

# Die Krone in Mosnang wo man gerne is(s)t...

In der Krone Mosnang vereinen wir die Tradition der gehobenen Schweizer Küche mit modernen Interpretationen und innovativen Gerichten. Jeden Tag verwenden wir sorgfältig ausgewählte, frische Produkte aus der Region, um Ihnen unvergleichliche Geschmackserlebnisse zu bieten. Dazu passt unsere exzellente Auswahl an Ostschweizer Weinen und eine vielseitige Palette an Toggenburger Käse.

Unsere tiefe Verbundenheit zur Region spiegelt sich in jedem Aspekt unseres Hauses wider: Regionalität, Nachhaltigkeit und GENUSS stehen bei uns an erster Stelle.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind und wünschen Ihnen genussvolle Momente in der Krone!

## Familie Schneider



## Vorspeisen & Salate

---

### **Zum Einstieg**

Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof  
Apfel | Meerrettich | Toast 18

### **Blauer Büffel**

Willi Schmid's Blauer Büffel  
Birne | Landrauchschinken | Baumnüsse 18

### **Rindfleisch-Tatar**

Essiggemüse | Toast 70g | 140g 18 | 34

### **Gemischter Salat**

10

### **Nüsslissalat «Mimosa»**

Nüsslissalat | Ei | Brotwürfel 14

zusätzlich mit gebratenem Speck 16

## Suppen

---

### **Pastinake**

Pastinakensuppe | Blätterteig 10

### **Siedfleisch**

Siedfleischsuppe | Gemüse | Kartoffeln 14

## Spezialitäten

---

### Kronensteak

Schweinssteak | Pfeffersauce | Pommes | Salat 32

### Kronentöpfli

Schweinsfilet | Speck | Spätzli | Pilzragout | Bergziitchäs 34

### **Chateaubriand** *ab 2 Personen, wird in zwei Gängen serviert*

Doppeltes Rindsfilet mit Sauce béarnaise  
Gemüse garnitur | 1. Gang Spätzli 68  
2. Gang Pommes

### Tranchiertes Kalbssteak

Thurgados-Sauce | Spätzli | Gemüse 45

## Vegi

---

### Reichhaltiger Gemüseteller

Spätzli | Pilzragout 27

### Grünes Gemüsecurry

Basmatireis | Cashewnüsse 25 

### Hausgemachte Pasta

brewbee-Bolognese 25 

## Fleisch

---

### **Cordon-bleu**

vom Schwein | Schinken | Bütschwiler Bergkäse  
Pommes | Gemüse 34

vom Kalb | Mostbröckli | Bütschwiler Bergkäse  
Pommes | Gemüse 45

### **Schweinsschnitzel** paniert oder nature mit Kräuterbutter

Pommes | Gemüse 25

### **Kalbsragout mit Rahmsauce**

Spätzli | Wurzelgemüse 41

### **Regio-Beef Entrecôte | Kräuterkruste**

Pommes | Gemüse 41

### **Rindsfilet-Medailon | Pfeffersauce**

Pommes | Gemüse 49

### **Gebratene Pouletbrust**

Rahmlauch | Bratkartoffeln 32

## Fisch

---

### **Gebratener Alpenzander**

Rahmlauch | Bratkartoffeln 41

### **Knusperli vom SwissLachs** aus Lostallo

Tartarsauce | Pommes 29

## 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 (CH)**

Näf-Metzg AG, Mosnang  
Rempfler Buremetzg, Lütisburg  
Metzgerei Metzger, Nesslau

### **Eier**

Familie Brändle, Buchrüti,  
Mosnang

### **Wildfleisch**

Hirsch: Pfeffer aus heimischer Jagd  
Entrecote aus Österreich  
Reh: aus heimischer Jagd

### **Brot, Backwaren (CH)**

Bäckerei Bleiker, Oberhelfenschwil  
Romer's Hausbäckerei, Benken  
sowie hausgemacht

### **Poulet (CH)**

Schweiz

### **Milchprodukte & Käsereibutter**

Käserei Gübeli, Dreien

### **Fisch (CH)**

Forellen: Kundelfingerhof, Schlatt  
Alpenzander: SwiFish, Susten  
SwissLachs: Lostalio

### **Glace**

Emmi, Moosseedorf (BE)

### **Gemüse & Früchte**

Braun Früchte und Gemüse, Wil  
MZB Bitzi, Mosnang  
sowie diverse Landwirtschaftsbetriebe  
aus der Region

### **Käse**

Käserei Gübeli, Dreien  
Güntensperger Käse, Bütschwil  
Käserei Liechti, Ricken  
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 Mehrwertsteuer von 8,1%.