



MENÜ

VORSCHLÄGE 2026

für Gruppen von 13 bis 200 Personen

Wir bitten um die Auswahl eines einheitlichen Menüs. Selbstverständlich bieten wir dazu eine vegetarische Variante an.



über UNS

Die Krone Mosnang – Genuss im Herzen des Toggenburgs

Seit über 125 Jahren und fünf Generationen pflegen wir mit Stolz unsere Familientradition und verfolgen ein klares Ziel: „In der Krone soll sich jeder rundum wohlfühlen.“

Ob Hochzeitsfeiern, Geburtstage oder Familienanlässe – gemeinsam finden wir stets das perfekte Menü, um Ihren besonderen Moment unvergesslich zu machen.

Unsere Küche ist bekannt für ihre Liebe zur Regionalität: Wir schätzen die Vielfalt der wunderbaren Produkte aus der gesamten Region. Mit Kreativität und Hingabe verwandeln wir diese hochwertigen Zutaten täglich in köstliche Gerichte, die den Geschmack unserer Heimat widerspiegeln.

Den krönenden Abschluss bietet unser eingespieltes und herzliches Serviceteam, das mit viel Freude und Professionalität dafür sorgt, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Herzlich willkommen in der Krone Mosnang – wo Tradition auf Genuss trifft!



Ihre Familie Schneider

Apero Vorschläge

Auf der Barriqueschale serviert

kroneKÄSE & Toggenburger Mostbröckli
Schale für ca. 10 Personen
mit zusätzlich Blätterteiggebäck

5.00 pro Person
7.00 pro Person



Appenzeller Tschips 80g 5.00

Kräuter-Knoblibrot * 7.00

Kräuter-Knoblibrot * 9.00
mit kroneKÄSE überbacken

Flammkuchen * 15.00
mit Speck | oder Gemüse (vegan)

*für je ca. 4 Personen

Stehapéro

Sowohl als Apero, Vorspeise
wie auch als Ausklang
geeignet...

- kroneKÄSE & Mostbröckli
- Kräuter-Knoblibrot
- Zweierlei Tartelettes
- Saisonsüppchen im Gläsli
- Saisonsalat im Schälchen

24.00 pro Person

Stehlunch

- Kräuter-Knoblibrot
- Saisonsüppchen im Gläsli
- Saisonsalat im Schälchen
- Kartoffelgnocchi mit Tomaten
- "Gacket's mit Hörnli"
oder Tagesangebot
- Toggenburger
Schlorziküchlein
- Fruchtspiessli

36.00 pro Person

Apéro riche

- Saisonsüppchen im Gläsli
- Crepes mit Frischkäsefüllung auf Linsensalat
- Gezupfte Forelle
- Saisonsalat im Schälchen
- Kartoffelgnocchi mit Tomaten
- Kalbskarree mit Bernecker Rotweinsauce, Ofenkartoffeln und Gemüse
- Mosnanger PannaCotta
- Toggenburger Schlorziküchlein

52.00 pro Person

Vorspeisen

Kombination

Weinschaumsüppchen
im Gläsli & Haussalat

16.00

Geräuchertes Forellenfilet
vom Kundelfingerhof

Apfel | Meerrettich |
Brioche-Toast

18.00

Suppe

Gemüsebouillon

Einlage nach Wahl: Eierstich | Flädli | Gemüsestreifen

9.00

Weinschaumsuppe

Rahmhaube | Croutons | Traubenkernöl

10.00

Gemüsecremesuppe

Saisonal: Spargel | Tomaten | Broccoli | Kürbis

10.00

Salat

Blattsalat

Kerne & Sprossen

9.50

Haussalat

Bunter Salat | Kerne & Sprossen

10.00

Toggenburgersalat

Blattsalat | Speck | gehobelter kroneKÄSE | Brotwürfel

15.00

Chefsalat

Blattsalat | Speck | Champignons | Brotwürfel

15.00



Fleisch

Schwein

Schweinsschulterbraten mit Balsamicosauce	33.00
Niedergegartes Schweinskarree mit Pilzrahmsauce	34.00
„Gourmetfilet“ Schweinefilet mit Brät im Speckmantel	35.00
Cordon-bleu vom Schwein mit Schinken und Bergkäse	35.00
Gebratenes Schweinsfilet mit Senfrahmsauce	37.00

Kalb

Kalbsschulterbraten mit Madeirasauce	36.00
Niedergegarter Kalbshohrrücken mit Steinpilzrahmsauce	40.00
Niedergegartes Kalbskarree mit Zitronensauce	45.00
Cordon-bleu vom Kalb mit Mostbröckli und Bergkäse	45.00
Gebratenes Kalbsfilet mit Morchelsauce	54.00

