

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.