



Kürbis- und Wildzeit im Hotel Krone

Vorspeisen

- Herbstsalat** ^(2/7/9/10)  14.50
an Balsamicodressing mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Thymian und Walnuss
- Hausgemachte Kürbissuppe** ⁽¹⁰⁾  12.00
mit Kürbiskernöl

Hauptgänge

-  **Hausgemachter Rehpfeffer** ^(4/9/10) 34.00
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeer-Birne
-  **Hausgemachtes Wildschwein-Hacktätschli** ^(1/4/7/9/10/11) 29.50
an Jus mit Kürbis-Kartoffelstampf, Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeer-Birne
- Hirsch-Médailles (EU)** ^(1/4/7/9/10) 44.00
an Jus mit Spätzli, glasiertem Kürbis und Preiselbeer-Birne
- Wild-Gemüseteller** ^(1/4/7/9/10)  28.00
an Waldpilzsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeer-Birne
- Hausgemachtes Kürbis-Ragout** ⁽¹⁰⁾  26.00
mit Kartoffeln und Rüeibli

Dessert

- Portweinpflaumen** ^(1/4/7/8) 13.50
mit Vanille-Glacella da Valbella und Meringue

Wildmanufaktur Tamins GR

Das Fleisch für unseren Rehpfeffer sowie unsere Wildschwein-Hacktätschli beziehen wir von der Wildmanufaktur in Tamins GR. Gianni Parpan ist Berufsjäger aus Leidenschaft und hat sich der Region und den unzähligen Möglichkeiten für Qualitätsprodukte verschrieben.

