

<b>Waldorf Salat</b> <i>Sellerie   Ananas   Walnüsse im Kronen Style</i>	15
<hr/>	
<b>Kraftbrühe</b> <i>Ochsenschwanz Ravioli</i>	18
<hr/>	
<b>Wildfang Crevetten</b> <i>Ponzu Sud   Orange Brüsseler</i>	24
<hr/>	
<b>Rinds Duo</b> <i>Griessknödel Portwein Jus Schwarzwurzel</i>	57
<hr/>	
<b>Solero Kreation</b> <i>glasierte Ananas Puffreis Crunch</i>	16

<b>3 Gänge</b>	84
<b>4 Gänge</b>	96
<b>5 Gänge</b>	108

## Vorspeisen

<b>Grüner Salat</b> <i>Hausdressing Nuss Granola</i>	12
---	----

<b>« Ceasar Salat »</b> <i>Baby Lattich, Parmesan Creme Poulet Haut Chips</i>	18
--	----

## Hauptgänge

<b>Wolfsbarsch Filet</b> <i>Rahm Wirsing Kartoffel Püree</i>	47
---	----

<b>Appenzeller Ente</b> <i>Safran Arancini   Karotten Dörraprikose</i>	49
---	----

<b>Kräuter Raviolo</b> <i>Spinat   Ricotta Eigelb</i>	34
--	----

## Dessert

<b>Tarte Tatin</b> <i>Vanille Chantilly Granny Smith</i>	15
---	----

<b>Jumi Käse Teller</b> <i>Vielfältige Käse passende Beilagen</i>	20
--	----

## **Valentinstag**

*Geniessen Sie am 14. Februar  
einen romantischen Abend mit Ihrem Schatz.*

## **Sissacher Fasnacht**

*Die Krone wird zur Konfetti Beiz  
mit warmer Küche bis spät abends.*

*Sonntag: 12:00 – 01:00*

*Dienstag: 15:00 – 01:00*

*Donnerstag: 17:00 – 01:00*

## **Karfreitag und Ostersonntag**

*Klassisches Fisch Menü gibt es am Freitag  
und am Sonntag feierliche Gerichte.*

## **Muttertag**

*Am 11. Mai können Sie einen  
kulinarischen Lunch mit Ihrem Mami geniessen.*

## **MEGA Sissach**

*Das grösste Fest in Sissach findet vom 16. bis 18. Mai statt.  
Bei uns finden Sie lockere Kulinarik samt Ambiente.*

## **Kulinarik erleben in Sissach**

Ich heisse Sie mit meiner familiären Crew zu einem Genussabenteuer in der Krone herzlich willkommen. Nach meiner Grundausbildung in einer gut bürgerlichen Küche fokussierte ich mich auf die Teilnahme an den SwissSkills der Köche. In der zweijährigen Vorbereitung in zahlreichen Stages von namhaften Spitzenköche im Inn- und Ausland verbesserte ich mein Handwerk und lernte unglaublich viel. 2020 wurde ich Schweizermeister der Köche. Damit durfte ich die Schweiz an den WorldSkills vertreten und gewann 2022 unter den besten Köchen der Welt, die Medallion for Excellence. 2024 legte ich mit dem SACT-Team an der Koch Olympiade nach und holten dreifach Gold in unserer Kategorie. Die Basis dazu eignete ich mir in den Trainings an und lernte dank der Unterstützung meiner Mentoren die grosse Welt des Genusses kennen. Lassen Sie sich nun von meiner modernen Küche, den raffinierte Gerichte mit natürlichen Aromen und Farben überraschen.

Rino Zumbrunn

Deklaration

*Geflügel, Rind, Kalb und Schwein  
Wolfsbarsch  
Crevetten  
Ente*

*Schweiz  
Spanien  
Indien  
Appenzell*

Bei Fragen zu den Allergien und Herkunft geben wir gerne Auskunft  
alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt