

Die Krone in Mosnang wo man gerne is(s)t...

Küche

Wir bieten eine bürgerliche Küche an, welche stets mit Modernem kombiniert wird. Die Produkte aus der Region, die wir fast täglich frisch erhalten verarbeiten wir mit grösster Sorgfalt und bemühen uns ihnen unvergessliche Geschmackserlebnisse auf den Teller anzurichten. Durch unsere Philosophie erreichen wir auch die höchste Zertifizierungsstufe von Culinarium und sind somit mit „drei Kronen“ ausgezeichnet.

Service

Damit die Region auf dem Tisch komplett zu erhalten ist, bieten wir diverse Culinarium-Weine von mehrfach ausgezeichneten Ostschweizer Winzern an. Selbstverständlich haben wir für einen „Abschweifer“ jedoch auch ein Angebot von Frankreich, Italien bis nach Kalifornien in unserem Weinangebot bereit. Unsere Restaurationsmitarbeiter bedienen Sie auch gerne mit unserem Kronen-Tafelwasser, exklusivem Piz Sardona Mineral aus dem St. Gallischen Mels oder auch einem breiten Bier-Angebot der St.Galler Brauerei Schützengarten. Mögen Sie zur Süßspeise einen Kaffee, so erhalten Sie diesen aus Bohnen, welche von der St. Galler Kaffeerösterei Turm stammen.

Wir freuen uns, Sie bei uns bedienen zu dürfen.

Familie Schneider



WO MAN
GERNE IS(S)T...



VORSPEISEN

TOGGENBURG

„Chäschüechli“ vom Bütschwiler Gwitterchäs
mit Toggenburger Landrauchschinken 13

TATAR

Rindfleischtatar klassisch zubereitet
mit Brioche-Toast und Würzbeilagen 15 | 28

FORELLE

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum und Brioche-Toast 17

SUPPEN

Randensuppe mit Äpfel
und geräuchertem Forellenfilet 10

Hausgemachte Nudelsuppe mit Gemüse 9

SALATE

Gemischter Salat 9

Winter-Salat

Brüsseler Endivien
mit Orangendressing 9

Caesar-Salat

Eisbergsalat mit Sbrinzdressing, Speck und Brotwürfel
als Hauptgang mit gebratener Pouletbrust 11
24

SPEZIALITÄTEN

KRONENSTEAK

Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce
Pommes-frites und Salat

26

KRONENTÖPFLI

Schweinsfilet im Speckmantel auf Spätzli
mit Pilzragout und Bergkäse überbacken

30

NOSE to TAIL

Sautierte Kalbsleberstreifen
mit Rösti serviert

34

Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“
mit Spätzli und Ofengemüse

36

CHNÖPFLI

Hausgemachte Chnöpfli
mit Gwitterchäs und Röstzwiebeln

20

FLEISCH

SCHWEIN

Cordon-bleu mit Schinken und Bergziit-Käse gefüllt
Pommes-frites und Gemüse 29

Schnitzel paniert oder nature mit Kräuterbutter
Pommes-frites und Gemüse 24

KALB

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
auf hausgemachten Nudeln mit Gemüsestreifen 36

RIND

Rindssteak vom Grill mit Kräuterkruste überbacken
Pommes-frites und Gemüse 36

Rindsfilet-Medaillon mit Pfeffersauce
Spätzli und Gemüse 42

CHATEAU-BRIAND

Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Pommes-frites, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Ab zwei Personen

Dieses Gericht servieren wir Ihnen in zwei Gängen

58 pro Person

POULET

Gebratene Pouletbrust mit Kräutersauce
Pommes-frites und Gemüse garnitur 29

FISCH

FORELLE

Gebratenes Forellenfilet
auf Rahmgemüse mit Salzkartoffeln 29

LACHS

Sautiertes Lachsfilet
auf Safranrisotto 32

CREVETTEN

Black-Tiger-Crevetten „Sweet&Sour“
mit gebratenem Reis 32

VEGI

GEMÜSETELLER

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Pilzragout und Spätzli 24

RISOTTO

Safranrisotto
mit Ofengemüse und Edelwiis-Käse 22

PASTA

Hausgemachte Nudeln mit Linsen-Bolognese  22

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.

Herkunft Fleisch:	Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus der Region
Herkunft Poulet:	frifag AG, Märwil
Herkunft Fisch:	Forellen – Familie Rüthemann, Mosnang Crevetten – Vietnam, Comestibles Zellweger, Staad
Herkunft Gemüse&Früchte:	Massnahmenzentrum Bitzi, Mosnang Braun Früchte & Gemüse AG, Bronschhofen
Eier:	Familie Brändle, Mosnang
Brot:	Beck Brunner, Oberhelfenschwil Romer's Hausbäckerei, Benken
Milchprodukte:	Käsereien aus der Umgebung
Benannte Käsesorten:	Bergziit, Edelwiis – Käserei Gübeli, Dreien Gwitterchäs – Güntensperger Käse, Bütschwil

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.