



WILD-SPEZIALITÄTEN

Wildteller 1 26.50

Gämspfeffer «Jägerart»
Hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni,
Preiselbeerapfel

Wildteller 2 32.50

Rehschnitzel an Kronberg-Whisky-Sauce
Hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni,
Preiselbeerapfel

Wilder Salat 3 19.80

Herbstliche gemischte Salate mit Trauben,
Hausgemachtes Kürbiskern Dressing,
Gäms-Geier-Wally (Trockenwurst), Rehpantli,
Hirschsalamì

Klassiker Mini 11.50

Klassiker Gross 19.50

Nüsslersalat mit Ei, Speck & Brotcroûtons

Wildes Kronbergbrettli 21.50

Gäms-Geier-Wally (Trockenwurst),
Rehpantli, Hirschsalamì am Stück
Herbstlich garniert

Desserts

Vermicelles Mini 7.50

Vermicelles Gross 9.20

Coupe Nesselrode Mini 8.80

Coupe Nesselrode Gross 10.80

Weinempfehlung im Offenausschank

Weisswein: Bernecker Chardonnay «Barrique»

P. Indermaur, Maienhalde, Berneck

Aromatisches, frisches Aroma. Anhaltend und kräftig
im Gaumen, passt vorzüglich als Apéro oder zu Fisch
und leichten Gerichten. Die Trauben wurden mit über
90 Öchslegrad geerntet und sorgfältig gekeltert.

Ursprung: Rheintal, CH

Trauben: Chardonnay

pro dl 6.80

7.5 dl 46.00

Rotwein: Merlot Grischun AOC

Vini Boldini SA, Monticello

Die unwegsamen Weinberge im Süden des Graubündens
verleihen diesem Wein einen robusten Charakter. Seine
intensive rubinrote Farbe wird von violetten Lichtreflexen
veredelt. Er verströhmt ein aussergewöhnliches, fruchtiges
Aroma. Das elegante Gefüge und der lang anhaltende Abgang
machen diesen ausgewogenen Wein einzigartig.

Ursprung: Graubünden, Misox

Trauben: 100% Merlot

pro dl 6.80

7.5 dl 46.50

«En Guete» und eine schöne Woche wünscht
Ihnen Rolf Fankhauser und das Kronberg-Team

Wild beziehen wir von Wetter Wild Spezialitäten AT.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt., Herbst 2017

