



Benvenuti nella Trattoria Krone

by mirolì's Erlebniswelten

Herzlich willkommen in der Trattoria des **Hotel Krone**, wo italienische Lebensfreude und gemütliche Gastlichkeit zu Hause sind. Genießen Sie klassische Spezialitäten, frisch zubereitet und mit viel Liebe serviert. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen.
Buon appetito!

Ihre Gastgeber

Petra Bieri & Jürg Moor

Öffnungszeiten Trattoria

Montag und Dienstag geschlossen



Mittwoch bis Sonntag jeweils 11:30 bis 22:30 geöffnet

Durchgehend geöffnet vom 04. Februar bis 22. Februar 2026




**UN GIORNO
SENZA UN SORRISO
È UN GIORNO
PERSO**

Charlie Chaplin

ANTIPASTI



	Alici fritte e gamberi con maionese di lime	15
	Knusprig ausgebackene Sardellen und Gamberi mit Limettenmayonaise	
	Bruschette	15
	Trilogie von knusprigen Bruschette. Frische Tomaten & Basilikum, Frischkäse & roter Chicorée, sowie mit einer feinen Trüffelcreme	
	Parmigiana di melanzane	13 23
	Zart geschichtete Auberginen-Lasagne in aromatischer Tomatensauce, überbacken mit würzigem Parmesan und Mozzarella	
	Tagliere tipici italiani	½ 19 27
	Hochwertige Auswahl italienischer Fleisch- und Käsespezialitäten	
	Tatar di manzo	21
	Feinstes Rindstatar (130g), sanft abgerundet	
	Trüffel - Zuschlag	8

INSALATE

	Insalata verde	11
	FrISChe, saisonale und knackige Blattsalate	
	Insalata Caprese	15
	Sonnengereifte Tomaten, cremiger Büffel-Mozzarella und frisches Basilikum	
	Rucola pere, grana e noci	13
	Rucola mit süßen Birnen, Grana Padano und knackigen Walnüssen	

 Vegetarische Gerichte

ZUPPE

-  **Vellutata di porro e patate** 11
Cremige Lauchvelouté mit Kartoffeln – saftig, mild und aromatisch
-  **Minestrone vegetariana** 13
Reichhaltiger, vegetarischer Gemüseeintopf – ein echter italienischer Klassiker

PASTA

140g | 210g

- Spaghetti vongole con limone e bottarga** 21 | 27
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln, einem Hauch Zitrone und edler Bottarga
- Spaghetti Carbonara** 19 | 25
Der italienische Klassiker – cremige Carbonara mit Parmigiano und Pecorina, Guanciale (Speck) und Ei
- Tortelloni della Nonna** 23 | 29
Mit einer cremigen Füllung aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige an einer Käse-Feigen-Crèmesauce
-  **Gnocchi freschi** 17 | 23
Frische Kartoffelgnocchi – an duftendem Pesto oder kräftigem Chicorée-Gorgonzola
-  **Rustico Ragù di Melanzane con Spada** 17 | 23
Gefüllte Ravioli mit einem feinwürzigen Ragout aus gegrillten Auberginen und Schwertfisch-Stücken
- Tagliatelle al ragù di anatra** 17 | 23
Tagliatelle mit kräftigem Entenfleisch an Tomatensauce
- Lasagne al forno** 23
Hausgemachte frische Lasagne mit Rindshackfleisch

RISOTTI

-  **Risotto ai porcini** 25
Cremiges Steinpilzrisotto
- Risotto con scampi e zucchini** 27
Feines, cremiges Risotto mit drei saftigen Garnelen und zarten Zucchiniestreifen

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo con rucola, pomodori e Parmigiano*	43
Zart rosa gebratenes, aufgeschnittenes Rindfleisch auf Rucolabeet, serviert mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	
Filetto al pepe verde*	49
Edles, zartes Rinderfilet (180g roh) an grüner Pfeffersauce	
Costolette di agnello	35
Fein gebratene Lammkoteletts – aromatisch und besonders saftig. Dazu servieren wir Ofenkartoffeln	
Ossobuco alla milanese	43
Zart geschmorte Kalbshaxe in aromatischer Sauce, verfeinert mit Knoblauch und Petersilie. Serviert auf Kartoffel-Purée	
Brasato al Valpolicella	38
In Norditalien gilt der in Wein geschmorte Braten mit Kalbsfond-Sauce und Nüssen, serviert mit einem Kartoffel-Purée	
Orata alla ligure	39
Zart gebratene Goldbrassenfilet nach ligurischer Art – mit aromatischen Kirschtomaten, Oliven, Kapern und Kartoffeln im Ofen zubereitet	
Tonno	42
Leicht angebratenes, 200 grämmiges Thunfischfilet, innen schön rosa und zart. Als Beilage servieren wir frittierte Polentaschnitten mit Pistazien	

