

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

Crevetten Cocktailsauce Eisbergsalat		16
Rindfleisch-Tatar Essiggemüse Toast	70 g	18
	140 g	30
Huus Chäsli aus dem Ofen Fondue-Brot		16
Zitronengrassuppe Jakobsmuschel		15
Winterliche Gemüsesuppe		9
Pilzragout auf Toast		13
Gemischter Salat		10
Winterlicher Marktsalat Granatapfeldressing		10
Chefsalat Pilze Speck Brotcroutons		12

FLEISCH

Kronensteak Schweinssteak Pfeffersauce Pommes Salat	29
Kronentöpfli Schweinsfilet Speck Spätzli Pilzragout Bergkäse	31
Cordon-bleu vom Schweinsnierstück Bergziit-Käse Pommes Gemüse	32
Schweinsschnitzel paniert Pommes Gemüse	25
Kalbsrahmgulasch «Wiener-Art» Spätzli Gemüse	37
Kalbsschnitzel Saltimbocca Rahmgemüse Pommes	37
Regio-Beef Entrecote Kräuterkruste Pommes Gemüse	37
Rindsfilet-Medaillon Pfeffersauce Pommes Gemüse mit Sauce Bearnaise anstatt Pfeffersauce	44 +4

CHATEAU-BRIAND


<i>ab 2 Personen, wird in zwei Gängen serviert</i> Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Gemüse garnitur <i>Beilagen-Empfehlung:</i> <i>1. Gang mit Spätzli / 2. Gang mit Pommes-frites</i>	63
--	----

Gebratene Pouletbrust mit kleinem Gemüse Safranrisotto	32
---	----

FISCH




Gebratenes Forellenfilet Rahmgemüse Petersilienkartoffeln	31
Lachs-Curry Basmati-Reis	36
Fish & Chips Zanderknusperli mit Tartarsauce und Pommes-frites	25

VEGI

Gemüseteller Spätzli Pilzragout	25
Blätterteigpastetli mit Pilzragout Gemüse garnitur	25
Hausgemachte Nudeln Linsenbolognese	24 



regio.garantie

Appenzeller Siedwurst Chähörnli Röstzwiebeln	 22
Waadtländer Saucisson Lauchkartoffeln	 24
St. Galler Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes-frites	 22

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 Buremetz, Lütisburg Mérat & Cie. AG, Bazenhaid
Poulet	frifag AG, Märwil
Fisch	Forellen - Familie Rüthemann, Mosnang Forellen, Zander - 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
Käseeributter	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.