Rind

Geschmorter Rindshuftspitz	34.00
Rindfleischroulade mit Bernecker Rotweinsauce	34.00
Rindshuftstreifen „Stroganoff“	38.00
Roastbeef mit Rotweinsauce (mit Sauce Bearnaise plus CHF 2.50)	45.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise	54.00

Geflügel

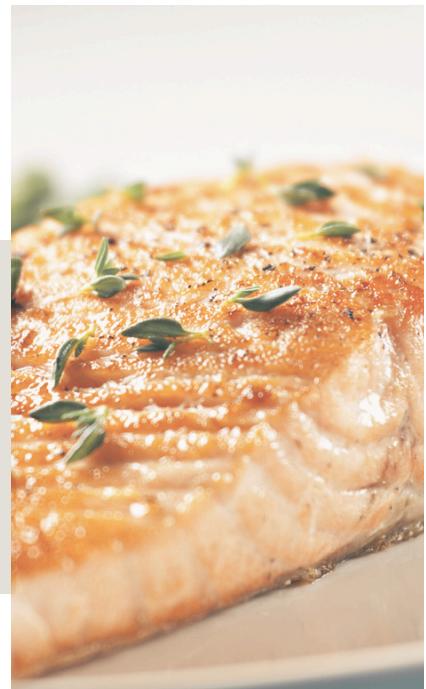
Pouletbrustragout „Stroganoff“	34.00
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Kräutersauce	34.00

Beilagen

Wählen Sie zur Gemüsegarnitur noch zwei Beilagen aus:

Spätzli | Kartoffelgratin | Pommes-frites | Nudeln | Weissweinrisotto | Reis | Linthmais-Polenta

Fisch



In Butter gebratenes Forellenfilet Rahmgemüse Salzkartoffeln	34.00
Gebratenes Filet vom Alpenzander Rahmlauch Bratkartoffeln	41.00
Pochiertes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise Weissweinrisotto Broccoli mit Mandeln	42.00

Vegetarisch

Grünes Gemüsecurry
Basmatireis | Cashewnüsse

26.00

kroneKÄSE Spätzli
Röstzwiebeln | Apfelmus

25.00

Nudeln hausgemacht
brewbee-Bolognese (vegan)

25.00

Pilzrisotto
Rucola | kroneKÄSE

26.00

Gemüseteller
Spätzli | Pilzragout

29

Spezialmenüs

Les trois Filets

Vorspeisenkombination

Weinschaumsüppchen im Gläsli & Haussalat

Schweinsfilet «Calvados»

Hausgemachte Spätzli | Broccoli mit Mandelbutter

Kalbsfilet mit Balsamicosauce und Tomatenwürfel

Weissweinrisotto | Gemüsetrilogie

Rindsfilet Sauce Bearnaise

Dauphine-Kartoffeln | Bohnen und gefüllte Tomate

Saisonale Dessertkreation

98.00

Menü des Hauses

Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof

Apfel | Meerrettich | Toast

Weinschaumsuppe

Rahmhaube | Croutons | Traubenkernöl

Blattsalat

Kerne & Sprossen

Rindsfilet mit Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin | Gemüsegarnitur

Toggenburger Schlorziküchlein

Vanilleglace | Rahm

94.00



Genuss im Einklang mit der Jahreszeit

Unser **saisonales Menü**, bekannt aus dem „à la carte“-Angebot, steht auch für **Bankette** zur Verfügung.

Das Menü erfüllt jeden kulinarischen Wunsch und verwöhnt Sie mit saisonalen Köstlichkeiten.

Auf Wunsch bieten wir eine sorgfältig abgestimmte Weinbegleitung an, die jedes Gericht perfekt ergänzt und den Genuss abrundet.

Das aktuelle Angebot finden sie unter: www.kronemosnang.ch/restaurant

Saison-Menü

Dessert



Saisonale Süsseisentriologie 14.00

Eine Auswahl aus cremigem, gefrorenem und gebackenem, liebevoll und saisonal zusammengestellt.

Mosnanger Panna Cotta 9.50

saisonale Beeren oder Beerenkompott

Caramelköpfli 9.50

Früchte | Rahm

Toggenburger Schlorziküchlein 9.50

Vanilleglace | Rahm

Sélection "Mürner" | Saisonales Desserttörtchen 10.00

vom Patisserie-Weltmeister aus Bern-Belp

Saisonale Dessertkreation (wir beraten Sie gerne)

Desserts im Gläsli 8.50

- **Fruchtsalat** Rahm | Glace oder Sorbet nach Wahl
- **Mini-Berry** Beeriger Genuss im kleinen Format
- **Mini-Eiskaffee** der Klassiker in Miniatur – erfrischend und köstlich
- **Mini-Dulcinea** Vanilleglace | Caramelsauce | Rahm

Gerne können Sie die Gläsli auch auf der Menükarte aufführen lassen, sodass Ihre Gäste individuell wählen können.