*Zu diesem Gericht ist eine Beilage nach Wahl inklusive

CONTORNI

Patate al forno - Ofenkartoffeln	
Patate con buccia fritte – Pommes frites mit Schale	
Erba cotta – Gedämpftes, saisonales Gemüse	
Verdure grigliate – Grilliertes Gemüse	7

PICCOLI DOLCI

Tiramisù fatto in casa	13
Cremiges hausgemachtes Tiramisù	
Zuppa inglese	11
Ein traditionsreiches italienisches Dessert mit Biskuits, Crème und einem Likör verfeinert	
Panna cotta	11
Sanfte Panna cotta mit leichter Süsse. Dazu wahlweise mit Schokoladensauce, Waldfrüchten oder Karamellsauce	
Profiterole	11
Zarte, luftige Brandteigkugeln, gefüllt mit einer feinen Vanillecreme und überzogen mit reichhaltiger Schokoladensauce	
Crumble di biscotto con gelato alla vaniglia	11
Knuspriger, warm duftender Keks-Crumble, serviert mit einer Kugel rahmigem Vanilleeis	
Caffé Affogato con panna	7
Eine Kugel feinstes Vanilleeis, übergossen mit aromatischem Espresso	

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

I nostri vini

Prosecco / Champagner	1dl	7,5dl
Prosecco <i>IT / Valdobbiadene DOC</i>	8	54
Franciacorta Brut Gran Cuvé <i>IT / Castello Bonomi</i>	14	98
Bianchi / Rosé aperti	1dl	7,5dl
Rama Bianco 2024 BIO <i>IT / Ramadini, Sizilien – Cattarato</i> Strohgelbe Farbe, fruchtiges Aroma von exotischen Früchten	6.5	45
Chardonnay Langhe ReBlanc 2023 <i>IT / Cantina Moscone, Piemont– 100% Chardonnay</i> Raffinierter Geschmack: umhüllend, intensiv, cremig und faszinierend	8	49
Rosato Maestrato 2024 <i>IT / Fattoria, Mantelassi, Toskana – Sangiovese</i> Aromen von Früchten (Aprikose und Ananas)	7	47
Rossi aperti	1dl	7,5dl
Valpolicella Ripasso Classico 2021 <i>IT / La Giaretta, Veneto – Corvina, Rondinella und Molinarat</i> Aromen von Dörrpflaume mit einer Note von Mokka	8	56
Due Gemme 2022 <i>IT / Tenuta di Collosorbo, Toskana – Sangiovese und Merlot</i> Wunderschöner Tischwein aus der Toskana mit guter Struktur und weichen Tanninen	8	47
Mi Basta 2023 <i>IT / Cantina Paradiso, Apulien – Primitivo</i> Feiner Wein der nach schwarzen Beeren schmeckt.	6.5	45
Vini bianchi		7,5dl
Chardonnay Langhe 2024 <i>IT / Cantina Moscone, Piemont – 100% Chardonnay</i> frisch und vollmundig mit tropischer Frucht, Zitrusnoten und weissen Blüten		49
Sauvignon Blanc <i>IT / Villa Russiz, Friaul – Sauvignon blanc</i> Zarter Wein mit Noten von Ananas, Pfirsich und Salbei sowie einem süffigen, samtigen Geschmack und schönem Körper		53

Vini rossi 7.5dl

Barbera d'Asti 2023 57

IT / Poderi Rosso Giovanni, Piemont - 100% Barbera
strukturierte Art mit Brombeer- und Blaubeernoten, Vanille, eleganter
Geschmeidigkeit aus Stahl- und Holzreife sowie gutem Reifepotenzial

Gioco dell'Oca 2022 - 1L 92

IT / Poderi Rosso Giovanni, Piemont - 100% Barbera
Tiefrot mit intensivem Aroma roter Früchte, vollmundigem, langem Abgang

Barbera d'Alba 59

IT / DOC, Silvia Rivella - Piemont, Barbera
Er duftet intensiv nach Waldbeeren, reifen Kirschen und dunklen Beeren –
saftig, einladend und unverkennbar Barbera

Bric Ginestra 2022 63

IT / Paolo Conterno, Monferrat – Nebbiolo
Zarter delikater Duft mit Noten von Veilchen, Rosen und kleinen roten Früchten

Amarone Classico 2021 65

IT / Cantina La Giaretta, Veneto - Corvina, Rondinella & Molinara
Intensives Bouquet mit Aromen von Kirschen und eingelegten Maraska-Kirschen

Cor di Vin 95 2018 59

IT / Cantina La Giaretta, Veneto - Corvina 95% & Marselan 5%
Besondere Farbe und ein einzigartiges Duft- und Geschmackserlebnis

Montepolli 2022 BIO 59

IT / Tenuta Licinia, Toskana - Merlot & Petit Verdot
Mit Balsamico und Leder setzt er sich am Gaumen mit Grapefruitschalen-
Bitterkeit, Winterkräutern und weichen Merlot-Tanninen fort

