

MENÜVORSCHLÄGE

2022



Krone Mosnang | Unterdorf 20 | 9607 Mosnang
www.kronemosnang.ch | info@kronemosnang.ch

Menüvorschläge für Bankette in der Krone Mosnang

Die Krone in Mosnang

Im Herzen des Toggenburgs auf rund 750 Meter über dem Meeresspiegel in ländlicher Atmosphäre finden Sie unsere Krone. Seit bereits über 125-jähriger Familientradition und fünf Generationen pflegen wir in der Krone stets unser Ziel: «In der Krone soll sich jeder rundum wohl fühlen.»

Ob Hochzeitsfeier, Geburtstagsfest oder Familienfeier diverser Arten – wir finden gemeinsam immer das passende Menü.

Die Krone Mosnang ist bekannt für regionale Gerichte. Die Vielfalt der wunderbaren Produkte aus unserem Dorf, unserer Gemeinde, unserer Region wissen wir zu schätzen und sind daher täglich bestrebt, köstliche Gerichte daraus zu präsentieren. Für den passenden Service sorgt dabei unser eingespieltes und freundliches Restaurationsteam.

Menüwahl

Bis 12 Personen ist ein «a la carte – Service» von unserer saisonalen Speisekarte möglich.

Ab 12 Personen bitten wir Sie, ein Einheitsmenü für alle Gäste zu wählen.

Mit unseren Menüvorschlägen möchten wir den ersten Schritt machen und Ihnen unser Angebot präsentieren. Nun dürfen Sie entscheiden, welches für Sie und Ihren Anlass die passenden Gerichte sind.

Weitere Wünsche finden bei uns immer Anklang. Gemeinsam kann auch ein individuelles Wunschmenü zusammengestellt werden. Dafür benötigen wir Ihre Wunschprodukte und die gewünschte Anzahl Gänge.

Beratung

Gerne beraten wir Sie am Telefon, per Mail oder bei einem persönlichen Gespräch, damit wir Ihren Wünschen jederzeit gerecht werden können. Bitte kontaktieren Sie uns vor einer gewünschten Menübesprechung um den Zeitpunkt gemeinsam planen zu können.

Räumlichkeiten

Diverse Räume stehen nach Verfügbarkeit gerne für Ihren Anlass bereit:

kroneBEIZ	bis 45 Personen	der Name verrät das Konzept bereits
kroneGNUSS	bis 34 Personen	für Genuss in ruhiger Atmosphäre
kroneSAAL	bis 200 Personen	dreifach unterteilbar und flexibel für jegliche Anlässe
kroneGARTEN	bis 80 Personen	die Krone Mosnang unter freiem Himmel erleben
kroneLODGE	bis 20 Personen	bietet Übernachtungsmöglichkeit gleich vor Ort

Allergene & Kostformen

Über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte frühzeitig. Wir sind sehr bestrebt, den individuellen Kostformen gerecht zu werden und stets Alternativen anbieten zu können.

Gut zu wissen

Beachten Sie bitte unsere weiteren Hinweise (AGB) auf der letzten Seite.

Herzlich willkommen und einen genussvollen Aufenthalt in der Krone Mosnang.

Familie Schneider

Zum Einstimmen

wo Ihre Gäste sich treffen...

etwas Kleines

Chips und Nüssli

nach Aufwand

Hausgemachtes Blätterteiggebäck und Schinkengipfeli

pro Person 4.50

Hausgemachter Käsekuchen mit Birnen

pro Person 4.00

Hausapéro «Krone»

Blätterteigstangen, Landrauchschinken & Käsekuchen

pro Person 8.00

Apéro Riche

Zum Beispiel: Saisonales Süsspchen im Gläsli serviert, Käsekuchen mit Birnen, Crepes mit Frischkäsefüllung auf Linsensalat, Süss-Saurer Kabissalat, Randencarpaccio mit Kräutervinaigrette, Gezupfte Forelle, Hausgemachte Nudeln mit Pesto, Kalbskarree mit Bernecker Rotweinsauce, Ofenkartoffeln und Gemüse

