

# 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



## *Herkunft Wild*

*Rehfleisch*

aus heimischer Jagd durch unsere  
**Jagdgesellschaft Mosnang**

*Hirschfleisch*

**Jagdgesellschaften Mosnang & Libingen**

sowie von der

**Damhirschzucht der Familie Böhi, Bütschwil**

Seit 1992 züchtet die Familie Böhi in der Egg in Bütschwil Damhirsche als extensive Tierhaltung. Die Herde hat eine Weidefläche von 4,5ha zur Verfügung sowie einen Trockenunterstand und Quellwasser. Die Herde umfasst ca. 40 Muttertiere und Stier. Die Futterergänzung beinhaltet Heu, Mais und Obsttrester. Durch diese Form der Tierhaltung wächst das Damwild auf natürliche Art langsam heran.

## *saison-menü*

### **vorspeise**

*kalbstatar | waldpilze | brioche*

### **suppe\***

*kürbis | orange | ingwer*

### **salat\***

*nüsslisalat | hirschmostbröckli | kernöl*

### **zwischengericht**

*alpenlachs | waldpilze | rosenkohl | kartoffeln*

### **hauptgericht\***

*hirsch | waldhonig | rotkraut | spätzli*

### **süssspeise\***

*schokolade | mandarine | krokant*

4-Gang-Menü *	78
6-Gang-Menü	98

*Gerne servieren wir Ihnen unser gesamtes Menü auch in einer fleischlosen Variante.*

## *weinführung*

*vorspeise & suppe*

*salat & zwischengericht*

*hauptgericht*

*süssspeise*

Tobias Federweiss, Tobias Schmid, Berneck

Roero Arneis DOCG, Marco Bonfante

St. Laurent Reserve, Hundsdorfer

Der Rubin Gemma Ermitage, Mathier, Salgesch

Weinführung komplett

29

# GENUSSMOMENT

---

## *vorspeisen*

**saison-vorspeise** 18

*kalbstatar | waldpilze | brioche*

**herbstplättli**

*hirsch-buureschüblig | stockbergspeck | 18*

*kroneKÄSE | feigen*

**rindfleisch-tatar**

*hausgemachtes essiggemüse & briochetoast*

*klein 70g 18*

*gross 140g 36*

## *suppen*

**saison-suppe** 12

*kürbis | orange | ingwer*

**pilzsuppe "in der Blätterteighaube"** 16

*pilzbouillon | steinpilz | griessnocken | gemüse*

## *salate*

**kroneSALAT**

*schnittsalat mit kabis, karotten,  
hausdressing, croutons, kernen & sprossen 10*

*mit kroneKÄSE & gebratener speck +4*

*zusätzlich mit pouletstreifen +10*

**herbstsalat**

*nüsslisalat | hausdressing | ei | champignons 10*

*mit gebratenem speck +4*

**kleiner GEMISCHTER-salat** 11

# WILDZEIT

---

## *wild*

<b>hacktätschli gefüllt mit steinpilzen</b>	32
<b>rehpfeffer mit speck, zwiebeln und croutons</b>	34
<b>rehschnitzel mit pilzrahmsauce</b>	39
<b>hirschentrecote mit wildjus und honig</b>	44

*diese gerichte servieren wir ihnen mit  
**spätzli, rotkraut, marroni, preiselbeer-apfel  
und rosenkohl***

## *wild-spezialität*

<b>REHRÜCKEN</b> ab 2 personen, pro person	69
<i>am stück gebraten, in zwei gängen serviert mit <b>spätzli, rotkraut, marroni, rosenkohl, preiselbeer-apfel und -birne</b></i>	

# GAUMENFREUDE

---

## spezialitäten

**kroneSTEAK** 32

*schweinssteak mit kräuterbutter  
pfeffersauce, pommes und salat*

**kroneTÖPFLI** 34

*schweinsfilet im speckmantel  
auf hausgemachten spätzli mit pilzragout &  
kroneKÄSE überbacken*

## noch-was

**fish & chips** 29

*egli-knusperli  
tartarsauce | pommes*

**alpenlachs** 42

*kürbisschuppen | waldpilze | rosenkohl | kartoffel*

## noch-was-ohne

**gemüseteller "herbsttraum"** 29

*pilzragout | spätzli*

**kartoffel-gnocchi**  28

*kürbis | rote zwiebeln | rosenkohl*

## *und-ausserdem*

<b>schweins-schnitzel</b>	25
<i>paniert   gemüse</i>	
<b>cordon-bleu</b>	
<i>vom schwein   schinken   kroneKÄSE   gemüse</i>	34
<i>vom kalb   mostbröckli   kroneKÄSE   gemüse</i>	45
<b>regio-beef entrecote</b>	43
<i>kräuterkruste   gemüse</i>	
<b>rindsfilet medaillon</b>	49
<i>pfeffersauce   gemüse</i>	
<b>pouletbrust vom grill</b>	32
<i>kräuterbutter   gemüse</i>	
<b>planted.steak</b>	32
<i>pilzragout   gemüse</i>	

*diese gerichte servieren wir ihnen mit einer  
**beilage** nach wahl:*

***pommes | pasta | spätzli | reis***

## *unsere lieferanten*

### **fleisch** (CH)

Näf-metzg, Mosnang  
Metzgerei Metzger, Nesslau  
Mérat, Bazenheid

### **poulet** (CH)

frifag, Märwil

### **fisch** (CH)

Alpenlachs: Swiss Lachs, Lostallo  
Egli-Knusperli: Zellweger Comestibles, Staad

### **gemüse & früchte**

Braun Früchte&Gemüse, Wil  
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.