ChääsWelt

Käseteller

5 verschiedene Käse aus der
ChääsWelt Toggenburg
Birnenbrot & Chutney

15.00

Käsebrett

5 verschiedene Käse
als Ergänzung zum Dessert
für ca. 10 Personen
Birnenbrot & Chutney

70.00

Planen

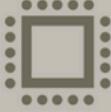
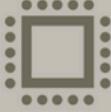
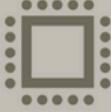
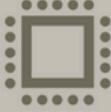
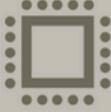
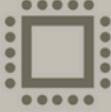
Individuelle Offerten für Ihren Anlass

Wir freuen uns, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Gerne erstellen wir Ihnen eine unverbindliche Offerte, die perfekt auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt ist.

Für die Erstellung Ihrer Offerte benötigen wir folgende Angaben:

- Datum des Anlasses
- Uhrzeit (Beginn und Ende – beachten Sie unseren Nachtzuschlag)
- Menüwunsch (aus unseren Vorschlägen oder individuell abgestimmt)
- Getränkewunsch (inklusive Weinbegleitung, falls gewünscht)
- Tischeinteilung (eine Übersicht unserer Möglichkeiten finden Sie unten)

Unser Team steht Ihnen jederzeit für Fragen und Unterstützung zur Verfügung. Kontaktieren Sie uns gerne, um Ihre Wünsche zu besprechen.

Räume	Fläche Länge x Breite	grosser Block	10er/8er Blöcke	Reihen	U-Form	E-Form	Konzert		
Saal 1	49 m ² 8.9 m x 5.4 m			18	16	40	30	-	50
Saal 2	49 m ² 8.9 m x 5.4 m			18	16	40	30	-	50
Saal 3	99 m ² 8.9 m x 11 m			-	48	80	60	80	100
Saal 1 + 2	98 m ² 8.9 m x 10.8 m			-	48	80	60	80	100
Saal 2 + 3	148 m ² 8.9 m x 15.4 m			-	64	130	-	-	150
Saal 1 + 2 + 3	197 m ² 8.9 m x 21.8 m			-	80	180	-	-	200

Krone Mosnang AG

Unterdorf 20
CH - 9607 Mosnang

www.kronemosnang.ch
event@kronemosnang.ch
Tel. +41 71 983 28 47

Version: Dezember 2024

Gut zu wissen

Preise

Unsere Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer von 8.1 %.

Menükarten

Für Ihren Anlass erstellen wir kostenlos passende Menükarten mit dem ausgewählten Menü.

Dekoration

Kerzen und Dekorationsmaterial stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung. Auf Wunsch organisieren wir gerne passenden Blumenschmuck bei der Floristin, gemäss Ihrem vorgegebenen Budget.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 28.00 pro 75cl Flasche.

Torten

Für Torten und Desserts, die extern geliefert werden, verrechnen wir CHF 3.00 pro Person für Service, Geschirr und Reinigung.

Personenanzahl

Die definitive Anzahl der Gäste sollte bis 3 Tage im Voraus mitgeteilt werden.

Eine Differenz von bis zu 10 % aufgrund unvorhersehbarer Ereignisse (z. B. Krankheit, Unfall) akzeptieren wir kostenlos. Größere Abweichungen müssen wir in Rechnung stellen.

Nachtzuschlag

Für Veranstaltungen, die nach Mitternacht fortgesetzt werden, berechnen wir einen Nachtzuschlag von CHF 150.00 pro angebrochener Stunde.

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft bleibt die Krone Mosnang spätestens bis 03.00 Uhr geöffnet. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Hunde

Aus hygienischen und sicherheitsrelevanten Gründen sind Hunde in unseren Räumlichkeiten nicht erlaubt.

Zahlungsbedingungen

Wir bieten Ihnen verschiedene Zahlungsmöglichkeiten:

- Rechnung mit einer Zahlungsfrist von 20 Tagen
- Barzahlung
- Zahlung mit EC- oder Kreditkarten vor Ort

Parkplätze

Auf unserem Areal stehen Ihnen diese kostenlos zur Verfügung. Ebenso hat es in der Gemeinde Mosnang öffentliche Parkplätze, die auch genutzt werden können.

AGB

Beachten Sie bitte unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:
www.kronemosnang.ch/agb