

RESTAURANT ZUR KRONE

QUALITÄT UND HERZLICHKEIT.

Pizzeria

Herzlich Willkommen. Ihre Zufriedenheit ist unser Gebot!

Hausgemachte Qualität und Herzlichkeit – das ist unsere Grundhaltung. Eine Haltung, von der wir uns auch bei der Auswahl unserer Zutaten leiten lassen:

Wir verwenden ausschliesslich Produkte, die unseren hohen Qualitätsansprüchen genügen und bevorzugen dabei besonders Lebensmittel, die in unserer Region hergestellt werden. Zudem liegt uns der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen am Herzen und daher bemühen wir uns, stets fair gehandelte Produkte zu verwenden.

Wir wünschen Ihnen jetzt und immer wieder einen gemütlichen Aufenthalt.

EN GUATA.

Ihr Gastgeber

Roman Orlando und Team

Kinderkarte

Alle Kindergerichte (bis 12 Jahre) sind inklusive 1 Kugel Glace nach Wahl mit Früchten garniert.

Kinderpizza

Prosciutto (Tomaten, Mozzarella, gekochter Vorderschinken) * **Fr. 17.00**

Prosciutto e Funghi (Tomaten, Mozzarella, gekochter Vorderschinken, Pilze) * **Fr. 17.00**

Diavola (Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami) * **Fr. 17.00**

Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites

Schnitzel natur oder paniert, serviert mit frischem Gemüse * **Fr. 15.50**

Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites

Serviert mit frischem Gemüse * **Fr. 14.50**

Pasta

Mit Sauce nach Wahl * **Fr. 13.50**

Mit Sauce Frutti di Mare * **Fr. 19.50**

RESTAURANT ZUR KRONE

Vorspeisen

Salate ganz frisch und gesund

Menü Salat * Fr. 8.00

Grüner Salat * Fr. 9.50

Gemischter Salat * Fr. 13.00

Salatbouquet mit Ei, Speckstreifen und Brotroutons * Fr. 18.50

Caprese-Salat mit Basilikum-Pesto * Fr. 16.50

Bruschetta klassisch mit Tomaten * Fr. 8.00

Hausgebeizter Hirsch oder Lachs zur Vorspeise

Hirschcarpaccio mit Parmesansplitter und Ruccola * Fr. 24.50

Rauchlachs mit Toast und Butter * Fr. 26.50

Hausgemachte Suppen - einfach lecker

Minestrone mit Pesto * Fr. 13.50

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum * Fr. 12.50

Klare Ochsenschwanzsuppe * Fr. 13.50

Gerstensuppe * Fr. 11.50

Wir sind erst zufrieden, wenn unsere Gäste zufrieden sind.

RESTAURANT ZUR KRONE

Fleisch und Fisch

Fleisch-Spezialitäten aus der Pfanne

Pouletbrüstli-Saltimbocca mit Safran-Risotto * Fr. 32.50

serviert mit marktfrischem Gemüse

Köstliches Fleisch vom Grill

Schweizer Schweinssteak, 200 gr * Fr. 38.00

Rindsfilet, 200 gr * Fr. 49.50

Rindsfilet-Spiess, 200 gr * Fr. 49.50

Die Grilladen werden serviert mit Gemüse, Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und Beilagen nach Wahl:

Pommes-Frites, Safran-Risotto, Butter-Kartoffeln oder hausgemachten Nudeln

Feiner Fisch aus dem Meer

Gebratenes Doradenfilet mit Crevetten, Oliven und Kapern * Fr. 43.00

serviert mit Tomaten, Kräuter, Gemüse und Butter-Kartoffeln

Nur beste Qualität geht durch unsere Hände. Versprochen!

RESTAURANT ZUR KRONE

Unsere Pasta

Hausgemachte Kartoffelgnocchi und Ravioli

Gnocchi mit Salbei und Tomaten * Fr. 25.50

Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce geschwenkt * Fr. 27.50

Fleisch-Ravioli mit frischen Kräutern und Tomaten * Fr. 28.00

Spinat-Ricotta-Ravioli mit frischen Kräutern und Tomaten * Fr. 27.00

Spaghetti, Nudeln, Pappardelle, Caserecce, Orecchiette

Tomaten-Sauce * Fr. 20.50

Aglione e Peperoncini * Fr. 20.50

Bolognese-Sauce * Fr. 21.50

Carbonara-Sauce (Original ohne Rahm) * Fr. 25.50

Gorgonzola-Sauce * Fr. 23.50

Basilikum-Pesto-Sauce * Fr. 21.50

Frutti di Mare * Fr. 35.50

Alle Pasta-Gerichte werden direkt in der gewünschten Sauce geschwenkt!

