



MENÜ

VORSCHLÄGE 2026 / 2027

für Gruppen von 13 bis 200 Personen

Wir bitten um die Auswahl eines einheitlichen Menüs.
Selbstverständlich bieten wir dazu eine vegetarische Variante an.



über UNS

Die Krone Mosnang – Genuss im Herzen des Toggenburgs

Seit über 135 Jahren und fünf Generationen pflegen wir mit Stolz unsere Familientradition und verfolgen ein klares Ziel:

„In der Krone soll sich jeder rundum wohlfühlen.“

Ob Hochzeitsfeiern, Geburtstage oder Familienanlässe – gemeinsam finden wir stets das perfekte Menü, um Ihren besonderen Moment unvergesslich zu machen.

Unsere Küche ist bekannt für ihre Liebe zur Regionalität: Wir schätzen die Vielfalt der wunderbaren Produkte aus der gesamten Region.

Mit Kreativität und Hingabe verwandeln wir diese hochwertigen Zutaten täglich in köstliche Gerichte, die den Geschmack unserer Heimat widerspiegeln.

Den krönenden Abschluss bietet unser eingespieltes und herzliches Serviceteam, das mit viel Freude und Professionalität dafür sorgt, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Herzlich willkommen in der Krone Mosnang – wo Tradition auf Genuss trifft!



Ihre Familie Schneider

Apero Vorschläge

Auf der Barriqueschale serviert

kroneKÄSE & Toggenburger Mostbröckli
Schale für ca. 10 Personen
mit zusätzlich Blätterteiggebäck

5.00 pro Person
7.00 pro Person



Appenzeller Tschips 80g 5.00

Kräuter-Knoblibrot * 7.00

Kräuter-Knoblibrot * 9.00
mit kroneKÄSE überbacken

Flammkuchen * 15.00
mit Speck | oder Gemüse (vegan)

*für je ca. 4 Personen

Stehapéro

Sowohl als Apero, Vorspeise
wie auch als Ausklang
geeignet...

- kroneKÄSE & Mostbröckli
- Kräuter-Knoblibrot
- Zweierlei Tartelettes
- Saisonsüppchen im Gläsli
- Saisonsalat im Schälchen

24.00 pro Person

Stehlunch

- Kräuter-Knoblibrot
- Saisonsüppchen im Gläsli
- Saisonsalat im Schälchen

Von unserem Tagesmenü:

- Vegi-Gericht
- Fleischgericht
- Toggenburger
Schlorziküchlein
- Fruchtspiessli

36.00 pro Person

Apéro riche

- Hausgemachtes Focaccia
- Saisonsüppchen im Gläsli
- Saisonsalat im Schälchen

Je ein Gericht:

- Pasta
- Fisch
- Poulet
- Kalbfleisch
- Mosnanger PannaCotta
- Saisondessert

56.00 pro Person

Saisonale Menüs



Jahreszeiten

Genuss im Einklang mit der Jahreszeit

Unsere **saisonalen Menüs**, speziell für Bankette, erfüllen jeden kulinarischen Wunsch und verwöhnen Sie mit saisonalen Köstlichkeiten

In dem angegebenen Zeitraum sind diese für kleinere sowie auch grössere Gruppen als 3- oder 4-Gang-Menü erhältlich.

Wählen Sie zwischen den zwei Hauptgängen ihren Favoriten aus.

Wünschen Sie anstatt den angegebenen Dessert eine andere Kreation von unseren kleinen Schätzen, so ermöglichen wir dies sehr gerne einheitlich für die ganze Gesellschaft.

Sommerlicher Hochgenuss

03. Juni bis 15. September 2026

Suppe

Eierschwämmli-Cremesuppe

-

Salat

Tomatencarpaccio mit Burrata aus Oberbüren & Balsamico

-

Poulet

Pouletbrust mit Café de Paris

buntes saisonales Gemüse und 2 Beilagen nach Wahl

oder

Rinds

Tranchen vom Rindsentrecote mit Chimichurri
buntes saisonales Gemüse und 2 Beilagen nach Wahl

