

Die Krone in Mosnang – wo man gerne is(s)t...

Küche

Wir bieten eine bürgerliche Küche an, welche stets mit Modernem kombiniert wird.

Die Produkte aus der Region die wir fast täglich frisch erhalten verarbeiten wir mit grösster Sorgfalt und bemühen uns ihnen unvergessliche Geschmackserlebnisse auf den Teller anzurichten. Durch unsere Philosophie erreichen wir auch die höchste Zertifizierungsstufe von Culinarium und sind somit mit „drei Kronen“ ausgezeichnet.

Service

Damit die Region auf dem Tisch komplett zu erhalten ist, bieten wir diverse Culinarium-Weine von mehrfach ausgezeichneten Ostschweizer Winzern an.

Selbstverständlich haben wir für einen „Abschweifer“ jedoch auch ein Angebot von Frankreich, Italien bis nach Californien in unserem Weinangebot bereit.

Unsere Restaurationsmitarbeiter bedienen Sie auch gerne mit unserem Kronen-Tafelwasser oder Mineral aus dem Appenzellischen Gontenbad oder auch einem breiten Bier-Angebot der St.Galler Brauerei Schützengarten. Mögen Sie zur Süßspeise einen Kaffee, so erhalten Sie diesen aus Bohnen, welche von der St. Galler Kaffeerösterei Turm stammen.

Wir freuen uns, Sie bei uns bedienen zu dürfen.

Familie Schneider



WO MAN
GERNE IS(S)T ...



Unsere Spezialitäten

Kronensteak

Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce
Pommes-frites und Salatgarnitur

26

Kronentöpfli

Schweinsfilet im Speckmantel auf Spätzli
mit Pilzragout und Käse überbacken

30

Geschnetzeltes

Kalbfleischstreifen mit Pilzrahmsauce
serviert mit Rösti

32

«Chateau-Briand» *ab 2 Personen*

Doppeltes Rindsfilet vom Grill
mit Sauce Bearnaise
Pommes-frites und Gemüse garnitur

51

Zum Einsteigen

etwas winterliches

Landrauchschinken und Bergzitchäs

12

Beefsteak - Tatar

Rindfleischtatar klassisch zubereitet
mit Toast und Würzbeilagen serviert

15 | 28

Vegi - Tatar

Tomatentatar mit Toast serviert

9

einfach Quitte

Quittenschaumsuppe mit Ingwer

9 ½

Pilztoast

Pilzragout auf Toast serviert

10

Klassiker

Schnecken mit Kräuterbutter überbacken

15

Salate

Salat «Mimosa»

Buntgemischter Blatt- und Nüsslisalat mit Ei, Kernen und Sprossen 9

Gemischter Salat

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten mit Sauce nach Wahl 9 ½

Caesar-Salat

Eisbergsalat mit Sbrinzdressing, Speck und Brotwürfel 10
als Hauptgericht mit gebratener Pouletbrust 19

Kalte Gerichte

Kronenplättli

Schinken, Speck, Trockenfleisch, Salami und Käse
mit Salaten garniert 19

Wurst-Salat

garniert 16

Wurst-Käse-Salat

garniert 17

Salatteller

Diverse Salate mit Ei garniert 15

Hauptgerichte mit Fleisch

Cordon bleu

Schweinsschnitzel mit Schinken und Toggenburger Bergkäse gefüllt 29

Schweinsschnitzel

Schweinsschnitzel paniert oder nature mit Kräuterbutter 22

Kalbsschnitzel

Sautierte Kalbsschnitzel mit Salbei und Toggenburger Rohschinken 36

Pouletbrust

Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter 27

Rindssteak

Rindssteak mit Kräuterkruste überbacken 32

Rindsfilet

Rindsfilet-Medaillon mit Pfeffersauce 41

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne mit Gemüse garnitur sowie einer Beilage nach Wahl:

- Pommes-frites
- Nudeln in Butter
- Hausgemachte Spätzli
- Kartoffel-Kroketten
- Reis

Hauptgerichte mit Fisch

Gonzenbach Forellen

Gebratenes Forellenfilet vom Mosliger Gonzenbach
auf Rahmgemüse serviert mit Salzkartoffeln 27

Fish & Chips

Zanderfilet im Backteig frittiert mit Pommes-frites und Tartarsauce 24

Crevetten

Crevetten «Sweet&Sour»
mit Parfümreis serviert 32

Fleischlose Hauptgerichte

Gemüseteller

mit Pilzragout und hausgemachten Spätzli 22

Chnöpfli

Hausgemachte Chnöpfli
mit Toggenburger Bergkäse und gerösteten Zwiebeln 20

Pastetli

Gemüseragout
im Blätterteigpastetli serviert 22

Herkunftsdeklaration

Wo immer möglich, greifen wir auf Lebensmittel zurück, die aus möglichst naher Umgebung stammen. Die Gemeinde Mosnang selbst bietet sehr viele (meist auch Culinarium-zertifizierte) Produkte an, welche wir stets nutzen und verarbeiten.

Rind/Kalb/Schwein (CH)	Näf, Mosnang / Fischbacher, Lütisburg / Gebrüder Gröbli, Dietfurt
Poulet (CH)	Geflügel Gourmet, Mörschwil / frifag AG, Märwil
Forellen	Familie Rüthemann, Gonzenbach, Mosnang
Zander	Binnengewässer EU, Zellweger Comestibles, Staad/SG
Lachs	Norwegen, Zellweger Comestibles, Staad/SG
Crevetten	Vietnam, TK, Zellweger Comestibles, Staad/SG
Milch, Milchprodukte	Kaufmann, Mosnang / Gübeli, Dreien / Künzle, Mühlrüti
Freiland-Eier	Familie Brändle, Buchrüti, Mosnang
Gemüse und Früchte	Massnahmenzentrum Bitzi, Mosnang Braun Früchte & Gemüse AG, Wil
Pommes-frites	Bischofszell Nahrungsmittel Culinarium-Zertifizierte Ostschweizer Kartoffeln



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

Allergene & Kostformen

Über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Restaurationsmitarbeiter. Wir sind zudem auch stets bestrebt, den individuellen Kostformen gerecht zu werden.

Preise

Sämtliche angegebene Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlich vorgegebenen 7,7 % Mehrwertsteuer.