



Gastkoch in der

KRONE FORCH

Marius Dönni

Marius aus Nänikon begann 2024 seine Lehre in der Zollinger Stiftung und steht heute im dritten Lehrjahr. Zwei Praktika in gehobenen Restaurants haben ihm wertvolle Eindrücke geschenkt. Nun serviert er unseren Gästen sein ganz eigenes Menü. Mit Sorgfalt und grosser Vorfreude.

12./13. NOVEMBER 2026 - AB 18 UHR



DAS MENÜ

AMUSE BOUCHE

VORSPEISE

Brunnenkressecremesuppe
mit Blätterteig-Nussstange

HAUPTGANG

Geschmorte Kalbskopffbacken mit Bier-Jus

VEGI

Auberginenmedaillons mit vegetarischem Bier-Jus
Polentaschnitte und glasierten Bundkarotten

DESSERT

Kürbistarte brûlée mit Joghurtglace

CHF 75.– pro Person exkl. Getränke