-

Süsser Abschluss

Joghurtmousse mit Passionsfrucht-Mango-Salat im Glas

3-Gang-Menü CHF 62

4-Gang-Menü CHF 72

mit Rind + CHF 9

Herbstzeit - Wildzeit

16. September bis 17. November 2026

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Honig & Kernöl

-

Salat

Nüsslisalat mit Ei & Kräutercroutons

-

Schwein

Schweinsfilet im Speckmantel mit

Portweinsauce

herbstliches Gemüse und 2 Beilagen nach

Wahl

oder

Reh

Rehwürfel mit Waldpilzen & Cognac Wildsauce

herbstliches Gemüse und 2 Beilagen nach

Wahl

-

Süsser Abschluss

Apfel-Crumble mit Vanille & Biskuit im Glas

3-Gang-Menü CHF 62

4-Gang-Menü CHF 72

mit Reh + CHF 5

Advent- und Festtage

18. November bis 25. Dezember 2026

Suppe

Pilzcremesuppe mit Trüffelöl & Croutons

-

Salat

Blattsalat mit Birnenwürfel & Walnüssen

-

Kalb

Kalbsnierstück mit Madeirasauce

buntes saisonales Gemüse und 2 Beilagen

nach Wahl

oder

Rinds

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce

Bearnaise

buntes saisonales Gemüse und 2 Beilagen

nach Wahl

-

Süsser Abschluss

Schokoladenmousse mit Mandarinen & Crumble im Glas

3-Gang-Menü CHF 68

4-Gang-Menü CHF 78

mit Rind + CHF 9

Saisonale Menüs

Winterlicher Genuss

11. Januar bis 16. März 2027

Suppe

Weissweinsuppe mit Sauerkraut & Croutons

-

Salat

Blattsalat mit Speck, gehobeltem KÄSE & Balsamicodressing

-

Rind

Geschmorter Rindshuftspitz mit Gewürzjus
buntes saisonales Gemüse und 2 Beilagen
nach Wahl

oder

Kalb

Kalbshohrücken mit Steinpilzrahmsauce
buntes saisonales Gemüse und 2 Beilagen
nach Wahl

-

Süsser Abschluss

Moslinger Apfelkuchen mit Caramel & Zimt im Glas

3-Gang-Menü CHF 62

4-Gang-Menü CHF 72

mit Kalb + CHF 4

Frühlingserwachen

17. März bis 25. Mai 2027

Suppe

Spargelcremesuppe mit einer Rahmhaube

-

Salat

Marinierte Spargeln auf einem Babyleafbeet
mit Kräutervinaigrette

-

Poulet

Pouletbrust mit Sauce Hollandaise
Spargeln aus dem Sud und 2 Beilagen nach
Wahl

oder

Kalb

Sous-vide gegarte Kalbsnuss mit Sauce
Hollandaise
Spargeln aus dem Sud und 2 Beilagen nach
Wahl

-

Süsser Abschluss

Erdbeer-Vanille-Kreation im Glas

3-Gang-Menü CHF 62

4-Gang-Menü CHF 72

mit Kalb + CHF 9

“Les trois Filets”

Vorspeisenkombination

Weinschaumsüppchen im Gläsli & Haussalat

-

Schweinsfilet «Calvados»

Hausgemachte Spätzli | Broccoli mit
Mandelbutter

-

Kalbsfilet mit Balsamicosauce & Tomatenwürfel

Weissweinsorotto | Gemüsetrilogie

-

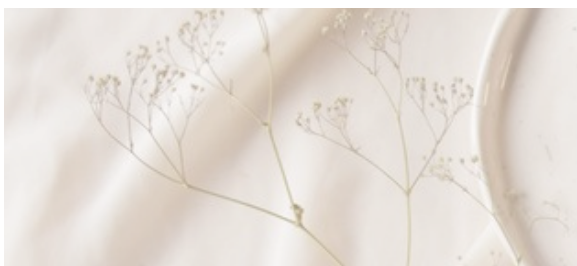
Rindsfilet Sauce Bearnaise

Dauphine-Kartoffeln | Bohnen & gefüllte
Tomate

-

Saisonale Dessertkreation

CHF 98.00



Vorspeisen

Suppe

Gemüsebouillon Einlage nach Wahl: Eierstich Flädli Gemüsestreifen	9.00
Weinschaumsuppe Rahmhaube Croutons Traubenkernöl	10.00

Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof

Apfel | Meerrettich |
Brioche-Toast

18.00

Salat

Blattsalat Kerne & Sprossen	9.50
Haussalat Bunter Salat Kerne & Sprossen	10.00

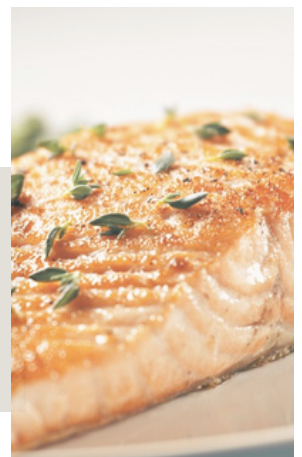
Kombination

Weinschaumsüppchen
im Gläsli & Haussalat

16.00

Fisch

In Butter gebratenes Forellenfilet Rahmgemüse Salzkartoffeln	34.00
Gebratenes Filet vom Alpenzander Rahmlauch Bratkartoffeln	42.00
Gebratenes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise Weissweinsrisotto Broccoli mit Mandeln	38.00



Vegetarisch

Gemüsecurry

Basmatireis | Cashewnüsse

26.00

kroneKÄSE Spätzli

Röstzwiebeln | Apfelmus

25.00

Pilzrisotto

Rucola | kroneKÄSE

26.00

Nudeln hausgemacht

brewbee-Bolognese (vegan)

25.00

Gemüseteller

Spätzli | Pilzragout

29.00

Fleisch

Schwein

Niedergegartes Schweinskarree mit Pilzrahmsauce	34.00
„Gourmetfilet“ Schweinefilet mit Brät im Speckmantel	35.00
Cordon-bleu vom Schwein mit Schinken und Bergkäse	36.00
Gebratenes Schweinsfilet mit Senfrahmsauce	37.00

Kalb

Kalbsschulterbraten mit Madeirasauce	36.00
Niedergegarter Kalbshohrücken mit Steinpilzrahmsauce	40.00
Niedergegartes Kalbskarree mit Zitronensauce	45.00
Cordon-bleu vom Kalb mit Mostbröckli und Bergkäse	46.00
Gebratenes Kalbsfilet mit Morchelsauce	54.00

Rind

Geschmorter Rindshuftspitz	35.00
Rindfleischroulade mit Bernecker Rotweinsauce	35.00
Rindshuftstreifen „Stroganoff“	38.00
Roastbeef mit Rotweinsauce (oder Sauce Bearnaise plus CHF 2.50)	45.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise	54.00

Geflügel

Pouletbrustragout „Stroganoff“	34.00
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Kräutersauce	34.00

Beilagen

Wählen Sie zur Gemüse garnitur noch zwei Beilagen aus:

**Spätzli | Kartoffelgratin | Pommes-frites | Nudeln |
Weissweinsorotto | Reis | Linthmais-Polenta**

Desserts

Saisonale Süssspeisenkreation

Unsere saisonale Variation - wir beraten Sie gerne.

12.00

Caramelköpfl

Früchte | Rahm

9.50

Toggenburger Schlorziküchlein

Vanilleglace | Rahm

9.50

Desserttrilogie | Saisonales Trio
gebackenes | gefrorenes | cremiges

14.00



...im Gläsli

Kleine süsse Schätze neu ins Szene gesetzt

Erleben Sie die Vielfalt von bekannten und neuen Dessertkreationen die wir Ihnen elegant in einem Doppelwand-Glas servieren. Wir bereiten Ihren Favoriten sehr gerne einheitlich für die gesamte Gesellschaft vor.



- Erdbeer-Vanille-Kreation
- Himbeer-Quark-Biskuit
- Schwarzwälder-Variation
- Tiramisu
- Panna Cotta mit Beeren
- Zweifarbiges Schokoladenmousse
- Eierlikör-Vanillecreme mit Biskuit
- Cheesecake mit Heidelbeer
- Apfelkuchen mit Caramel & Zimt

pro Gläsli 9.50

- **Mini-Dulcinea** Vanilleglace | Caramelsauce | Rahm
- **Mini-Berry** Beeren | Vanilleglace | Rahm

pro Gläsli 8.50

Planen

Individuelle Offerten für Ihren Anlass

Wir freuen uns, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Gerne erstellen wir Ihnen eine unverbindliche Offerte, die perfekt auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt ist.