Wir stehen für Sie mit grosser Begeisterung in der Küche.

RESTAURANT ZUR KRONE

Dessert und Kaffee

Alle Desserts sind mit Liebe hausgemacht.

Caramelköpfl mit Früchten * Fr. 10.50

Fondant au Chocolat mit Vanilleglace * Fr. 11.50

Torta della Nonna mit Früchten und Limoncello * Fr. 11.50

Amaretto Parfait mit Früchten * Fr. 12.50

Kaffee und Tee mit oder ohne...:-)

Kaffee natur / Kaffee creme * Fr. 4.30

Verschiedene Tee-Sorten * Fr. 4.00

Ovo / Schokolade kalt oder warm * Fr. 4.00

Punsch Alkoholfrei * Fr. 3.80

Café Lutz * Fr. 6.50

Café Fertig * Fr. 6.50

Café Coretto * Fr. 6.50

Glühwein * Fr. 5.50

Café Melange * Fr. 5.50

Wir gehen Hand in Hand mit Gästen und Lieferanten.

RESTAURANT ZUR KRONE

Kalte Getränke

Unsere Flaschen

Passugger, 5 dl * Fr. 6.00

Passugger, 1 Liter * Fr. 10.00

Passugger / Allegra, 3,3 dl * Fr. 4.80

Coca Cola / Coca Cola Zero, 3,3 dl * Fr. 4.80

Rivella Rot / Rivella Blau, 3,3 dl * Fr. 4.80

Fanta, 3,3 dl * Fr. 4.80

Schweppes Tonic / Schweppes Bitter Lemon, 2 dl * Fr. 4.00

Apfelwein Möhl ohne Alkohol, 5 dl * Fr. 6.50

Offenausschank

Eistee, 3 dl * Fr. 3.80

Eistee, 5 dl * Fr. 5.50

Mineral, Coca Cola, Rivella Rot, Citro, 3 dl * Fr. 3.80

Mineral, Coca Cola, Rivella Rot, Citro, 5 dl * Fr. 5.50

Apfelschorle, 3 dl * Fr. 3.80

Apfelschorle, 5 dl * Fr. 5.50

Passend zu uns: Leidenschaft, Transparenz, Meisterhaft.

RESTAURANT ZUR KRONE

Kühle Biere

Zapfhahn oder Flasche?

Offenausschank

Calanda Lager offen, 3 dl * Fr. 4.30

Calanda Lager offen, 5 dl * Fr. 5.30

Birra Moretti offen, 3 dl * Fr. 4.50

Birra Moretti offen, 5 dl * Fr. 5.50

Flaschen

Calanda Lager Flasche, 5,8 dl * Fr. 5.80

Calanda Edelbräu, 3,3 dl * Fr. 4.40

Schützengarten Weisses Engel, 5 dl * Fr. 6.80

Birra Moretti alkoholfrei, 3,3 dl * Fr. 4.40

Wir leben den direkten Kontakt von Mensch zu Mensch.

RESTAURANT ZUR KRONE

Deklarationen

Herkunft Fleisch

Rind: Schweiz, selten Paraguay*, Argentina oder Australien*

Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Lamm: Schweiz, Neuseeland*, Irland, Australien*

Bauern- oder Vorderschinken: Schweiz

Hirsch und Reh: Schweiz, Neuseeland, Österreich

Gemse: Schweiz, Österreich

Wir möchten darauf hinweisen, dass das Fleisch aus den Länder welche mit einem Stern* markiert sind, mit Hormonen behandelt sein können.

Herkunft Fisch

Riesencrevetten: Thailand

Dorada: Aquakultur

Lachs: Norwegen

Regionale Lieferanten

Frische Eier: U. Günthard, Igis

Frisches Gemüse: Beiner AG, Landquart

Fleisch: Kreuzer, Landquart, Kalberer AG, Vilters-Wangs

Fisch: Rageth Comestibles AG, Landquart

Hauptallergene

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)

Milch, Eier, Fisch, Krebstiere, Weichtiere , Soja, Erdnuss, Sesam, Sellerie, Senf, Lupinen, Nüsse,

Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien,

Macadamiennüsse, Queenslandnüsse

Schwefeldioxid, Sulfate, Konzentration von mehr als 10gr ausgedrückt als SO₂

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den Gerichten.

RESTAURANT ZUR KRONE