

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 oder Mineral aus dem Appenzellischen Gontenbad 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

KNUSPRIGER HERBST

Knusprige Käsekugel auf Feigensalat
mit Landrauchschinken 15

TATAR

Rindfleischtatar klassisch zubereitet
mit Toast und Würzbeilagen 15 | 28

PILZE

Pilzragout auf Toast serviert 12

SCHNECKEN

Mit Kräuterbutter überbackene Schnecken 15

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Orangenrahm 9

Klare Pilzsuppe in Blätterteighaube 12

SALATE

Gemischter Salat 9

HERBSTSALAT Blattsalat mit Pilzen

Speck und gerösteten Brotwürfel 10

Nüsslisalat mit Datteln im Speckmantel, Kernen und Sprossen 12

Caesar-Salat

Eisbergsalat mit Sbrinzdressing, Speck und Brotwürfel
als Hauptgang mit gebratener Pouletbrust 10
21

WILDZEIT

REH AUS MOSNANG Jagdgesellschaft Mosnang

Rehpfeffer „Jägerart“

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerbirne 28

Sautierte Rehfleischwürfel mit Zwiebel-Balsamico-Sauce

Hausgemachte Spätzli und Gemüse 32

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Früchte 34

REHRÜCKEN

Am Stück gebratener Rehrücken

Pilzrahmsauce, Hausgemachte Spätzli und herbstliche Beilagen

Ab zwei Personen

Dieses Gericht servieren wir Ihnen in zwei Gängen

52 pro Person

HIRSCH AUS BÜTSCHWIL Damhirschzucht Familie Böhi Bütschwil

Hirschmedaillons mit Preiselbeersauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Früchte 38

Hirschschnitzel „Saltimbocca“

Safranrisotto mit Pilzragout und Broccoli 34

FLEISCH

SCHWEIN

Cordon-bleu mit Schinken und Toggenburger Bergkäse gefüllt
Pommes-frites und Gemüse 29

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

KRONENSTEAK Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter
Pfeffersauce, Pommes-frites und Salat 26

KRONENTÖPFLI Schweinsfilet im Speckmantel auf Spätzli
mit Pilzragout und Bergkäse überbacken 30

KALB

Kalbsschnitzel „Tessiner-Art“
Sautierte Kalbsschnitzel mit Rotweinsauce
auf Polenta-Schnitte mit Rotkraut 36

RIND

Rindssteak vom Grill mit Kräuterkruste überbacken
Pommes-frites und Gemüse 34

Rindsfilet-Medaillon mit Pfeffersauce
Pommes-frites und Gemüse 42

POULET

Gebratene Pouletbrust
auf Rahmkartoffeln mit Gemüse 28

FISCH

AUFELDER FORELLE

Gebrautes Forellenfilet vom Mosliger Aufeld
auf Rahmkartoffeln mit Gemüse

29

FISH & CHIPS

Zanderfilet im Backteig frittiert
mit Pommes-frites und Tartarsauce

24

CREVETTEN-CURRY MIT KÜRBIS

Black-Tiger-Crevetten, Kürbis und Nüsse
mit Currysauce und gebratenem Reis

32

VEGI

HERBSTLICHER GEMÜSETELLER

Mit Pilzragout im Blätterteigpastetli
Hausgemachte Spätzli und Früchte

24

KARTOFFEL-GNOCCHI

mit sautierten Eierschwämmli

22

RAVIOLI

Steinpilzravioli mit Salbeibutter
und Belper-Knolle

24

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.

Rind/Kalb/Schwein(CH)	Näf, Mosnang / Fischbacher, Lütisburg und weitere aus der Region
Poulet(CH)	Geflügel Gourmet, Mörschwil frifag AG, Märwil
Forellen(CH)	Familie Wohlgensinger Aufeld, Mosnang Familie Rüthemann, Gonzenbach, Mosnang
Zander	Binnengewässer EU, Zellweger Staad/SG
Black-Tiger-Crevetten(ASC)	Vietnam, TK, Zellweger Staad/SG
Milch, Milchprodukte	Kaufmann, Mosnang / Gübeli, Dreien und weitere aus der Region
Freiland-Eier	Familie Brändle, Buchrüti, Mosnang
Gemüse und Früchte	Massnahmenzentrum Bitzi, Mosnang Braun Früchte & Gemüse AG, Wil
Pommes-frites	Bischofszell Nahrungsmittel Culinarium-Zertifizierte Ostschweizer Kartoffeln

ALLERGENE & KOSTFORMEN

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

PREISE

Sämtliche angegebene Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlich vorgegebenen 7,7 % Mehrwertsteuer.