

## 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 Wildspezialitäten

---

### **Reh aus Mosnang**

*Jagdgesellschaft Mosnang*

Rehpfeffer «Jägerart»  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Marroni & Preiselbeerbirne 28

Sautierte Rehfleischwürfel mit Zwiebel-Balsamico-Sauce  
Hausgemachte Spätzli & Gemüse garnitur 32

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl & Früchte garnitur 32

### **REHRÜCKEN**

*ab zwei Personen*

Am Stück gebratener Rehrücken «Baden-Baden»  
Pilzrahmsauce, Hausgemachte Spätzli und Herbstliche Beilagen 51 *pro Person*

### **Hirsch aus Bütschwil**

*Damhirschzucht der Familie Böhi, Bütschwil*

Hirschmedaillons mit Preiselbeersauce  
Hausgemachte Spätzli  
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl & Früchte garnitur 36

Hirschschnitzel «Saltimbocca»  
Safran-Risotto mit Pilzragout und Broccoli 32

## Zum Einsteigen

---

### **etwas Herbstliches**

Landrauchschinken auf Eierschwämmli Salat  
kombiniert mit Kürbiscremesuppe und Wildpastete

15

### **ein bisschen Fleisch oder auch mehr davon**

Rindfleischtatar klassisch zubereitet  
mit Toast und Würzbeilagen serviert

15 | 28

### **einfach Kürbis**

Kürbiscremesuppe mit Orangenrahm

9 ½

### **aus dem Ofen**

Klare Pilzsuppe in der Blätterteighaube

11

### **nochmals Pilz**

Pilzragout auf Toast serviert

10

### **gehört einfach zur Saison**

Schnecken mit Kräuterbutter überbacken

15

## Salate

---

### **Salat «Mimosa»**

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

### **Herbstsalat**

Blattsalat mit Pilzen, Speck und gerösteten Brotwürfel 10

### **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  
serviert mit Pommes-frites und Gemüse garnitur 29

### **Kronensteak**

Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce  
Pommes-frites und Salatgarnitur 26

### **Kronentöpfli**

Schweinsfilet im Speckmantel auf Spätzli  
mit Pilzragout und Käse überbacken 30

### **Schnitzel**

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes-frites 22

### **Kalbsschnitzel**

Sautierte Kalbsschnitzel auf Wok-Gemüse  
serviert mit Reis und Kräuterquark 36



### **Rindsfilet**

Rindsfilet-Medaillon mit Pfeffersauce  
Pommes-frites und Gemüse garnitur 41

### **Rindssteak**

Rindssteak mit Kräuterkruste überbacken  
Pommes-frites und Gemüse garnitur 32

### **Pouletbrust**

Pouletbrust vom Grill  
Pommes-frites und Gemüse garnitur 27

## Hauptgerichte mit Fisch

---

### **Gonzenbach Forellen**

Gebrautes Forellenfilet vom Mosliger Gonzenbach  
auf Rahmgemüse serviert mit Salzkartoffeln

27

### **Fish & Chips**

Zanderfilet im Backteig frittiert mit Pommes-frites und Tartarsauce

24

## Fleischlose Hauptgerichte

---

### **Herbstlicher Gemüseteller**

mit Pilzragout, Früchtegarnitur und hausgemachten Spätzli

22

### **Chnöpfli**

Hausgemachte Chnöpfli  
mit Toggenburger Bergkäse und gerösteten Zwiebeln

20

### **Kartoffel-Gnocchi**

mit sautierten Eierschwämmli und Halbrahm

20

Genussvoll &  
Gesund

## 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.



Unter dem hauseigenen Label genussvoll und gesund bieten wir Gerichte an, bei denen wir die Zubereitung zwar genussvoll, jedoch so «gesund» wie möglich umsetzen.

## 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.