Für die Erstellung Ihrer Offerte benötigen wir folgende Angaben:

- Datum des Anlasses
- Uhrzeit (Beginn und Ende – beachten Sie unseren Nachzuschlag)
- Menüwunsch (aus unseren Vorschlägen oder individuell abgestimmt)
- Getränkewunsch (inklusive Weinbegleitung, falls gewünscht)
- Tischeinteilung (eine Übersicht unserer Möglichkeiten finden Sie unten)

Unser Team steht Ihnen jederzeit für Fragen und Unterstützung zur Verfügung. Kontaktieren Sie uns gerne, um Ihre Wünsche zu besprechen.

Räume	Fläche Länge x Breite	grosser Block 	10er/8er Blöcke 	Reihen 	U-Form 	E-Form 	Konzert 
Saal 1	49 m ² 8.9 m x 5.4 m	18	16	40	30	-	50
Saal 2	49 m ² 8.9 m x 5.4 m	18	16	40	30	-	50
Saal 3	99 m ² 8.9 m x 11 m	-	48	80	60	80	100
Saal 1 + 2	98 m ² 8.9 m x 10.8 m	-	48	80	60	80	100
Saal 2 + 3	148 m ² 8.9 m x 15.4 m	-	64	130	-	-	150
Saal 1 + 2 + 3	197 m ² 8.9 m x 21.8 m	-	80	180	-	-	200

Krone Mosnang AG

Unterdorf 20
CH - 9607 Mosnang

www.kronemosnang.ch
event@kronemosnang.ch
Tel. +41 71 983 28 47

Gut zu wissen

Preise

Unsere Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer von 8.1 %.

Menükarten

Für Ihren Anlass gestalten wir auf Wunsch gerne passende Menükarten. Für die Erstellung der Menükarten berechnen wir CHF 1.00 pro Stück.

Dekoration

Kerzen/Kerzengläser stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung. Auf Wunsch organisieren wir gerne passenden Blumenschmuck bei der Floristin, gemäss Ihrem vorgegebenen Budget.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 28.00 pro 75cl Flasche. Bei Spirituosen beträgt das Zapfengeld CHF 40.00 pro 75cl Flasche.

Torten

Für Torten und Desserts, die extern geliefert werden, verrechnen wir CHF 3.00 pro Person für Service, Geschirr und Reinigung.

Personenanzahl

Die definitive Anzahl der Gäste sollte bis 7 Tage im Voraus mitgeteilt werden.

Eine Differenz von bis zu 10 % aufgrund unvorhersehbarer Ereignisse (z. B. Krankheit, Unfall) akzeptieren wir kostenlos. Grössere Abweichungen müssen wir in Rechnung stellen.

Räumlichkeiten

Ihren Raumwunsch berücksichtigen wir gerne. Die definitive Raumzuteilung erfolgt nach Abschluss der Gesamtplanung und richtet sich nach Verfügbarkeit sowie der bestätigten Personenanzahl.

Nachtzuschlag

Für Veranstaltungen, die nach Mitternacht fortgesetzt werden, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag von CHF 150.00 pro angebrochener Stunde.

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft bleibt die Krone Mosnang bis spätestens 03.00 Uhr geöffnet. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Hunde

Aus hygienischen und sicherheitsrelevanten Gründen sind Hunde in unseren Räumlichkeiten nicht erlaubt.

Zahlungsbedingungen

Wir bieten Ihnen verschiedene Zahlungsmöglichkeiten:

- Rechnung mit einer Zahlungsfrist von 20 Tagen
- Barzahlung
- Zahlung mit EC- oder Kreditkarten vor Ort

Parkplätze

Auf unserem Areal stehen Ihnen diese kostenlos zur Verfügung. Ebenso hat es in der Gemeinde Mosnang öffentliche Parkplätze, die auch genutzt werden dürfen.

AGB

Beachten Sie bitte unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:
www.kronemosnang.ch/agb