



KRONENHOF BAR

SPEISEKARTE

Unser Fleisch beziehen wir aus folgenden Ländern:

Meat provenance:

Geflügel aus Frankreich - Poultry from France

Rind aus der Schweiz - Beef from Switzerland

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

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

SNACKS

Club Sandwich "Grand Hotel Kronenhof" 37.00

Poulet Brust / Speck / gekochter Schinken / Ei / Tomate /
Pommes Frites

Chicken breast / bacon / ham / egg / tomato / French fries

Kanadischer Hummer *¹ Club Sandwich 45.00

Avocado / Kopfsalat / Cocktailsauce / Pommes Frites

Canadian Lobster Club Sandwich

Avocado / lettuce / cocktail sauce / French fries

Vegetarisches Club Sandwich 30.00

Tomate / Büffel Mozzarella / Grill Zucchini / Pesto / Gurke /
Pommes Frites

Vegetarian Club Sandwich

*Tomato / buffalo mozzarella / grilled courgette / pesto / cucumber /
French fries*

Croque-Monsieur 18.00

Gekochter Schinken / Bergkäse / Salat Bouquet

Ham / mountain cheese / salad bouquet

Tatar vom Black Angus Beef 33.00

Cognac / Peperoncini / Salat Bouquet

Tatar of Black Angus beef

Cognac / peperoncini / salad bouquet

Geräucherter Royal Lachsrücken*² 35.00

Sprossensalat / Meerrettichschaum / Toast / Butter

Smoked royal salmon

Sprouts salad / horseradish cream / toast / butter

Roastbeef 31.00

Sauce Tartare / Essiggemüse / Salat Bouquet

Sauce tartare / mixed pickles / salad bouquet

*¹Kanada

*²Zucht (Label) aus Schottland

SALATE - SALADS

Klassischer „Caesar Salat“	22.00
Minilattich / Buttercroûtons / gehobelter Parmesan <i>Classic "Caesar salad"</i> <i>mini romaine lettuce / butter croutons / shaved Parmesan</i>	
...mit grillierter Maispouardenbrust	32.00
<i>...with grilled corn chicken breast</i>	
Winterlicher Salat mit Riesenkrevetten*	33.00
Avocado / Radieschen / Karotten / Blattsalat / Zitronen Dressing <i>Winter salad with giant prawns</i> <i>Avocado / radish / carrots / lettuce / lemon dressing</i>	
Salat Caprese	26.00
Büffel Mozzarella / Taggia Oliven / Pesto <i>Buffalo mozzarella / Taggia olives / pesto</i>	

SUPPEN - SOUPS

Bündner Gerstensuppe	16.00
<i>Grison barley soup</i>	
„Kronenhof Suppentopf“ vom Rind	18.00
Flädli / Rindfleisch Streifen / Gemüse Julienne <i>„Kronenhof stockpot“</i> <i>Pancake stripes / sliced beef / vegetable julienne</i>	
Kürbiscrèmesuppe	14.00
Kürbiskerne / Ingwer / Kürbiskernöl <i>Pumpkin cream soup</i> <i>Pumpkin seeds / ginger / pumpkin seed oil</i>	

* Zucht Vietnam

PASTA & CO

Tagliatelle mit Kalbfleisch Bolognese	30.00
Parmesan / Tomaten / Salbeibutter	
Tagliatelle with veal bolognese sauce	
Parmesan / tomatoes / sage butter	
Spaghetti Neptun	32.00
Krevetten* ¹ / Tintenfisch* ² / Calamari* ² / Muscheln* ²	
Prawns / squid / calamari / mussels	
Carnaroli Risotto Gran Riserva	34.00
Steinpilze / Parmesan / Petersilie	
Porcini mushrooms / parmesan / parsley	
Rinds Brasato Ravioli "Del Pin"	35.00
Würzige Tomatensauce / Salbeibutter	
Beef Brasato Ravioli "Del Pin"	
Spicy tomato sauce / sage butter	

WARME SPEISEN - HOT DISHES

"Special Crown Bar Burger"	38.00
Käse / California Salat / Gurken / Coleslaw / Pommes Frites	
Cheese / California salad / cucumbers / coleslaw / French fries	
Vegetarischer Eier Fritata Burger	30.00
Gemüse / Tomaten / Frischkäse / Pommes Frites	
Vegetarian egg fritata burger	
Vegetables / tomatoes / fresh cheese / French fries	
Goldbraun gebratenes Wiener Schnitzel	47.00
Pommes Frites / Preiselbeeren / Kopfsalatherzen	
Golden brown roasted escalope Viennese style	
French fries / cranberries / lettuce hearts	
Gebratenes Rindsfilet	59.00
Cognac Pfeffersauce / Rosmarinkartoffeln /	
saisonales Baby Gemüse	
Roasted beef fillet	
Cognac pepper sauce / rosemary potatoes / seasonal baby vegetables	
Gegrillter Wolfsbarsch*³ "Mediterran"	49.00
Petersilien Kartoffeln / saisonales Gemüse	
Grilled sea bass "Mediterranean"	
Parsley potatoes / seasonal vegetables	

*¹ Zucht Vietnam

*² Zucht Italien

*³ Wildfang Frankreich

DESSERTS

Käseauswahl / Feigensenf / Birnenbrot 26.00
Cheese selection / fig mustard / pear bread

Schokoladen Trilogie 18.00
Glacé / Küchlein / Mousse
Chocolate trilogy
Ice cream / tartlet / mousse

Crème brûlée 16.00
Mandel Cantucci / Kaffee Sabayon
Crème brûlée
Almond cantucci / coffee sabayon

Exotischer Früchteteller 15.00
Karamellisierte Bananen / Passionsfrucht
Exotic fruit platter
Caramelized bananas / passion fruit

Täglich frische Torten und Kuchen in unserer Vitrine
Homemade cakes, daily fresh made, selection in our trolley

EISKARTE – ICE CREAM

Glacés und Sorbets pro Kugel 4.80
Ice creams and sorbets per scoop
Vanille / Mocca / Karamell / Schokolade / Stracciatella
Zitrone / Erdbeere / Himbeere / Mango / Apfel
Vanilla / mocha / caramel / chocolate / stracciatella
lemon / strawberry / raspberry / mango / apple