Saisonales PannaCotta, Toggenburger Schlorzifladen

pro Person 42.00

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Landrauchschinken und Trockenfleisch mit Käsemousse	12.00
Vorspeisenvariation «Krone»	
Weinschaumsüppchen, Käsekuchen, Apfel-Sellerie-Salat und Landrauchschinken	15.00
Geräucherter Lachs und sein Tatar mit Apfel-Sellerie-Salat, Meerrettichschaum und Brioches	16.00

Suppen

Gemüsebouillon mit Einlage nach Wahl: Eierstich, Flädli, Gemüsestreifen	6.50
Weinschaumsuppe mit Rahmhaube, Croutons und Traubenkernöl	9.00
Gemüsecremesuppe: Spargel, Tomaten, Broccoli, Kürbis (saisonal)	9.00
St.Galler Samtsuppe	9.50

Salate

Blattsalat mit Kernen und Sprossen	8.50
Haussalat: Bunt gemischter Salat mit Kernen und Sprossen	9.50
Caesar-Salat: Eisbergsalat mit Käsedressing, Speck und Brotwürfel	11.00
Chef-Salat: Blattsalat mit Speck, Champignons und Brotwürfel	11.00

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Nudeln «Pesto» mit pochiertem Ei und fein geraffelter Bergkäse	15.00
Sautierte Black-Tiger-Crevetten auf Couscous	16.00
Pilzragout auf Brioche-Toast serviert	12.00

Zwischengang

Zwetschensorbet mit Alter Zwetschge, Brennerei Stillhart, Dietfurt	8.00
Birnensorbet mit Alter Birne, Brennerei Stillhart, Dietfurt	8.00
Sorbet, nature (diverse Aromen)	4.00

Hauptgerichte mit Fleisch

mit meist bereits vorgeschlagener Sauce – kann jedoch gerne frei kombiniert werden...

Schwein

Schweinsschulterbraten mit Balsamicosauce	26.00
Niedergearbeitetes Schweinskarree mit Pilzrahmsauce	26.00
«Gourmetfilet» Schweinefilet mit Brät im Speckmantel	29.00
Cordon-bleu vom Schweinsnierstück	29.00
Gebratenes Schweinsfilet mit Senfrahmsauce	29.00

Kalb

Kalbsschulterbraten mit Madeirasauce	28.00
Kalbsrahmgulasch mit Wurzelgemüse	29.00
Niedergearbeiteter Kalbshohrücken mit Steinpilzrahmsauce	30.00
Niedergearbeitetes Kalbskarree mit Thurgados- oder Zitronensauce	32.00
Cordon-bleu vom Kalbsnierstück	32.00
Geschmorte Kalbshaxe «Cremolata»	32.00
Gebratenes Kalbsfilet mit Morchelsauce	39.00

Rind

Geschmorter Rindshuftspitz	29.00
Rindfleischroulade mit Bernecker Rotweinsauce	29.00
Rindshuftstreifen «Stroganoff»	32.00
Roastbeef mit Rotweinsauce oder Sauce Bearnaise	34.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise	36.00

Lamm

Lammkarree mit Kräuterkruste	34.00
------------------------------	-------

Geflügel

Pouletschenkelragout mit Estragonsauce	26.00
Pouletbrüstchen mit Kräutersauce	28.00
Pouletgeschnetztes mit Pilzrahmsauce	28.00

Beilagen Gemüse garnitur sowie zwei Beilagen nach Wahl:

Spätzli, Kartoffelgratin, -stock oder -Kroketten, Ofenkartoffeln, Pommes-frites, Nudeln, Risotto, Reis, oder Linthmais-Polenta

Fleischlose Hauptgerichte

Fisch

In Butter gebratenes Forellenfilet auf Rahmwirz mit Salzkartoffeln	29.00
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste, Salzkartoffel und Broccoli mit Mandeln	31.00
Pochiertes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise, Risotto und Broccoli mit Mandeln	31.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf asiatischem Gemüse-Reis	32.00

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Chnöpfli mit Bergkäse und Röstzwiebeln	23.00
Pilzrisotto mit Ruccola und Bergkäse	23.00
Gemüsecurry im Reiring serviert	23.00
Hausgemachte Nudeln mit Linsen-Bolognese (Vegan)	23.00
Pilzragout im Blätterteigpastetli mit reichhaltiger Gemüse garnitur	24.00

Spezialmenüs

wenn es exklusiver sein darf...

