



GenussJAGD im HERBST

Ab dem **13. September bis zum 2. November 2025** laden wir Sie zur Wildsaison in der Krone ein. Freuen Sie sich auf unsere beliebten **Kronen-Wildspezialitäten** – zartes Reh, kräftiger Hirsch, feines Gäms – begleitet von unseren hausgemachten Spätzli, die längst Kultstatus erreicht haben.

Unsere **herbstliche Wildkarte** verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten wie einer aromatischen Wildkraftbouillon mit Kürbissravioli, raffiniert zubereiteten Wildgerichten und einem abwechslungsreichen 3-Gang-Wildmenü.

Unser Tipp für echte Wildfans: Lassen Sie sich bei einem unserer **legendären Wild-Spezialitäten-Bufferets** rundum verwöhnen – hier können Sie nach Herzenslust probieren, geniessen und entdecken.

Traditionelles "Kronen - Wild-Bufferet"

Fr 26. und Sa 27. September

ab 19 Uhr

Fr 10. und Sa 11. Oktober

ab 19 Uhr

So 12. Oktober

ab 11:30 Uhr

Vorspeisen wie cremige Kürbissuppe mit Ingwer und Kokos, feine Pastete und Terrine, würzige Trockenfleischspezialitäten und bunte Herbstsalate. Als Hauptgang Pfeffer, Wildgeschnetztes, Rehschnitzel, Hirschbraten und Perlhuhnbrüstchen. Als Beilagen hausgemachte Spätzli, Schupfnudeln, Pilz-Kartoffel-Gratin und klassische Wildbeilagen runden das Angebot ab. Zum süssen Abschluss erwartet Sie ein "kleines" Dessertbuffet. Preis pro Person: Fr. 65.00

Miär sind scho ganz WILD ... Reservieren Sie gleich Ihren Tisch unter **041 870 10 55** und geniessen Sie herbstliche Gaumenfreuden. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heissen und wünschen Ihnen einen goldenen, genussvollen Herbst.

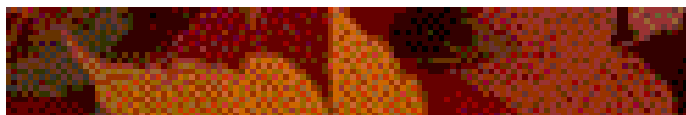
Galus Heger & Heger

Übrigens: Sonntag, 28. September
21. bis 30. November

Kilbispezialität Kabis- und Schafffleisch
57. Walliser Spezialitäten-Woche



Herbstliche Genussvielfalt "Kronen - Wild-Buffer"



Vorspeisen wie cremige Kürbissuppe mit Ingwer und Kokos, feine Pastete und Terrine, würzige Trockenfleischspezialitäten und bunte Herbstsalate - Als Hauptgang Pfeffer, Wildgeschnetzeltes, Rehschnitzel, Hirschbraten, Hirsch-Hacktätschli und Perlhuhnbrüstchen - Als Beilagen hausgemachte Eierspätzli, Schupfnudeln, Steinpilz-Kartoffel-Gratin, Rosenkohl, Rotkraut, frische Früchte und vieles mehr.

Zum süssen Abschluss erwartet Sie ein „kleines“ Dessertbuffet. Preis pro Person: Fr. 65.—

Freitag,	26. September 2025	ab 19 Uhr
Samstag,	27. September 2025	ab 19 Uhr
Freitag,	10. Oktober 2025	ab 19 Uhr
Samstag,	11. Oktober 2025	ab 19 Uhr
Sonntag,	12. Oktober 2025	ab 11:30 Uhr

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
info@kronehotel.ch

Die richtige Adresse für kulinarische Genüsse