

# 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

### **Geschnetzelt**

Kalbfleischstreifen mit Pilzrahmsauce  
serviert mit Rösti  
*Dieses Gericht servieren wir Ihnen in 2 Gängen* 38

### **«Chateau-Briand» ab 2 Personen**

Doppeltes Rindsfilet vom Grill  
mit Sauce Bearnaise  
Pommes-frites und Gemüse garnitur  
*Dieses Gericht servieren wir Ihnen in 2 Gängen* 51

## Zum Einsteigen

---

### **etwas winterliches**

Toggenburger Rohschinken auf Sauerkraut-Salat  
mit Bergzitchäs

12

### **Beefsteak - Tatar**

Rindfleischtatar klassisch zubereitet  
mit Toast und Würzbeilagen serviert

15 | 28

### **Vegi - Tatar**

Tomatentatar mit Toast serviert

9

### **Linsensuppe** mit Curry

9.5

### **Pilztoast**

Pilzragout auf Toast serviert

10

### **Klassiker**

Schnecken mit Kräuterbutter überbacken

15

## Salate

---

### **Blattsalat «Mimosa»**

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

### **Gemischter Salat**

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten mit Sauce nach Wahl 9.5

### **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 28

### **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.