Saison-Menü

Unser saisonales Menü welches im «a la carte» stets erhältlich ist, bieten wir auch für Bankette an. Gerne legen wir Ihnen das aktuelle Menü vor.

Als 4-Gang-Menü zusammengestellt (Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert)	64.00
Als 6-Gang-Menü	84.00
Saisonmenü komplett (6-Gang) mit passender Weinbegleitung serviert	108.00

Les trois Filets

Vorspeisenvariation «Krone»

Weinschaumsüppchen, Knusprige Käsekugel auf Apfel-Sellerie-Salat und Toggenburger Landrauschschinken

Schweinsfilet «Calvados»

Hausgemachte Spätzli, Broccoli mit Mandelbutter

Kalbsfilet mit Balsamicosauce und Tomatenwürfel

Weissweinsrisotto und Gemüsetrilogie

Rindsfilet Sauce Bearnaise

Frittierte Mandelkartoffeln, Bohnen und Gefüllte Tomate

Sorbetvariation mit Früchtegarnitur 81.00

Menü des Hauses

Lachsvariation

Graved Lachs, geräucherter Lachs und Tatar vom Lachs Meerrettichschaum und Brioche

St. Galler Samtsuppe

Saisonaler Blattsalat

Rindsfilet mit Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin

Gemüsegarnitur

Hausgemachtes Tiramisu mit Säntis Malt Cream 81.00

Der süsse Abschluss

an welchen man sich am besten erinnert...

Mosnanger Panna cotta mit Früchten garniert (saisonal)	9.50
Hausgemachtes Tiramisu mit Säntis Malt Cream	9.50
Caramelköpflli mit Früchten und Rahm	9.50
Thurgauer Süssmostcreme	9.50
Variation von Schokoladenmousse mit marinierten Orangenfilets	10.50

Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Himbeersauce und Vanilleglace	10.50

Saisonaler Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	9.00
Sorbetvariation (drei Sorbets mit Früchten garniert)	9.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	9.50

Von allem etwas	
Süssspeisentrilogie (cremiges / gefrorenes / gebackenes)	10.50

Kleine Desserts im Gläsli nach Wahl		
Gebrannte Creme / Mini Berry / Fruchtsalat mit Glace		
Eiskaffee / Dulcinea / Dänemark	pro Gläsli	7.50

Weitere Hinweise (Unsere AGB's)

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 7.7%

Menükarten

Wir drucken für Ihren Anlass die passenden Menükarten mit dem ausgewählten Menü kostenlos. Als Leitfaden beim Essen und als Erinnerung.

Dekoration

Kerzen sowie Dekorationsmaterial stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Gerne organisieren wir für Ihren Anlass passenden Blumenschmuck. Die Kosten nehmen wir auf die Gesamtrechnung.

Zapfengeld

Falls sie Ihren Wein gerne selbst mitbringen, beläuft sich das Zapfengeld auf CHF 25.00 pro Flasche

Torten

Bei einer externen Lieferung der Torten, verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung CHF 2.50 pro Person.

Personenanzahl

Die definitive Anzahl Personen sollte bis 3 Tage im Voraus bekannt gegeben werden. Eine unvorhersehbare Differenz von 10% der gemeldeten Personenanzahl (Krankheit, Unfall, etc.) akzeptieren wir kostenlos. Grössere Differenzen müssen wir in Rechnung stellen.

Nachtzuschlag

Der Nachtzuschlag nach 01.00 Uhr beträgt CHF 120.00 pro angebrochene Stunde. Aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft können wir die Krone Mosnang bis spätestens 04.00 Uhr für Sie und Ihren Anlass geöffnet halten. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Hunde

Bitte beachten Sie, dass aus hygienischen- sowie Sicherheitsgründen, Hunde in unseren Räumlichkeiten nicht erlaubt sind.

Zahlungsbedingungen

Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung, Zahlung innert 30 Tagen, zu. Barzahlung oder auch Zahlung mit EC- oder Kreditkarten vor Ort sind ebenfalls möglich.

Die Krone in Mosnang...

Um Ihre Gäste ans richtige Ort zu führen, haben wir auf unserer Website einen Routenplaner aufgeschaltet. www.kronemosnang.ch

Mosnang, 1. Januar 2022