i>	
<i>Pancake stripes / sliced beef / vegetable julienne</i>	
Muskat Kürbissuppe	14.00
Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Amaretti	
<i>Musked pumpkin soup</i>	
<i>Pumpkin seeds / pumpkin seed oil / amaretti</i>	

PASTA

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main course
Rinds Brasato Ravioli "Del Plin"	28.00	32.00
Würzige Tomatensauce / Parmesan / Salbeibutter		
<i>Beef Brasato Ravioli "Del Plin"</i>		
<i>Spicy tomato sauce / Parmesan cheese / sage butter</i>		
Buchweizen Pizzoccheri	26.00	30.00
Knoblauch Butter / Casera Käse / Mangold		
<i>Buckwheat pizzoccheri</i>		
<i>Garlic butter / Casera cheese / chard</i>		
Penne mit pikantem Zucchetti Ragout	23.00	27.00
<i>Penne with spicy courgettes ragout</i>		
...mit Krevetten*		
<i>...with prawns</i>	25.00	29.00
Tagliatelle	28.00	32.00
Hirschstreifen / Pilzrahmsauce / Preiselbeeren		
<i>Tagliatelle</i>		
<i>Venison stripes / mushroom cream sauce / mountain cranberries</i>		

*Zucht von den Philippinen

Wollten Sie schon immer einen speziellen Anlass organisieren?
 Dann buchen Sie den historischen Pavillon von 10 bis 30 Personen exklusiv.
 Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
*The Pavillon can be reserved for the exclusive use
 of private parties for 10 up to 30 people.*

WARME SPEISEN - HOT DISHES

Rehgeschnetzeltes	48.00
Cognac Sauce / Spätzli / Apfel / Preiselbeeren <i>Sliced venison</i> Cognac sauce / spätzli / apple / mountain cranberries	
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	39.00
Butterrösti / saisonales Gemüse <i>Zurich sliced veal / butter rösti / seasonal vegetable</i>	
Kalbsbratwurst	28.00
Zwiebelsauce / Butterrösti / saisonales Gemüse <i>Veal sausage</i> Onion gravy / butter rösti / seasonal vegetable	
Hirschbratwurst	28.00
Preiselbeersauce / Butterrösti / Herbstgemüse <i>Venison sausage</i> Mountain cranberry sauce / butter rösti / autumn vegetable	
Pavillon Rinds Burger	38.00
Speck / Cheddar / Tomate / Gurke / Pommes Frites <i>Pavillon beef burger</i> Bacon / cheddar / tomato / cucumber / French fries	
Goldbraun gebratenes Zander*¹ Medaillon	39.00
Weisswein Sauce / Schnittlauch Reis / saisonales Gemüse <i>Golden brown roasted pike-perch medallion</i> White wine sauce / rice with chives / seasonal vegetables	
Goldbraun gebratene Kartoffelrösti	
<i>Golden brown roasted potato rösti</i>	
• Rauchlachs*² / Meerrettichschaum / Salatbouquet	28.00
<i>Smoked salmon / horseradish foam / salad bouquet</i>	
• Waldpilze / Käse / Essiggemüse	24.00
<i>Forest mushrooms / cheese / mixed pickles</i>	
• Käse / 2 Spiegeleier / Speck	24.00
<i>Cheese / 2 eggs sunny side up / bacon</i>	

* Wildfang Schweiz

* Zucht Schottland



DESSERTS

Täglich wechselnde Fruchtwähe	7.50
<i>Daily changing sheet cake</i>	
Hausgemachte Engadiner Nusstorte	9.00
<i>Homemade Engadine nut cake</i>	
Vermicelles mit Vanille Glace	8.00
<i>Vermicelles with vanilla ice cream</i>	
Regionaler Käseteller mit Feigensenf	22.00
<i>Local cheese plate with fig mustard</i>	

EISKARTE – ICE CREAM

	Klein / Small	Gross / Big
Coupe Capricorn	8.00	14.00
Nuss-Karamellglacé / Rahm <i>Caramel ice cream / walnut ice cream / whipped cream</i>		
Coupe Colonel	8.00	14.00
Zitronensorbet / Wodka / Minze <i>Lemon sorbet / vodka / mint</i>		
Erdbeeren Coupe	8.00	14.00
Meringue / Zitronensorbet / Erdbeersauce <i>Strawberry coupe</i> <i>Meringue / lemon sorbet / strawberry sauce</i>		
Affogato		9.80
Espresso / Vanilleglacé <i>Espresso / vanilla ice cream</i>		
Glacés und Sorbets	pro Kugel	4.80
Vanille / Mocca / Nuss-Karamell / Schokolade / Stracciatella / Lavendel Zitrone / Erdbeere / Himbeere / Mango / Kokosnuss <i>Ice creams and sorbets</i> <i>Vanilla / mocha / nut caramel / chocolate / stracciatella / lavender</i> <i>Lemon / strawberry / raspberry / mango / coconut</i>	per scoop	
Mit Rahm		1.50
<i>With whipped cream</i>		

KINDERKARTE – KIDS MENU

Tomatencrèmesuppe <i>Tomato cream soup</i>	8.00
Penne an Tomatensauce <i>Penne with tomato sauce</i>	14.00
Tagliatelle alla Bolognese <i>Tagliatelle alla Bolognese</i>	16.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites oder Gemüse <i>Chicken nuggets with French fries or vegetable</i>	16.00
Fischstäbchen mit Pommes frites oder Gemüse <i>Fish sticks nuggets with French fries or vegetable</i>	16.00
Mini Bratwurst 80g mit Pommes frites oder Gemüse <i>Mini bratwurst 80g with French fries or vegetable</i>	18.00

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.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7%MwSt.
All prices are in CHF and include 7.7% VAT

Unser Fleisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Meat provenance:

Geflügel aus Frankreich - *Poultry from France*

Rind aus den USA - *Beef from the USA*

Kalb und Schwein aus der Schweiz - *Veal and pork from Switzerland*

Wild aus der Schweiz - *Game from Switzerland*

