

# 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 unsere Bierauswahl von der St.Galler Brauerei Schützengarten oder die Kaffeebohnen welcher aus der St.Galler Kaffeerösterei Turm stammt, wir legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und vor allem GENUSS.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind!

Wir freuen uns, Sie bei uns bedienen zu dürfen.

*Familie Schneider*



WO MAN  
GERNE IS(S)T...



# VORSPEISEN

## VARIATION

Couscous-Salat mit grillierter Crevette, Frühlingszwiebelsuppe,  
Toggenburger Landrauchschinken 14

## TATAR

Rindfleischtatar klassisch zubereitet  
mit Brioche-Toast und Würzbeilagen 16 | 28

## SAISON

Couscous-Salat mit jungem Spinat und Sour-Cream  
und grillierten Black-Tiger-Crevetten 14

## SPARGELN

Spargeln mit Sauce Hollandaise 16 | 28  
zusätzlich mit hauchdünnen Tranchen vom Bauernschinken 18 | 30

## SUPPEN

Frühlingszwiebelsuppe mit Kräutercrostini 10

Hausgemachte Nudelsuppe mit Gemüse 9

## SALAT

Gemischter Salat 9

## Toggenburger Salat

Mini-Lattich mit Sennenkäse-Dressing, Speck und Brotwürfel 12  
als Hauptgang mit gebratenen Pouletbruststreifen 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

## RÖSTI

Knusper-Rösti mit hauchdünnem Bauernschinken  
Sour-Cream und Broccolisalat

24

## CHATEAU-BRIAND

Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise  
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur

Ab zwei Personen

Dieses Gericht servieren wir Ihnen in zwei Gängen

59 pro Person

# 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

Kalbfleischstreifen mit Spargeln  
Hausgemachte Spätzli 38

Kalbssteak vom Grill auf einem Beet von Blattspinat  
serviert mit Spargeln und Sauce Hollandaise 38

## RIND

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

Rindsfilet-Medaillon mit Pfeffersauce  
Pommes-frites und Gemüse 43

## POULET

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter  
auf Spargelragout und Frühlingskartoffeln 29

## FISCH

### FORELLE

Gebratenes Forellenfilet  
auf Spargelragout serviert mit Salzkartoffeln 30

### LACHS

Sautierte Lachswürfel  
auf Weißwein-Risotto mit Spargeln 34

### CREVETTEN

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

## VEGI

### GEMÜSETELLER

Reichhaltiger Gemüseteller  
mit Spargelragout und Spätzli 24

### RISOTTO

Weißwein-Risotto mit Spargeln 24

### CHNÖPFLI

Hausgemachte Chnöpfli  
mit Gwitterchäs und Röstzwiebeln 20

### 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 Fischbacher Buremetzg AG, Näf-Metzg AG
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 Sennenkäse – Käserei Stofel, Unterwasser

## 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.