Mercure
HOTELS

HOTEL KRONE LENZBURG

TAUF, KOMMUNION- & KONFIRMATIONSVORSCHLÄGE

HOTEL KRONE LENZBURG

MENÜ-IDEEN

VORSPEISEN

Knackiger Eisbergsalat mit Speck, Champignons und Croutons	12.00
Lauch-Kartoffelkuchen mit Kräuter-Sauerrahm, Salatbouquet an feinem French Dressing	16.50
Geräucherte Rüeblisuppe mit Ingwer und Rahmhaube	13.00

HAUPTGÄNGE

Schweinsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce mit Polentaschnitte und glasierten Rüebli	42.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, dazu Tagliolini und Brokkoli	44.00
Gerolltes Poulet-Saltimbocca an Marsalajus mit Risotto und Gemüseallerlei	37.00
Rosa gebratenes Roastbeef auf Frühlingskräuterjus mit Kartoffelgratin und Ofengemüse	45.50

DESSERTS

Saisonales Früchte Tiramisu	11.50
Schokoladenkuchen mit marinierten Erdbeeren	12.50
Coupe Dänemark mit Vanilleglacé und Schokoladensauce	10.50
Dessertvariation nach Wahl des Küchenchef	13.50