

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

Kronentöpfl

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

Forellen-Knusperli vom Kundelfingerhof

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

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%.