

W I L L K O M M E N

Die Krone in Mosnang wo man gerne is(s)t...

Willkommen in der Krone Mosnang

Als Gastgeberfamilie Schneider führen wir unser Haus mit viel Herzblut
und einer klaren Haltung:

Wir möchten einen Ort schaffen, an dem man gerne verweilt,
geniesst und sich willkommen fühlt.

Unsere Küche verbindet die Tradition der Schweizer Klassiker
mit frischen, modernen Ideen – stets mit Produkten aus unserer Region.

Dazu reichen wir Ihnen sorgfältig ausgewählte Ostschweizer Weine
und Spezialitäten aus dem Toggenburg.

Die Krone Mosnang steht für echte Gastfreundschaft,
gelebte Regionalität und genussvolle Momente.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Familie Schneider



WO MAN
GERNE IS(S)T...



SAISON - MENÜ

herbsttraum

vorspeise

wildterriner | cumberland | briochetoast

suppe

muskatkürbis | orangen | ingwer

salat

nüsslisalat | speckdatteln | kürbiskernöl

hauptgericht

hirschschnitzel | waldhonig | rotkraut
glasierter marroni | apfel | spätzli

süssspeise

weisser schokoladenkuchen | zwetschgensorbet

3-gang-menü 68
suppe oder salat | hauptgericht | dessert

5-gang-menü komplett 92

gerne servieren wir ihnen unser gesamtes menü auch
in einer fleischlosen variante.

weinbegleitung

zum einstieg Grüner Veltliner, Weingut Weinrieder
suppe & salat 6TUS Chardonnay, Wetli Weine, Berneck
hauptgericht Barahonda Organic Barrica, Monastrell, Syrah

süssspeise Der Rubin Gemma Ermitage AOC VS, Salgesch

weinbegleitung komplett 32

HERBSTZEIT

vorspeisen

wildterriner

wildterriner | cumberland | briochetoast 22

kürbis & orange

muskatkürbis | orangen | ingwer 13

herbstliche klare gemüsesuppe

steinpilz | kürbis | marroni | gemüse 13

herbstsalat

nüsslisalat | hausdressing | ei | croutons 15
zusätzlich mit gebratenem speck +4

saisonales wild

wildhackbällchen | preiselbeersauce 35

rehschnitzel | pilzrahmsauce 42

rehpfeffer | speck | zwiebel | champignons 35
croutons

hirschentrecôte* | wildjus und honig 49

diese gerichte servieren wir ihnen mit
**rotkraut | rosenkohl | glasierte marroni
apfel | birne und hausgemachten spätzli**

*Hirschentrecôte je nach Verfügbarkeit zusätzlich aus der Schweiz oder Österreich.

REHRÜCKEN ab 2 personen, pro person 69

am stück gebraten, in zwei gängen serviert mit
**rotkraut | rosenkohl | glasierte marroni | apfel
birne und hausgemachten spätzli**

herbstlicher gemüseteller 29
spätzli | pilzragout | früchte

schupfnudeln & kürbis 28
ofenkürbis | rote zwiebeln | rosenkohl

GASTLICHKEIT

vorspeisen

kroneSALAT

blattsalat kabis karotten hausdressing	
croutons kernen sprossen	9
mit kroneKÄSE & gebratener speck	+5
mit pouletstreifen	+10

kleiner GEMISCHTER-salat	12
---------------------------------	----

rindfleisch-tatar

hausgemachtes essiggemüse & briochetoast	
klein 70g	22
gross 140g	38

klassiker

kroneSTEAK	32
schweinssteak kräuterbutter	
pfeffersauce pommes salat	

kroneTÖPFLI	36
schweinsfilet im speckmantel	
auf hausgemachten spätzli mit	
pilzragout und käse gratiniert	

forellenfilet vom mosliger gonzenbach	41
rahmgemüse salzkartoffeln	

cordon-bleu	
vom schwein schinken kroneKÄSE gemüse	36
vom kalb mostbröckli kroneKÄSE gemüse	46

rindsfilet medaillon	52
pfeffersauce gemüse	

regio-beef-entrecôte	45
kräuterkruste gemüse	

pouletbrust vom grill	32
kräuterbutter gemüse	

beilagen:

pommes | spätzli

salzkartoffeln

pasta | reis

salatgarnitur

GANZTAGS GENIESSEN

Diese Gerichte servieren wir täglich durchgehend von 11.00 bis 21.30 Uhr.
Ideal auch für den kleinen Hunger am Nachmittag.

einfach-gut

schnitzel	28
<i>vom schwein paniert pommes gemüse</i>	
fleischkäse gebraten	23
<i>spiegelei pommes</i>	
egli-knusperli	32
<i>eglifilet im bierteig aus frutigen tartarsauce pommes oder als fitnesssteller</i>	
wurst-salat	
<i>salat vom st.galler stumpen</i>	19
<i>mit kroneKÄSE</i>	+2
chicken-nuggets	21
<i>9 stück pommes cocktailsauce</i>	
schnitzelbrot	12
<i>schnitzel ciabattabrot cocktailsauce</i>	
pommes	6
<i>pommes ketchup</i>	

Herkunft - Wild

Rehfleisch

aus heimischer Jagd durch die **Jagdgesellschaft Mosnang**

Hirschfleisch

Damhirschzucht der Familie Böhi, Bütschwil
und Jagdgesellschaft Libingen

unsere Lieferanten

fleisch (CH)

Näf-metzg, Mosnang | Metzgerei Metzger, Nesslau | Mérat, Bazenheid

geflügel (CH)

Bell, Schweiz

fisch (CH)

Forelle: Familie Rüthemann, Mosnang
Egli: Bergquellfisch, Frutigen

gemüse & früchte

Braun Früchte&Gemüse, Wil

milchprodukte (CH)

Gübeli, Dreien | Güntensperger, Bütschwil | Liechti, Ricken
Willi Schmid, Lichtensteig

eier (CH)

Familie Brändle, Mosnang

brot (CH)

Fischbacher-Beck, Mosnang

glace (CH)

Emmi, Moosseedorf

allergene & kostformen

über allfällige allergien oder unverträglichkeiten informieren sie bitte unsere restaurationsmitarbeiter.

wir sind zudem stets bestrebt, den individuellen kostformen gerecht zu werden.

preise

alle preise verstehen sich in CHF und inkl. 8,1 % mehrwertsteuer.