

Genussmenü

Vielerlei Mais

Cremig | Eisig | Knusprig
18

Brunnenkresse-Vichyssoise

Lauch | Radiesschen
21

Lachs Tataki

Avocado | Jalapeño
Piments Padron
32

Angus Beef

Karotten | Jus
Schmelzkartoffeln
56

Zitronen

Ananas | Mango
19

3 Gänge
4 Gänge
5 Gänge

96
108
120

Vorspeisen

Grüner Salat

Hausdressing
Nuss Granola
12

Rinds Tatar

Eigelbcreme | Brioche
ingelegtes Gemüse
28

Als Hauptgang +16

Hauptgänge

Wolfsbarsch Filet

Zucchetti | Feta
Kirschen Salsa
49

Schweine Schulter Filet

Artischocken | Griessknödel
Pfeffer Sauce
44

Pilz Agnolotti

Käseschaum | Nussbutter
Wald Pilze
38

Dessert

Waffeln

Aprikosen | Kardamom
18

Jumi Käse Teller

Vielfältige Käse
passende Beilagen
24

Trüffel Woche

*vom 10. bis 14. November haben wir unser Trüffel Woche.
Geniessen Sie ein Menü rund um die edle Knolle.*

Geschäftssessen

*Habt Ihr schon das Essen für das Jahresende organisiert?
Wir finden das passende Menü für jede Gruppe und Anlass.*

Raclette Gondeli

*Am 20.12.2026 beim Sonntagsverkauf servieren die Skifreunde des
Diegtertals Raclett in den legendären Gondeli.
Pisten Stimmung vor den Feiertagen garantiert.*

Fasnacht

*Vom 14. Bis am 18. Februar verwandelt sich die Krone
in eine Fasnacht-Beiz mit langen Öffnungszeiten und angepasster Karte.
Reservier schon dein Platz am Schnitzelbank Abend.*

Muttertag

Geniess einen kulinarischen Lunch mit deinem Mami am 9. Mai.

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 In- 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.

Deklaration

Schwein
Wolfsbarsch
Lachs
Rind
Brot
Eier

Schweiz
Griechenland
Färöern Inseln
Schweiz
Gunzenhauser
Thürnen

Rino Zumbrunn

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