

# 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: sei es das Piz Sardona - Wasser aus Mels, unsere Bierauswahl von der St.Galler Brauerei Schützengarten oder die Kaffeebohnen, welche aus der St.Galler Kaffeerösterei Turm stammen, wir legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und vor allem GENUSS.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind!

Familie Schneider



# VORSPEISEN

Mariniertes Forellenfilet vom Mosliger Gonzenbach Wasabi   Linsen		14
Rindfleisch - Tatar	70 g	18
Essiggemüse   Toast   Butter	140 g	28
Zitronensuppe Ingwer   Minze		9
Hausgemachte Nudelsuppe Gemüse		9
Gemischter Salat		9
Sommersalat Spinat   Batavia   Radieschen   Ei		9
Tomatensalat Mozzarella   rote Zwiebeln   Balsamico		10

## SOMMERLICHES

Kalbspaillard mit Tomaten-Salsa Reis   Wok-Gemüse	37
Kalbssteak mit Morchelsauce Hausgemachte Spätzli   Spargeln	41
Tranchiertes Rindssteak Rucola   Alpsbrinz AOP   Pommes	37
Lauwarmes Siedfleisch mit Vinaigrette-Sauce Meerrettich   Blattsalat   Petersilienkartoffeln	29
Gebratene Pouletbrust Kräutersauce   Reis   Wok-Gemüse	29

## SPEZIALITÄT

Doppeltes Rindsfilet „CHATEAU-BRIAND“  
Am Stück gebratenes Rindsfilet  
Sauce Bearnaise | Pommes | Gemüse

Ab zwei Personen erhältlich  
Dieses Gericht servieren wir Ihnen in zwei Gängen

59 pro Person

# FLEISCH

Kronensteak Schweinssteak   Pfeffersauce   Pommes   Salat	27
Kronentöpfli Schweinsfilet   Spätzli   Pilzragout   Bergkäse	30
Cordon-bleu vom Schweinsnierstück Bergziit-Käse   Pommes   Gemüse	29
Schweinschnitzel paniert Pommes   Gemüse	24
Rindsfiletmedaillon Pfeffersauce   Pommes   Gemüse	43

# FISCH

Gebratenes Forellenfilet Spargelragout   Petersilienkartoffeln	30
Pochiertes Saiblingfilet vom Kundelfingerhof Kräutersauce   Reis   Wok-Gemüse	32

# VEGI

GEMÜSE Gemüseauswahl   Spätzli   Pilzragout	25
RÖSTI Meerrettich   Randensauce	22
PASTA Hausgemachte Nudeln   Linsenbolognese 	23

# 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
Poulet	frifag AG, Märwil
Fisch	Forellen - Familie Rüthemann, Mosnang Forellen und Saibling - Kundelfingerhof, Schlatt (TG)
Gemüse & Früchte	Braun Früchte&Gemüse AG, Bronschhofen Massnahmenzentrum Bitzi, Mosnang sowie diverse Landwirtschaftsbetriebe aus der Region
Eier	Familie Brändle, Buchrüti, Mosnang
Brot, Backwaren	Beck Brunner, Oberhelfenschwil Romer's Hausbäckerei, Benken
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.