

# 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,  
dem Hauswein aus dem St. Galler Rheintal,  
unsere Bierauswahl von der Brauerei Schützengarten  
oder der Kaffee, welcher aus der St.Galler Kaffeerösterei Turm stammt,  
wir legen 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

Oberrindaler Bratkäse auf Rucola-Salat		14
Vitello tonnato als Hauptgang		14 24
Rindfleisch-Tatar   Essiggemüse   Toast	70 g 140 g	18 28
Serviettenknödel Carpaccio mit Gemüse-Balsamico		12
Crepes gefüllt mit Crevettensalat		14
Tomatencremesuppe   Basilikumpesto		9
Toggenburger Käsesuppe		9
Gemischter Salat		9
Blattsalat   Himbeerdressing   Bloderchäs mit gebratenen Pouletbrusttranchen		12 22

# FLEISCH

Kronensteak 28  
Schweinssteak | Pfeffersauce | Pommes | Salat

Kronentöpfl 30  
Schweinsfilet | Speck | Spätzli | Pilzragout | Bergkäse

Cordon-bleu vom Schweinsnierstück \* 29  
Bergziit-Käse | Pommes | Gemüse

Schweinsschnitzel paniert \* 24  
Pommes | Gemüse

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter \* 37  
Pommes | Gemüse

Äpli-Beef Entrecote \* 36  
Kräuterkruste | Pommes | Gemüse

Rindsfilet 43  
Pfeffersauce | Pommes | Gemüse

CHATEAU-BRIAND ab 2 Personen Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Spätzli   Pommes   Gemüsegarnitur	59
---	----

Pouletbrust auf Rahmgemüse \* 28  
Pommes

\*Diese Gerichte sind auch als Fitnesssteller erhältlich

# FISCH

Gebratenes Forellenfilet 30  
Rahmgemüse | Salzkartoffeln

Lachs pochiert 34  
Rahmgemüse | Wildreis

# VEGI

Reichhaltiger Gemüseteller 25  
Pilzragout | Röstigaletten

Empanadas (gefüllte Teigtaschen) 22  
Appenzeller-Käse | Apfelchutney | Blattsalat

Veganer Burger | Pommes 24 

# 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, Bazenhaid
Poulet	frifag AG, Märwil
Fisch	Forellen - Familie Rüthemann, Mosnang Dorsch, Forellen - Zellweger Comestibles, Staad
Gemüse & Früchte	Egger Gemüsebau AG, Bürglen TG Massnahmenzentrum Bitzi, Mosnang sowie diverse Landwirtschaftsbetriebe aus der Region
Eier	Familie Brändle, Buchrüti, Mosnang Schrag-Eier, Bütschwil
Brot, Backwaren	Bäckerei Bleiker, Oberhelfenschwil Romer's Hausbäckerei, Benken
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.