

# Kronen-Brett

## **Pfifferling-Salat**

*bunter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen*

€ 18,50

\*\*\*

## **Pfifferlingrisotto**

*mit heimischen Pfifferlingen*

€ 23,70

*...mit gehobeltem Trüffel € 29,70*

\*\*\*

## **Gebratene Pfifferlinge**

*mit einem Rösti*

€ 25,70

*...mit einem Kalbsschnitzel € 31,80*

*...mit kleinem Rindersteak ca. 200g € 37,60*

\*\*\*

## **Pfifferling-Nudeln mit Parmesanschaum**

*Pfifferlinge a la Creme und dünnen Nudeln*

€ 22,40

\*\*\*

## **Trüffel-Nudeln mit Parmesanschaum**

*dünne Nudeln und gehobeltem italienischem Trüffel*

€ 25,40

*Allerwährti G-richter us de Krone:*

„Suuri Kalbsleberle“ mit Brägele € 24,90

Tafelspitz in Meerredigsoß € 24,60

Rahnesalat, Preiselbeere und Bouillonkartoffeln

Kalbsbratwürscht mit Brägele € 19,70

an Zibelesoß

Schüfeli mit Herdöpfelsalat un Senf € 22,20

## Liebe Gäste

herzlich willkommen in der Krone Muche, dem Traditionsgasthof seit 1862. Mir freut uns sehr, Sie in unserer urigen, warm gehaltenen Gaststube begrüßen zu dürfen. Seit über 150 Jahren ist die Krone Muche ein Treffpunkt für die Leute aus nah und fern – ein Ort, wo Tradition, Gemütlichkeit und gute badisch-alemannische Küche zusammenkommen.

Unter der Leitung von unserer Küchenchefin Bettina Kühne wird die Karte saisonal und regional gestaltet. Wir setzen auf frische Zutaten aus der Umgebung und verbinden Bewährtes mit modernen Elementen. Eine besondere Stelle haben dabei unsere Traditionsgerichte, die seit Generationen zu den Kronenküchen gehören: Rinderroulade, Sauerbraten, Tafelspitz, unsere Bratwurst und die beliebte Schäuferle. Alles wird mit viel Geduld, Handwerkskunst und originaler Rezeptur zubereitet – kräftig, ehrlich und typisch badisch.

Regionale Produzenten liefern uns einen Großteil von unseren Zutaten, damit wir Ihnen immer Frische und Qualität bieten können. So spiegelt jedes Gericht ein Stück Heimat wider.

Für die passende Atmosphäre sorgt unsere langjährige Serviceleiterin Conny Kreutler, die Sie mit ihrem Team freundlich, aufmerksam und mit viel Erfahrung begleitet wird. Die Mischung aus Tradition, Herzlichkeit und persönlicher Note macht den Besuch bei uns besonders.

Egal ob Sie einen entspannten Mittag, einen gemütlichen Abend oder einen Feschkplan – wir haben Räume und Menüvorschläge für jede Gelegenheit und jede Saison.

Mir wünsche Ihnen einen angenehmen Zyt und ein feines kulinarisches Erlebnis bei uns in der Krone.

Ihr Dominic Dold & Team

### **Öffnungszeiten:**

Mittwoch-Montag 11:45 Uhr – 21:30 Uhr

Küchen Bestellannahme bis 20:30 Uhr

Dienstag ist Ruhetag

Liebe Gäste,

im Sinne einer guten Nachbarschaft bitten wir Sie um 21:45 Uhr unsere Terrasse zu verlassen und in die Gaststätte zu kommen. Gleichwohl wäre es nett auf lange Gespräche am Auto zu verzichten.

Vielen Dank

## Salat

Buntes Salatschüssle .....	€ 12,70
mit Schpeck, Kracherle und Trüübel.....	€ 13,70
mit gratiniertem Geißchäs und Honig.....	€ 15,60
mit rosa gebratenen Rindsstreifl .....	€ 20,20

## Vorspeisen

Knoblibrot .....	€ 5,90
Pfifferlingsquiche .....	€ 12,20
<i>mit bunter Salatgarnitur und Bibeleschäs</i>	

## Suppen

Flädlesupp .....	€ 6,20
<i>mit Gmües- und Rindfleischleinlage</i>	
Elsässer Zibelesupp .....	€ 5,80
<i>mit Chäscrouton</i>	
Gulaschsupp .....	€ 7,70
<i>mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig pikant abgeschmeckt</i>	

### *Unser saisonale Suppe:*

Pfifferlingscremesupp

*mit Sahnehäuble*

**€ 6,80**

## Flammkueche

Elsässer Art.....	€ 13,70
<i>mit Suurroom, Schpeck und Zibele</i>	
Klassische Art.....	€ 15,70
<i>mit Suurroom, Schpeck und Zibele und Emmentaler Chäs</i>	
Rustikale Art.....	€ 15,90
<i>mit Suurroom, Lauch, Schpeck, Herdöpfel und Chäs</i>	
Förster Art .....	€ 17,20
<i>mit Suurroom, Lauch, Schpeck und Pfifferlingen</i>	
Vegetarische Art.....	€ 13,70
<i>mit Suurroom, Lauch und Pfifferlingen</i>	

