



## Genuss**JAGD** im **HERBST** – Miär sind scho ganz **WILD**...

Unsere Wildsaison beginnt am **14. September** und endet **am 3. November 2024**. Die „Kronen-Wildspezialitäten“ sind bekannt und unsere hausgemachten Spätzli haben schon viele Liebhaber gefunden.

Die Wildspezialitätenkarte bietet Ihnen viele herbstliche Köstlichkeiten, von der Wildkraftbrühe mit einem Kürbisravioli über das Beste vom Gäms, Reh und Hirsch bis zum 3-Gang Wildmenu.

Wenn Sie von allem probieren möchten, dann nutzen Sie unbedingt die Gelegenheit sich an einem der Wildspezialitäten-Buffets zu verwöhnen.

### **Traditionelles "Kronen - Wild-Buffer"**

**Fr 27. und Sa 28. September**

**ab 19 Uhr**

**So 29. September**

**ab 11:30 Uhr**

**Fr 11. und Sa 12. Oktober**

**ab 19 Uhr**

Vorspeisen wie Kürbissuppe mit Ingwer, Pastete, Terrine, Trockenfleisch & herbstliche Salate. Als Hauptgang Pfeffer, Wildgeschnetzelt, Rehschnitzel, Hirschbraten und Perlhuhnbrüstchen. Als Beilage servieren wir hausgemachte Spätzli, Schupfnudeln, Pilz-Kartoffel-Gratin. Dazu servieren wir weitere klassische Wildbeilagen. Und zum Schluss erwartet Sie ein "kleines" Dessertbuffet.

Preis pro Person: Fr. 62.00

Ob Wild, Kürbis oder Maroni – der Herbst hat für alle einiges zu bieten. Freuen Sie sich mit uns auf diese tolle Jahreszeit. Rufen Sie uns einfach unter der Nummer 041 870 10 55 an und reservieren Sie Ihren Tisch. Wir freuen uns auf Sie.

Ein geniesserisch wilder Herbst wünschen Ihnen

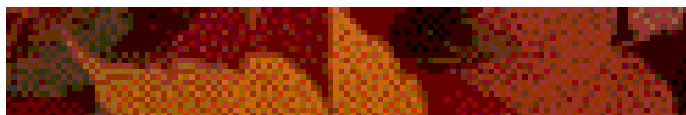
*Jolly Herger & Herger*

**Übrigens:** Sonntag, 22. September  
22. November bis 1. Dezember

Kilbispezialität Kabis- und Schaffleisch  
56. Walliser Spezialitäten-Woche



# DAS traditionelle "Kronen - Wild-Buffer"



---

Vorspeisen wie Kürbissuppe mit Ingwer, Pastete, Terrine, Trockenfleisch und Herbstliche Salate - Als Hauptgang Pfeffer, Wildgeschnetzeltes, Rehschnitzel, Hirschbraten, Hirsch-Hacktätschli und Perlhuhnbrüstchen - Als Beilagen hausgemachte Eierspätzli, Schupfnudeln, Stein-Pilz-Kartoffel-Gratin, Rosenkohl, Rotkraut, Früchte und vieles mehr.

Zum Schluss erwartet Sie ein „kleines“ Dessertbuffet. Preis pro Person: Fr. 62.—

<b>Freitag,</b>	<b>27. September 2024</b>	<b>ab 19 Uhr</b>
<b>Samstag,</b>	<b>28. September 2024</b>	<b>ab 19 Uhr</b>
<b>Sonntag,</b>	<b>29. September 2024</b>	<b>ab 11.30 Uhr</b>
<b>Freitag,</b>	<b>11. Oktober 2024</b>	<b>ab 19 Uhr</b>
<b>Samstag,</b>	<b>12. Oktober 2024</b>	<b>ab 19 Uhr</b>

---

**Herzlich Willkommen — Wir freuen uns auf Sie!**



Gaby und Joe Herger-Gisler  
Freiherrenstrasse 16  
Tel +41 (0)41 870 10 55  
Fax +41 (0)41 870 25 55  
[www.kronehotel.ch](http://www.kronehotel.ch)  
[info@kronehotel.ch](mailto:info@kronehotel.ch)

Die richtige Adresse für kulinarische Genüsse