

W I L L K O M M E N

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



Krone
MOSNANG

WO MAN
GERNE IS(S)T...

ChäasWelt
Toggenburg

GILDE
Restaurants

saison-menü

Rindfleisch-TATAR

Essiggemüse & Briochettoast

Frühlingszwiebel-SUPPE *

Kräuter-Crostini

Zweierlei vom APFEL

Sorbet & Alter Apfel von Dietfurt

Gebratener ALPENZANDER *

auf Rahmlauch | Linthmais-Polenta

Tranchiertes KALBSSTEAK *

Zwiebelconfit | Kartoffelgratin | Gemüse

V: mit Plant-based-Filet anstelle vom Kalbssteak

FRISCHKÄSE-Tartelettes *

mit Beerensalat

4-Gang-Menü *

76

6-Gang-Menü

96

weinführung

*Vorspeise & Suppe
Zwischengang & Fisch
Hauptgericht
Süssspeise*

Tobias Federweiss, Tobias Schmid, Berneck
Solaris, Weingut Lenz, Iselisberg
Valpolicella Ripasso, Venezien
Suzette, Wetli Berneck

Weinführung komplett

29

GENUSSMOMENT

vorspeise

Geräuchertes FORELLENFILET 18

*vom Kundelfingerhof
Birnenchutney | Meerrettich | Brioche*

Rindfleisch-TATAR

Hausgemachtes Essiggemüse & Briochetoast

Vorspeise 70g 18

Hauptgericht 140g 36

suppe

Frühlingszwiebel-SUPPE 10

mit Kräuter-Crostini

SIEDFLEISCH "pot-au-feu" 14

Klare Siedfleischsuppe mit Gemüse & Kartoffeln

salat

kroneSALAT

*Schnittsalat mit Kabis, Karotten,
Hausdressing, Croutons, Kernen & Sprossen* 10

mit kroneKÄSE & Speck +4

zusätzlich mit Pouletstreifen +10


GEMISCHTER-Salat 11

GAUMENFREUDE

spezialität

kroneSTEAK	32
<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter Pfeffersauce, Pommes und Salat</i>	
kroneTÖPFLI	34
<i>Schweinsfilet im Speckmantel auf hausgemachten Spätzli mit Pilzragout & kroneKÄSE überbacken</i>	
CHATEAUBRIAND ab 2 Personen	69
<i>Doppeltes Rindsfilet mit Sauce béarnaise wird in zwei Gängen serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl</i>	

vegetarisch

Toggenburger PASTA	24
<i>Hausgemachte Nudeln kroneKÄSE Kartoffeln Röstzwiebeln Apfelmus</i>	
Asia-GEMÜSEPFANNE 	25
<i>Erdnuss-Sojasauce Reis</i>	
Reichhaltiger GEMÜSETELLER	27
<i>mit hausgemachten Spätzli</i>	

GASTLICHKEIT

fleisch

Schweins-SCHNITZEL 25

paniert | Pommes | Gemüse

CORDON-BLEU

vom Schwein | Schinken | kroneKÄSE 34
Pommes | Gemüse

vom Kalb | Mostbröckli | kroneKÄSE 45
Pommes | Gemüse

Tranchiertes KALBSSTEAK 42

Zwiebelconfit | Kartoffelgratin | Gemüse

Regio-Beef ENTRECÔTE 42

Kräuterkruste | Pommes | Gemüse

RINDSFILET-Medailon 49

Pfeffersauce | Pommes | Gemüse

Gebratene POULETBRUST 32

auf Asia-Gemüse | Reis

fisch

Gebratener ALPENZANDER 42

auf Rahmlauch | Linthmais-Polenta

FORELLEN-Knusperli 29

vom Kundelfingerhof
Tartarsauce | Pommes

unsere Lieferanten

Fleisch (CH)

Näf-metzg, Mosnang
Metzgerei Metzger, Nesslau
Rempfler Buremetzg Lütisburg
Mérat, Bazenheid

Poulet (CH)

frifag, Märwil

Fisch (CH)

Forellen: Kundelfingerhof, Schlatt
Alpenzander: SwiFish, Susten

Gemüse&Früchte

Braun Früchte&Gemüse, Wil
Familie Schönenberger Müselbach
Massnahmenzentrum Bitzi, Mosnang

Milchprodukte

Gübeli, Dreien
Güntensperger, Bütschwil
Liechti, Ricken
Willi Schmid, Lichtensteig

Eier

Familie Brändle, Mosnang

Brot

Fischbacher-Beck, Mosnang

Glace

Emmi, Moosseedorf

allergene - & - kostformen

Über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Restaurationsmitarbeiter. Wir sind zudem stets bestrebt, den individuellen Kostformen gerecht zu werden.

preise

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer.