

# 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: sei es das Piz Sardona - Wasser aus Mels, unsere Bierauswahl von der St.Galler Brauerei Schützengarten oder die Kaffeebohnen, welche aus der St.Galler Kaffeerösterei Turm stammen, wir legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und vor allem GENUSS.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind!

Familie Schneider



# VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet Rande   Meerrettich		14
Rindfleisch - Tatar	70 g	16
Essiggemüse   Toast   Butter	140 g	28
Pastinakensuppe Kürbis   Apfel   Ingwer		9
Gemüsebouillon Ochschwanz   Wurzelgemüse		10
Pilzjalousie Sauerrahm   Rotkohlsprossen		12
Gemischter Salat		9
Wintersalat Nüssli   Radicchio   Chicoree   BergBrie Bio		12
Chefsalat Pilze   Speck   Brotwürfel		12

## WINTERLICHES aus dem Ofen und Kessel

Hirschwurst Ofenkartoffeln   Sauerkraut	26
3erlei vom Schwein Brust   Karree   Filet   Ofenkartoffeln   Gemüse	34
Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“ Spätzli   Gemüse	37
Geschmorter Hahn im Rotwein Risotto   Ofengemüse	29

## SPEZIALITÄT

Doppeltes Rindsfilet „CHATEAU-BRIAND“  
Am Stück gebratenes Rindsfilet  
Sauce Bearnaise | Pommes | Gemüse

Ab zwei Personen erhältlich  
Dieses Gericht servieren wir Ihnen in zwei Gängen

59 pro Person

# FLEISCH

Kronensteak Schweinssteak   Pfeffersauce   Pommes   Salat	27
Kronentöpfl Schweinsfilet   Spätzli   Pilzragout   Bergkäse	30
Cordon-bleu vom Schweinsnierstück Bergziit-Käse   Pommes   Gemüse	29
Schweinsschnitzel paniert Pommes   Gemüse	24
Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ Risotto   Ofengemüse	36
Rindssteak vom Grill Kräuterkruste   Pommes   Gemüse	36
Rindsfiletmedaillon Pfeffersauce   Pommes   Gemüse	43
Gebratene Pouletbrust Kräuterbutter   Pommes   Rahmgemüse	29

# FISCH

Gebratenes Forellenfilet 30  
Rahmgemüse | Salzkartoffeln

Pochiertes Saiblingfilet vom Kundelfingerhof 34  
Kräutersauce | Risotto | Ofengemüse

# VEGI

GEMÜSE 25  
Gemüseauswahl | Spätzli

RISOTTO 22  
Ofengemüse | Pilze | Pesto

PASTA 24  
Hausgemachte Nudeln | 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, Bazenheid
Poulet	frifag AG, Märwil
Fisch	Forellen - Familie Rüthemann, Mosnang Forellen und Saibling - Kundelfingerhof, Schlatt (TG)
Gemüse & Früchte	Braun Früchte&Gemüse AG, Bronschhofen Massnahmenzentrum Bitzi, Mosnang sowie diverse Landwirtschaftsbetriebe aus der Region
Eier	Familie Brändle, Buchrüti, Mosnang
Brot, Backwaren	Beck Brunner, Oberhelfenschwil Romer's Hausbäckerei, Benken
Milchprodukte	Käserei Kaufmann, Mosnang Transgourmet, Winterthur
Glace	Emmi, Moosseedorf (BE)
Käse	Bergziit, Edelwiis – Käserei Gübeli, Dreien Gwitterchäs – Güntensperger Käse, Bütschwil Sennenkäse, Bloderkäse, BergBrie – Stofel, Unterwasser Schaf-Mockä – Chästrückli, Dietfurt Mühlistein – 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.