

## 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 ...



## Zum Einstieg

---

### **Variation «Sommer»**

Zitronensuppe kombiniert mit frittierter Riesencrevette  
Melonen, Toggenburger Schinken und Salatbukett

15

### **Forelle**

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
und Toast serviert

14

### **Tatar**

Rindfleischtatar klassisch zubereitet  
mit Toast und Würzbeilagen serviert

15 | 28

### **Zitronensuppe**

mit frittierter Riesencrevette

10

### **Schinken & Melonen**

Toggenburger Schinkenauswahl mit Melonen

10

### **Caprese**

Tomatensalat mit Mozzarella

10

## Salate

---

### **Blattsalat**

Buntgemischter Blattsalat mit Ei, Kernen und Sprossen 9

### **Gemischter**

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten mit Sauce nach Wahl 9

### **Caesar-Salat**

Eisbergsalat mit Parmesandressing, 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

### **Thon-Salat**

garniert 18

### **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

### **Schnitzel**

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes-frites 22

### **Kalbspillard**

Dünne Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter  
Ofenkartoffeln und Salatbukett 36

### **«Surf & Turf»**

Grilliertes Rindsfilet kombiniert mit Black-Tiger-Crevette  
serviert mit Röstitaler und Tartarsauce 43

### **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 mit Kräuterbutter  
Pommes-frites und Salatgarnitur 26

*Diese Gerichte sind auch alle als Fitnessteller (Salatbeilage) möglich.*

## Hauptgerichte mit Fisch

---

### **Forellenfilet\***

Gebratenes Forellenfilet vom Mosliger Gonzenbach  
auf Rahmgemüse serviert mit Salzkartoffeln

27 

### **Fish & Chips**

Zanderfilet im Backteig frittiert mit Pommes-frites und Tartarsauce

24

### **Crevetten**

Sautierte Crevetten «Sweet&Sour»  
mit Reis serviert

34

\*auch als Fitnessteller (Salatgarnitur) erhältlich

## Fleischlose Hauptgerichte

---

### **Gemüseteller**

Reichhaltiger Gemüseteller mit Pilzragout und Röstitaler

22

### **Chnöpfli**

Hausgemachte Chnöpfli  
mit Toggenburger Bergkäse und gerösteten Zwiebeln

20 

### **Gemüseomelette**

mit Salatgarnitur serviert

20

## Was in der Krone niemals fehlen darf

---

«**Chateaubriand**» ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten

serviert mit Sauce Bearnaise, Pommes-frites und Gemüse

49 

### **Kronensteak**

Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

Pommes-frites und Salatgarnitur

26

### **Kronentöpfli**

Schweinsfilet im Speckmantel auf Spätzli

mit Pilzragout und Käse überbacken

30



## 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 / Künzli, Mührüti
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.