

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 Kalifornien 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 ...



VORSPEISEN

VORSPEISENVARIATION

Gebackener Bergziitchäs, Spargel-Crevetten-Cocktail
und Toggenburger Landrauchschinken, Spargelcremesuppe 15

SPARGEL

Spargeln mit Sauce Hollandaise 9
mit Landrauchschinken 12

Spargelragout auf Toast serviert 12

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube 9.5

TATAR

Rindfleischtatar klassisch zubereitet
mit Toast und Würzbeilagen 15

SCHNECKEN

Schnecken mit Kräuterbutter überbacken 15

SALATE

Buntgemischter Blattsalat mit Spinat,
Spargeln, Ei und Radieschen 9.5

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten 9.5 / 15

Caesar-Salat

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

SPEZIALITÄTEN

KRONENSTEAK

Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce
Pommes-frites und Salat

26

KRONENTÖPFLI

Schweinsfilet im Speckmantel auf Spätzli
mit Pilzragout und Bergkäse überbacken

30

GESCHNETZELTES

Kalbfleischstreifen mit Pilzrahmsauce
und Rösti

38

TRADITION

Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“
auf Weissweinsrisotto mit Wurzelgemüse

36

CHATEAU-BRIAND

Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Pommes-frites und Gemüse

Ab zwei Personen

Dieses Gericht servieren wir Ihnen in zwei Gängen

51 pro Person

FLEISCH

SCHWEIN

Cordon-bleu mit Schinken und Toggenburger Bergkäse gefüllt
Pommes-frites und Gemüse 29

Schnitzel paniert oder nature mit Kräuterbutter
Pommes-frites oder Salat 24.5

KALB

Kalbsschnitzel mit Salbei und Toggenburger Rohschinken
gedünsteter Blattspinat, Spargeln mit Sauce Hollandaise
und Lyoner-Kartoffeln 36

RIND

Rindssteak vom Grill mit Kräuterkruste überbacken
Pommes-frites und Gemüse 32

Rindsfilet-Medaillon mit Pfeffersauce
Kartoffel-kroketten und Gemüse 41

POULET

Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter
auf Spargelragout mit Reis 28

FISCH

FORELLE

Gebratenes Forellenfilet auf Spargelragout
mit Salzkartoffeln 28

FISH & CHIPS

Zanderfilet im Backteig frittiert
mit Pommes-frites und Tartarsauce 24

CREVETTEN

Black-Tiger-Crevetten „Sweet & Sour“
mit gebratenem Reis 32

VEGI

GEMÜSETELLER

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Spargel-Pilzragout und Spätzli 22

CHNÖPFLI

Hausgemachte Chnöpfli
mit Toggenburger Bergkäse und Röstzwiebeln 20

RISOTTO

Weissweinsrisotto mit Spargeln und Cherry-Tomaten 22

WAS VON WEM

Wo immer möglich, greifen wir auf Lebensmittel zurück, die aus möglichst naher Umgebung stammen. Produzenten und Verarbeiter aus der Gemeinde Mosnang selbst, bieten uns sehr viele Produkte an, welche wir stets nutzen und verarbeiten.

Rind/Kalb/Schwein(CH)	Näf, Mosnang / Fischbacher, Lütisburg
Poulet(CH)	Geflügel Gourmet, Mörschwil frifag AG, Märwil
Forellen(CH)	Familie Rüthemann, Gonzenbach, Mosnang
Zander	Binnengewässer EU, Zellweger Staad/SG
Crevetten	Vietnam, TK, Zellweger 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

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.