Noi 4 2023 69

IT / Sette Cieli, Bolgheri - Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Ausdrucksstarke Nase mit Aromen von Cassis, Zedern, Mokka, Veilchen
und rauchigen Tabaknoten

Tassinaia 2021 73

IT / Tenuta del Terriccio, Toskana - Merlot & Cabernet Sauvignon
Würzige als auch blumige Aromen, begleitet von Cassis und Kirschen,
dazu süssliche Vanille - und feine Lakritznoten

Chianti Classico Riserva 2021 49

IT / Molino di Grace, Chianti – Sangiovese
Lebkuchengewürz und Sechuanpfeffer, Malz und Leder, Schokolade und
Minze neben Datteln und Feigen

Vini rossi 7.5dl

Ornellaia 2020 355

IT / Tenuta Ornellaia, Toskana - Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Komplexe, elegante Nase mit Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgen, Lakritze und Tabak

Sassicaia 2021 395

IT / Bolgheri, Toskana - Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc
Anmutende und elegante Nase. Vielschichtig und zart die Aromen. Schwarze Beeren, Cassis, eine kühle Würze

Primitivo di Manduria 47

IT / Calitro, Apulien - Primitivo
Intensive Aromen von reifen Kirschen und Schwarzkirschen, angenehm würzig, mit einem anhaltenden Abgang

Patrono Riserva 2020 BIO 69

IT / Cantina Ramaddini, Sizilien - Nero d'Avola
Ausgewogener Wein mit Noten von Kirschmarmelade, süßen Gewürzen, Balsam und Jod

Su'Nico Boval 2021 69

IT / Cantina Su'entu - Sardinien, Boval
Rote Früchte, würziger Note und harmonisch frischem Bouquet

Vini rossi Magnum 1.5l

Amarone Classico 2021 125

IT / Cantina La Giaretta, Veneto - Corvina, Rondinella & Molinara
Intensives Bouquet mit Aromen von Kirschen und eingelegten Maraska-Kirschen

Noi 4 2023 128

IT / Sette Cieli, Bolgheri - Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Ausdrucksstarke Nase mit Aromen von Cassis, Zedern, Mokka, Veilchen und rauchigen Tabaknoten

Tassinaia 2021 138

IT / Tenuta del Terriccio, Toskana - Merlot & Cabernet Sauvignon
Würzige als auch blumige Aromen, begleitet von Cassis und Kirschen, dazu süßliche Vanille - und feine Lakritznoten

Le nostre bevande

Birre

Birra Moretti	20cl	4
Birra Moretti	30cl	5
Birra Moretti	50cl	7
Birra Moretti Sale	33cl	5
Birra Moretti Alkoholfrei	33cl	5
Ichnusa Nonfiltrata	33cl	5
Simmentaler Lager / Märzen	33cl	7

Mineral, Süssgetränke & Säfte

San Pellegrino mit Kohlensäure	50cl	6
San Pellegrino mit Kohlensäure	100cl	11
Aqua Panna ohne Kohlensäure	50cl	6
Aqua Panna ohne Kohlensäure	100cl	11
Coca Cola, Zero, Sprite, Eistee	33cl	5
Rivella rot & blau, Apfelschorle	33cl	5
Tonic Water, Bitter Lemon	20cl	5
San Bitter	10cl	4.5
Orangen-, Tomatensaft	20cl	5

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Ristretto	Tasse	4.5
Doppelter Espresso	Tasse	5.5
Schale, Milchkaffee	Tasse	5
Cappuccino	Tasse	5
Latte Macchiato	Glas	6
Tee – Spezialitäten von Sirocco	Tasse	5

Grappa		2 cl
Grappa di Brunello	43%	9
Grappa Berta Roccanivo	44%	15
Grappa Berta TreSoliTre	43%	17
Corretto Grappa	43%	9
<hr/>		
Aperitivo		4 cl
Martini B, R	15%	7
Campari Bitter	25%	9
Cynar	16%	9
Ramazzotti Amaro Felsina	30%	9
Amaro Amara	35%	11
Averna	32%	13
Limoncello	30%	9
Amaretto di Saronno	28%	9
<hr/>		
Drinks		4 cl
Gin Mare*	43%	13
Hendriks*	41%	13
Tanqueray London*	43.1%	11
<hr/>		
Vodka Belvedere*	41%	14
Vodka Skyy 1992	40%	11
<hr/>		
Pampero Aniversario	40%	13
Rum Don Papa	40%	15
Rum Zacapa Gran Reserva	40%	17
<hr/>		
Whiskey Macallan Sherry Oak 12y	40%	19
Whiskey Macallan double	40%	17
JW Red Label	40%	13
<hr/>		
Negroni	24%	11
Moscow Mule	10%	13
Aperol Spritz	11%	11
Limoncello Spritz	9%	11
Hugo	11%	11

Alle Preis verstehen sich inkl. Service und Mehrwertsteuer