

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



Vorspeisen & Salate

Grünes Spargel-Frischkäsemousse

Radisli | Kräuter

18

Rindfleisch-Tatar

Essiggemüse | Toast

70g | 140g

18 | 34

Blattsalat

8

Haussalat

Bunt Gemischter Salat

10

Frühlingssalat

Blattsalat | Spinat | Spargeln | Radisli | Eier | Erdbeerdressing

14

Spargeln (grün & weiss)

Sauce Béarnaise

18

Suppen

Bärlauchcremesuppe

Blätterteig | Bärlauchpesto

12

Klare Frühlingzwiebelsuppe

Gemüsebouillon | Frühlingzwiebeln | Knoblauch-Käsebaguette

10

Spezialitäten

Chateau-Briand *ab 2 Personen, wird in zwei Gängen serviert*

Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur | 1. Gang Spätzli 64
2. Gang Pommes

Kronensteak

Schweinssteak | Pfeffersauce | Pommes | Salat 32

Kronentöpfli

Schweinsfilet | Speck | Spätzli | Pilzragout | Bergkäse 34

Fleisch ausschliesslich Schweizer Fleisch

Cordon-bleu

vom Schwein | Schinken | Bergkäse | Gemüse | Pommes 34

vom Kalb | Mostbröckli | Bergkäse | Gemüse | Pommes 45

Schweinsschnitzel paniert oder nature mit Kräuterbutter

Gemüse | Pommes 25

Kalbsschnitzel Saltimbocca

Spargeln | Sauce Béarnaise | Zitronenrisotto 41

Regio-Beef Entrecote | Kräuterkruste

Gemüse | Pommes 39

Rindfleischwürfel mit Morchelrahmsauce

Spargeln | Frühlingkartoffeln 49

Gebratenes Lammnierstück | Kräuterkruste

Geschmorte Bohnen und Tomate | Frühlingkartoffeln 39

Tranchiertes Pouletbrüstchen

Spargelragout | Frühlingkartoffeln 32

Fisch

Gebratenes Forellenfilet

Spargelragout | Frühlingskartoffeln

34

Gebratenes Saiblingfilet «Meunière»

Spargeln | Zitronenrisotto

41

Fish&Chips (Zanderfilet)

Tartarsauce | Pommes

29

Vegi

Gemüseteller

Röstipastetli | Spargelragout

27

Zitronenrisotto

Spargeln | Morcheln

25

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Spinat | Spargeln | Bärlauchpesto

25 

Unsere Lieferanten und Partner

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, Bazenheim

Poulet

frifag AG, Märwil
Bell Schweiz AG, Gossau

Lamm

Australien/ Neuseeland

Fisch

Familie Rüthemann, Mosnang
Forellen (CH), Zander (Kasachstan),
Saibling (Island)
Zellweger Comestibles, Staad

Gemüse & Früchte

Braun Früchte und Gemüse, Wil
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

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 Restaurantmitarbeitenden.

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 Mehrwertsteuer von 8,1%.