

Attinghausen, 14. September 2020

## Genussvoller **Herbst** – Mir sind scho ganz **WILD** ...

Vom **20. September bis 8. November 2020** werden Sie jeweils mittags und abends mit unseren köstlichen Wildspezialitäten verwöhnt.

Von der Kürbis-Birnensuppe über das Beste vom Gäms, Reh und Hirsch bis zum 3-Gang Wild-Menu finden Sie viele Köstlichkeiten auf unserer Wildspezialitäten-Karte.

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

### **DAS traditionelle "Kronen - Wild-Buffer"**

**Fr 25. und Sa 26. September 2020, ab 19 Uhr**

**Fr 9. und Sa 10. Oktober 2020, ab 19 Uhr**

**So 11. Oktober 2020, ab 11.30 Uhr**

Vorspeisen wie Kürbis-Birnensuppe, Pastete, Terrine, Trockenfleisch & herbstliche Salate. Als Hauptgang Pfeffer, Wildgeschnetzeltes, Rehschnitzel, Hirschbraten & Perlhuhnbrüstchen. Als Beilage servieren wir hausgemachte Spätzli, Schupfnudeln, Pilz-Kartoffel-Gratin, Rotkraut, Rosenkohl, Früchte und vieles mehr. Und zum Schluss erwartet Sie ein "kleines" Dessertbuffet.  
Preis pro Person: Fr. 60.00

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

Selbstverständlich halten wir uns an das aktuelle Schutzkonzept betreffend Coronavirus. Ihre Gesundheit ist uns wichtig und gleichzeitig wollen wir Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. **Wir freuen uns trotzdem sehr auf Sie!**

Ein geniesserisch wilder Herbst wünschen Ihnen

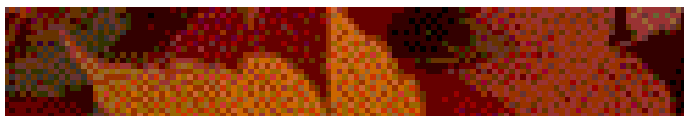


**Übrigens:** 27. September  
20. bis 29. November

Kilbispezialitäten in der Krone  
52. Walliser Spezialitäten-Woche



# DAS traditionelle "Kronen - Wild-Buffer"



---

Vorspeisen wie Kürbis-Birnensuppe, Pastete, Terrine, Trockenfleisch und Herbstliche Salate. - als Hauptgang Pfeffer, Wildgeschnetzeltes, Rehschnitzel, Hirschbraten, Hirschhamburger und Perlhuhnbrüstchen - als Beilage hausgemachte Eierspätzli, Schupfnudeln, Steinpilz-Kartoffel-Gratin, Rosenkohl, Rotkraut, Früchte und vieles mehr. Zum Schluss erwartet Sie ein „kleines“ Dessertbuffet. Preis pro Person: Fr. 60.00

<b>Freitag,</b>	<b>25. September 2020</b>	<b>ab 19 Uhr</b>
<b>Samstag,</b>	<b>26. September 2020</b>	<b>ab 19 Uhr</b>
<b>Freitag,</b>	<b>09. Oktober 2020</b>	<b>ab 19 Uhr</b>
<b>Samstag,</b>	<b>10. Oktober 2020</b>	<b>ab 19 Uhr</b>
<b>Sonntag,</b>	<b>11 Oktober 2020</b>	<b>ab 11.30 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