

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



VORSPEISEN

Crevetten Cocktailsauce Eisbergsalat		16
Rindfleisch-Tatar Essiggemüse Toast	70 g	18
	140 g	30
Panierte Ecken vom Huus Chäsli Zwiebel-Chutney Knusperspeck		16
Rührei mit Pilzen auf Toast serviert		13
Kresseschaumsüppchen mit Kräutercroutons		10
Gemüsesuppe mit Nudeln		9
Gemischter Salat		10
Roher Fenchelsalat mit Orangensauce Geräucherter Lachs Dillquark		16
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
Schweinschnitzel paniert Pommes Gemüse	25
Appenzeller Siedwurst Chäshörnli Röstzwiebeln	22
„kroneBURGER Classic“ 180g (Rind,Kalb,Schwein) Ei Speck Salat Zwiebelchutney BBQ-Sauce Pommes	29
Kalbfleischstreifen Zürcher Art Rösti	37
Regio-Beef Entrecote Kräuterkruste Pommes Gemüse	37
Rindsfilet-Medaillon Pfeffersauce Pommes Gemüse mit Sauce Bearnaise anstatt Pfeffersauce	44 +4
Gebratene Pouletbrust auf Rahmwirz Hausgemachte Quarkspätzli	32

SPEZIALITÄT ab 2 Personen, wird in zwei Gängen serviert

CHATEAU-BRIAND

Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise 63
Gemüse garnitur
Beilagen-Empfehlung:
1. Gang mit Spätzli / 2. Gang mit Pommes-frites

FISCH

Gebratenes Forellenfilet 31
Rahmgemüse | Petersilienkartoffeln

Lachs-Curry 36
Basmati-Reis

„Fish&Chips“ 28
Rotaugenknusperli aus dem Zürichsee
mit Tartarsauce und Pommes

VEGI

Gemüseteller 25
Spätzli | Pilzragout

Rösti mit Tomaten und Bergkäse gratiniert 25
Spiegelei

Hausgemachte Nudeln 24 
Linsenbolognese

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 Forellen, Lachs (NOR) - Zellweger Comestibles, Staad Rotaugen – Adrian Gerny, Zürichsee
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.