



# „Winterliche“ – Köstlichkeiten

## VORSPEISEN

Genussvolle Rüepli-Ingwer Suppe mit Zitronensorbet	11.—
Wintersalat mit Speck und Champignons	13.—

## HAUPTGERICHTE

<b>CAPUNS – Bündner Spezialität</b>	<i>Vorspeise (2 Stück)</i>	14.50
Das Original aus Spätzliteig in Mangoldblätter mit Rohschinken, Speck & Landjäger an einer Käsesauce	<i>Hauptgang (4 Stück)</i>	25.—
<b>Kalbsleber «KRONE»</b>		30.—
mit frischen Kräutern an Madeirasauce und feiner Butterrösti		
<b>Geschmortes Kalbsbäggli in Rotweinjus</b>		35.—
mit Kartoffelstock und Marktgemüse		
<b>Winter Schweins-Cordon bleu</b>		36.—
Gefüllt mit Rohschinken und Emmentaler Käse Gemüse und Pommes frites		

## WEITERE „GLUSCHTIGMACHER“

14. bis 16. Februar	<b>Valentinstag 2025</b> – wählen Sie Ihren Valentinstag Valentinswochenende mit <b>Vier-Gang Überraschungsmenu</b>
9. bis 30. März	<b>Tessiner Spezialitäten</b> Typische Köstlichkeiten und Weine aus dem Tessin
2. bis 4. Mai	<b>Asiatisches Spezialitäten-Buffet mit Stefan Gisler</b> Freitag/Samstag ab 19 Uhr - Sonntagmittag ab 11.30 Uhr