

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

In der Krone vereinen wir gehobene Schweizer Küche mit modernen Interpretationen und Gerichten. Hierfür verwenden wir täglich frische Produkte aus der Region. Mit größter Sorgfalt kreieren wir aus diesen qualitativ hochwertigen Produkten unvergessliche Geschmackserlebnisse. Ausgezeichnete Ostschweizer Weine sowie eine spannende Auswahl an Toggenburger Käse ergänzen unser Angebot.

Sie haben es vielleicht bereits bemerkt wir lieben unsere Region!
Dies widerspiegelt sich immer wieder in der Krone:
wir legen großen Wert auf Regionalität,
Nachhaltigkeit und vor allem GENUSS.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind!

Familie Schneider



WO MAN
GERNE IS(S)T...



VORSPEISEN

Vitello tonnato vom Toggenburger Kalb	70g 140g	18 30
Rindfleisch-Tatar Essiggemüse Toast	70g 140g	18 30
Toggenburger Siedfleisch-Salat		14 26
Forellensalat Gurke Melone		18
Hausgemachte Antipasti Michelle-Käse		13
Gemischter Salat		10
«Caesar-Salad» Eisbergsalat Sbrinz Speck Croutons als Hauptgang mit gebratener Pouletbrust		13 24
Tomatencremesuppe Knoblauch Grissini		10
Gemüsesuppe mit hausgemachten Nudeln		9

SPEZIALITÄTEN

CHATEAU-BRIAND <i>ab 2 Personen - wird in zwei Gängen serviert</i>	
Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise	63
Gemüse garnitur	
<i>Beilagen-Empfehlung:</i>	
<i>1. Gang mit Spätzli / 2. Gang mit Pommes-frites</i>	
Kronensteak	31
Schweinssteak Pfeffersauce Pommes Salat	
Kronentöpfli	32
Schweinsfilet Speck Spätzli Pilzragout Bergkäse	
„kroneBURGER Classic“ 180g (Rind,Kalb,Schwein)	29
Ei Speck Salat Zwiebelchutney BBQ-Sauce Pommes	

FLEISCH

Cordon-bleu vom Schweinsnierstück	32
Bergziit-Käse Pommes Gemüse	
Regio-Beef Entrecote Kräuterkruste	38
Pommes Gemüse	
Rindsfilet-Medaillon Pfeffersauce	48
Pommes Gemüse	
Schweins schnitzel paniert oder nature mit Kräuterbutter	25
Pommes Gemüse	
Kalbspaillard vom Grill Kräuterbutter	39
Rosmarinkartoffeln Sommergemüse	
Cervelat mit Käse & Speck	24
Pommes Bohnen	
Pouletbrüstchen vom Grill Kräuterbutter	32
Pommes Gemüse	

Die Fleischgerichte können auch als "Fitnesssteller" (mit Salatgarnitur) bestellt werden.

FISCH

Gebratenes Forellenfilet 32
Kräutersauce | Petersilienkartoffeln | Gemüse

„Fish&Chips“ 28
Zanderfilet im Backteig
Tartarsauce | Pommes

*Diese beiden Fischgerichte können auch als **„Fitnesssteller“**
(mit Salatgarnitur) bestellt werden.*

Panierte Crevetten 28
Sweet & Sour-Sauce | Salatgarnitur

VEGI

Gemüseteller mit Kräuterchampignons 25
Rosmarinkartoffeln

Plant-Based-Filet (Basis Pflanzenprotein) 30 
Rosmarinkartoffeln | Sommergemüse

Falafel-Bowle 24 

Gemüse Fritto misto | Joghurdip 25
Salatgarnitur

WAS VON WEM

Wo immer möglich, greifen wir auf Lebensmittel zurück, die aus möglichst naher Umgebung stammen. Produzenten und Verarbeiter aus der Gemeinde Mosnang selbst, bieten uns sehr viele Produkte an, welche wir stets nutzen und verarbeiten.

Fleisch	Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch Näf-Metzg AG, Mosnang Fischbacher Buremetzg, Lütisburg Mérat & Cie. AG, Bazenheid
Poulet	frifag AG, Märwil
Fisch	Forellen - Familie Rüthemann, Mosnang Forellen (CH), Zander (Kasachstan), Crevetten (Vietnam) - Zellweger Comestibles, Staad
Gemüse & Früchte	Egger Gemüsebau AG, Bürglen TG Massnahmenzentrum Bitzi, Mosnang sowie diverse Landwirtschaftsbetriebe aus der Region
Eier	Familie Brändle, Buchrüti, Mosnang
Brot, Backwaren	Bäckerei Bleiker, Oberhelfenschwil sowie hausgemacht
Käsereibutter	Käserei Gübeli, Dreien
Milchprodukte	Käserei Kaufmann, Mosnang Chrimberg-Hof, Mosnang Transgourmet, Winterthur
Glace	Emmi, Moosseedorf (BE)
Käse	Käserei Gübeli, Dreien Güntensperger Käse, Bütschwil Stofel, Unterwasser Willi Schmid, Lichtensteig

ALLERGENE & KOSTFORMEN

Über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Restaurationsmitarbeiter.

Wir sind zudem auch stets bestrebt, den individuellen Kostformen gerecht zu werden.



Veganes Gericht

PREISE

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlich vorgegebenen 7,7 % Mehrwertsteuer.