### *Unser vegetarische Empfehlung:*

Spinatknödel

*mit saisonalem Gmüs auf Chrütter-Omasoß*

**€ 19,20**

## Vegetarisch

Chäs'spätzle.....	€ 16,20
<i>mit einer Chäsmischung von Emmentaler und Greyerzer in Rahm</i>	
Riebedatschi mit Münster-Chäs überbacke .....	€ 21,30
<i>und saisonalem Gmies</i>	
Gmüsteller oder buntes Salatbouquet mit Riebedatschi.....	€ 19,80
<i>saisonales Gemüse Sous-Vide gegart oder buntes Salätle mit Bibeleschäse und Rösti</i>	

### *Unser Monats Empfehlung:*

Pfifferlingskrapfen

*gefüllt mit Kalbshäck und Pfifferlingen*

*auf Bratensoß mit Pfifferlingen und gebobeltem trüffen*

**€ 31,60**

## Klassiker

Wiener Schnitzel mit Brägele** .....	€ 26,90
<i>zwei panierte Schnitzel vom Kälble aus der Oberschale und chlains Beilagensalätle</i>	
Belchen Cordon Bleu mit Brägele** .....	€ 30,80
<i>vom Kälble gefüllt mit Bergchäs und Krusteschinke dazu chlains Beilagensalätle</i>	
Schweizer Cordon Bleu mit Brägele** .....	€ 30,80
<i>vom Kälble gefüllt mit Raclette und Krusteschinken dazu chlains Beilagensalätle</i>	
Kalbsfleischküchli mit Brägele.....	€ 19,90
<i>zwei Küchli mit Zibele-Bratesoß</i>	
Ochsenbäckle mit Herdöpfelstampf* .....	€ 28,30
<i>sous-vide gegart in Lämmli-Schindlers Merlot</i>	
Coq au Vin mit dünnen Nudle* .....	€ 22,80
<i>marinierte Hinkeloberkeule in Rotwii gegart</i>	
Rumpsteak mit Chrütteranke* .....	€ 35,60
<i>ca. 350g Sous-Vide rosa gegart mit Herdöpfelgratin</i>	
Chäs'spätzle mit Schpeck.....	€ 17,50
<i>mit einer Chäsmischung von Emmentaler und Greyerzer</i>	
Badisch Dreierlei.....	€ 18,80
<i>Brägele, Elsässer Wurschtsalat und Bibeleschäs</i>	
Zürcher Schwiinegeschnetzelts mit Riebedatschi* .....	€ 21,80
<i>mit Schwämm in rahmiger Soß</i>	
Rindsroulad mit Herdöpfelstampf .....	€ 28,70
<i>gefüllt Zibele, Giggerk und Schinke an Rahmwirsing</i>	
Suurbrote vom Rind* .....	€ 28,90
<i>mit gschabte Spätzle</i>	
Kronen-Pfännle.....	€ 24,40
<i>Schwiinemedajon in Orangen-Pfefferschmand an Rahmwirsing und Spätzle</i>	
Zanderfilet mit schwarzem Riis und Linse* .....	€ 27,90
<i>kross uff dr Hut brote an Anke-Wiiswiisoß</i>	

GERNE KÖNNEN SIE STATT GEMÜSE ODER BEILAGENSALAT  
FÜR € 4,50 GEGEN PFIFFERLINGE TAUSCHEN.

*\*Hauptgänge werden mit saisonalem Gmüs serviert.*

*\*\*auch als Fitness-Variante mit großer Salatbeilage verfügbar.*

*Gerne können Sie auch ein chlains Beilagesalätle zu € 5,50 dazu bestellen.*

*Für kleine Portionen (Senioren) berechnen wir 3€ weniger pro Gericht.*

## Für unsere kleinsten Gäste

*(nur für Kinder bis 12 Jahre)*

Spätzle mit Rahmsoße.....	€ 7,50
Käsespätzle .....	€ 8,50
Riebedatschi mit Apfelmus .....	€ 6,50
Portion Brägele.....	€ 5,50
Kleines Kalbsschnitzele mit Brägele/Spätzle .....	€ 11,00

### ***Kindergetränke:***

*0,2l vom Offenausschank für € 1,50*

*Flaschengetränk 0,33l - € 2,00*

## Dessert / Käse

Creme Brûlée mit Himbär-Guetseli und Vanilleeis.....	€ 9,60
Lauwarmes Schokiküchle mit Vanilleeis .....	€ 6,90
Heißi Himbäri mit Vanilleeis.....	€ 8,20
Apfel-Mascarpone Creme mit Vanilleeis.....	€ 8,40
Franz-Brötchen-Mousetörtle mit Walnußeis .....	€ 8,90
Apfelstrudel nach Omas Rezept mit Vanilleeis.....	€ 9,30
Duett vom Schokoladenschaum (Mousse) .....	€ 9,50
Vanilleeis mit Eierlikörschaum .....	€ 6,50
Münster-Chäsle mit Kümmel, Zibele und Sauerteigbrot.....	€ 6,30
Chlai´s Chäsbrettle.....	€ 12,40

*Liebe Gäste, für Umbestellungen, einen extra Teller oder extra Soße  
behalten wir uns vor € 1,50 in Rechnung zu stellen.*