



Speisekarte

Herzlich willkommen im Kronenhof.

Unter der Leitung unseres **Küchenchefs Manaue Occhiuzzi** entstehen saisonale Gerichte, die gutbürgerliche Küche mit mediterraner Leidenschaft verbinden.

Frische Zutaten und echtes Handwerk prägen unsere Küche.

Gemeinsam setzt sich das gesamte Kronenhof-Team jeden Tag dafür ein, Ihnen genussvolle Momente und echte Gastfreundschaft zu bereiten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und en Guete!

Ihr Kronenhof-Team

Öffnungszeiten Küche Herbst 2026

Montag bis Samstag:

Mittag: 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr

Abend: 17.45 Uhr bis 21.30 Uhr



diese Gerichte sind auch am Nachmittag erhältlich

these dishes are also available in the afternoon

Sonntag und Feiertage:

ganzes Angebot durchgehend 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Salate & Vorspeisen

- 🕒 **Schaffhauser Marktsalat** 11.50
bunt gemischter Salat mit unserem Hausdressing
Mixed salad with house dressing

Wildterriner 21.00
hausgemachte Wildterriner mit marinierten Pfifferlingen,
Karotten- und Pastinakenpüree, bayerischem Kraut und Speckcrumble
*Venison terrine with marinated chanterelles,
carrot and parsnip purée, Bavarian cabbage and bacon crumble*

Hummer 26.00
Hummerschwanz in Nussbutter confiert,
serviert mit Cimone-Blumenkohl, Maracujacrème und Cashewnüssen
*Lobster tail confit in brown butter, served with Cimone cauliflower,
passion fruit cream and cashew nuts*

- 🕒 **Rindstatar** *Vorspeise 22.50/ 34.00*
würzig mariniert, mit geräucherter Butter, Haselnussmayonnaise,
Haselnusscrumble, confierten roten Zwiebeln und getoastetem Milchbrot
*Beef tartare seasoned to perfection, served with smoked butter,
hazelnut mayonnaise and crumble, confit red onions and toasted milk bread*

Suppen

- 🕒 **Schaffhauser Rieslingsuppe** 14.00
Die Hausspezialität im Kronenhof! Zubereitet mit feinstem Riesling
aus Schaffhausen, etwas Sahne und viel Liebe.
*Schaffhausen Riesling soup – one of our specialties! Prepared with the finest
Riesling from Schaffhausen, a little bit of cream and a lot of love.*

Sauerkrautsuppe 17.50
mit Iberico-Praline, Sauerkrautcrème und Kümmel-Kartoffelchips
Sauerkraut soup with Iberico praline, sauerkraut cream and caraway potato crisps

Pasta & Vegetarisch

Nuss-Ravioli

Vorspeise 26.00 / 36.00

hausgemachte Nuss-Ravioli mit gebratenen Pilzen,
Petersiliencreme und Parmesanchips

Homemade nut ravioli with sautéed mushrooms, parsley cream and Parmesan crisps

Falafel (vegan)

29.00

hausgemachte, knusprig gebackene Falafel
an erfrischender Minzsauce mit Kurkuma-Hummus und Granatapfel

*Falafel homemade vegan falafel
with refreshing mint sauce, turmeric hummus and pomegranate seeds*



Vegi Burger

29.50

hausgemachtes Vegi-Patty, mit Käse überbacken, dazu Coleslaw,
BBQ-Sauce, confierte rote Zwiebeln und Pommes Frites

*Veggie burger topped with melted cheese,
served with coleslaw, homemade BBQ sauce, confit red onions and French fries*

Fischgerichte

Fischknusperli vom Kundelfingerhof

kl. Portion 34.00 / 38.00

Lachsforellenstreifen im Cidreteig gebacken
mit Tartarsauce, Kräuterkartoffeln und Blattspinat

*Fish crispies – salmon trout strips fried in cider batter
with tartar sauce, herb potatoes and spinach*

Kabeljaufilet

42.00

Kabeljaufilet und «Bolinho de Bacalhau» mit sämiger Safransauce und Dillöl,
dazu Kürbiscrème, Mini-Mais und «Batatas a Murro»

*Pan-fried cod fillet and Bolinho de Bacalhau with creamy saffron sauce and dill oil,
served with pumpkin purée, baby corn and Batatas a Murro*



Hirschkotelett 48.00

am Knochen gebraten, mit kräftigem Wacholderjus,
cremigem Wirsing, sautierten Steinpilzen und Spätzli

*Venison chops served pink, with rich juniper jus,
creamed savoy cabbage, sautéed porcini mushrooms and Spätzli*

Rehpfeffer 37.50

herzhafter Rehpfeffer mit Speck und Croutons
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli

*Venison stew with bacon and croutons
served with red cabbage, Brussels sprouts and Spätzli*

Perlhuhn Suprême 42.00

Perlhuhnbrust und Wonton vom Schenkel mit kräftigem Jus,
fermentiertem Kohlrabi und Weisspolenta mit schwarzem Trüffel

*Guinea fowl suprême and wonton with rich jus,
fermented kohlrabi and white polenta with black truffle*

Rindsfilet 54.00

Rindsfilet vom Grill mit kräftigem Jus,
glasierten Mini Randen, Rosenkohl und Pommes Dauphine

*Grilled beef tenderloin with rich jus,
glazed baby beetroot, Brussels sprouts and pommes Dauphine*

Fleisch- & Fischdeklaration

Kalbs- und Schweinefleisch ausschliesslich aus der Schweiz,
Rindsfleisch aus Südamerika, Poulet aus der Schweiz oder Ungarn
Hirsch und Reh aus Österreich, Perlhuhn aus Frankreich
Forellen und Lachsforellen vom Kundelfingerhof in Schlatt
Hummer aus Kanada, Kabeljau aus Island

Brot- und Backwarendeklaration

Brot- und Backwaren beziehen wir aus der Schweiz

Allergien und Unverträglichkeiten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Kronenhof Klassiker

- 🕒 **Kronenhof-Schnitzel** kl. Portion 27.00 / 29.50
hauchdünn geklopftes und paniertes Schweinsschnitzel
serviert mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone
*Kronenhof Schnitzel breaded pork escalope
served with French fries, cranberries and lemon*
- 🕒 **Cordon Bleu** 34.00
Schweins Cordon Bleu mit Schinken und Greyerzer
serviert mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone
*Cordon Bleu breaded pork escalope stuffed with ham and gruyere cheese
served with French fries, cranberries and lemon*
- Geschnetzelttes Kalbfleisch „Zürcher Art“** 42.00
an sämiger Rahmsauce mit Champignons und Rösti
Sliced veal „Zurich style“ in creamy sauce with mushrooms and rösti
- Kalbsleber „Venezianische Art“** 36.00
Geschnetzelte, in Butter gebratene Kalbsleber
mit Zwiebeln, Salbei und Rösti
*Veal liver „Venetian Style“- sliced veal liver sautéed in butter
with onions, sage and rösti*
- 🕒 **OX Burger** 32.00
Rindsburger, mit Käse überbacken und gebratenem Speck, dazu Coleslaw,
hausgemachte BBQ-Sauce, confierte rote Zwiebeln und Pommes Frites
*OX Burger - beef burger topped with melted cheese and crispy bacon, served with
coleslaw, homemade BBQ sauce, confit red onions and French fries*

Flammkuchen

- | | | |
|---|---|-------|
| 🕒 | Flammkuchen Original
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
<i>Original tarte flambée with crème fraîche, bacon and onions</i> | 18.50 |
| 🕒 | Flammkuchen Saison
mit Crème fraîche, Feigen, Ziegenkäse und Trüffelhonig
<i>Seasonal tarte flambée with crème fraîche, figs, goat's cheese and truffle honey</i> | 22.00 |
| 🕒 | Flammkuchen Calabrese
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, scharfer Salami und getrockneten Tomaten
<i>Calabrese tarte flambée with crème fraîche, red onions, spicy salami and sun-dried tomatoes</i> | 22.50 |
| 🕒 | Vegetarischer Flammkuchen
mit Crème fraîche, Cipollotti, Karotten, Sojasprossen und Curry
<i>Vegetarian tarte flambée with crème fraîche, spring onions, carrots, bean Sports and curry</i> | 18.50 |

Kronenhof Menu

Wildterrinen mit marinierten Pfifferlingen,
bayerischem Kraut und Speckcrumble

*Venison terrine with marinated chanterelles,
Bavarian cabbage and bacon crumble*

*

Nuss-Ravioli mit gebratenen Pilzen,
Petersiliencreme und Parmesanchips

*Nut ravioli with sautéed mushrooms,
parsley cream and Parmesan crisps*

*

Hirschkotelett mit kräftigem Wacholderjus,
cremigem Wirsing,
sautierten Steinpilzen und Spätzli

*Venison chops with rich juniper jus,
creamed savoy cabbage
sautéed porcini mushrooms and Spätzli*

*

Zwetschgen-Crumble
mit Vanille Glacé

Plum crumble
with vanilla ice cream

4-Gang Menu *4-course menu* CHF 96.00

3-Gang Menu *3-course menu* CHF 84.00

Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) + CHF 32.00

Wine accompaniment (1 glass per course) + CHF 32.00