

Lieber Gast

Das ganze Krone Team heisst Sie herzlich willkommen!

Die Gerichte unserer kleinen, aber feinen Karte werden allesamt mit viel Liebe hergestellt und angerichtet. Wann immer möglich verwenden wir saisonale Produkte und legen grossen Wert auf Frische und Qualität.

Wir wünschen guten Appetit und ein paar vergnügliche Stunden im Dorfrestaurant mit Chic und Charme.

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Doris Wick mit Team

Seit kurzem unterstützen wir die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb so weit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region. Kurzum, wir setzen unserem Essen das Culinarium-Krönchen auf, ...



Herkunftsdeklaration

Eier: Familie Schildknecht, Jonschwil

Mozzarella: Züger, Oberbüren

diverse Käse: Senneria AG, Bettenau

«Appenzellerin»: Hardegger Käse, Jonschwil

Wasserbüffel: Familie Künzle, Schwarzenbach

Poulet: Schweiz

Rind, Schwein: Metzgerei Willi, Oberuzwil

Fisch: Bianchi Comestibles, Schweiz

Kenzenau Fisch AG, Bischofszell

Vorspeisen ...

| Marronicapucchino mit Amaretto | | 10 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------|
| Lauchcrèmesüppchen mit Senfrahm und Brotwürfeli | | 9.5 |
| hausgemachte Rindsbouillon Ei I Flädli | | 8.5 |
| grünes Salatsträusschen französisch I italienisch I Honig-Senfvinaigrette | | 8.5 |
| gemischter Salat | | |
| französisch I italienisch I Honig-Senfvinaigrette | | 10 |
| | klein | 8.5 |
| «Wintersalat» Blattsalat I Apfel I Dörrpflaume I Baumnuss I Honi _l | g-Senfvinaigrette | 11.5 |
| Nüsslisalat Bowl Crôutons I Ei I Speck I Kürbiskerne I Kürbiskerndre | ssing | 15 |
| Randen-Hirtensalat Randen I Hirtenkäse I Baumnuss I Honig-Senfvinai | grette | 12 |
| "Mostbröckli-croquetas" – tapas aus den B o Mostbröckli I Portwein-Rauch-Dipsauce | ergen | 15 |
| Hackfleisch- und Kichererbsenbällchen griechischer Joghurt Dip | | 17.5 |



Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten werden Sie sich bitte an unser Personal. Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Klassisch – aber immer wieder fein

panierte Schweineschnitzel Pommes frites 26 ½ Portion 18.5 panierte Schweineschnitzel Salate oder Gemüse 26 ½ Portion 18.5 Schweinesteak mit Kräuterbutter 29 Pommes frites I Saisongemüse Pouletbrüstli mit Zitronenbutter 26.5 Saisongemüse oder Salatgarnitur 250g Entrecôte vom Hausmetzger mit Rosmarinbutter 51 Pommes frites I Saisongemüse Fisch – frisch - raffiniert hausgemachte Egli- und Wels Knusperli 33.5 Proseccorisotto | Blattspinat hausgemachte Egli- und Wels Knusperli 33.5 Gemüsegarnitur I Sauce Tartare Forellenfilet gebraten 31 Zitronenbutter | Spinat | Proseccorisotto Forellenfilet gebraten 31 Kartoffel I Kräutersauce I Saisongemüse saisonal – fleischlos - lecker hausgemachte Ravioli an Nussbutter 20.5 Kürbis I Lauch I Ricotta Proseccorisotto mit Winterratatouille 19.5

Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten werden Sie sich bitte an unser Personal. Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

20

Rote-Linsen-Chili mit Gemüse

Reis

Fleisch – regional – einfach gut

Tagliatelle I Saisongemüse

| Schweinsfiletmédaillon an St.Gallados-Sauce Tagliatelle I Saisongemüse | 38 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Schweineschnitzeli Pilzsauce I Spätzli I Saisongemüse | 28.5 |
| Pouletbrüstli an Kräutersauce Reis I Saisongemüse | 28.5 |
| Schweine-Cordon bleu klassisch Pommes frites I Saisongemüse | 29 |
| Schweine-Cordon bleu Krone Rohschinken I Chilikäse "Senneria" I Cornflakes Risotto I Saisongemüse | 30.5 |
| Schweine-Cordon-bleu «heläwiä" Schinken I Appenzellerin I Spinat I Quinoapanade I Saisongemüse | 30.5 |
| vom Wasserbüffel | |
| Das Wasserbüffelfleisch ist sehr zart, cholesterin- und fettarm und somit sehr gesund. | |
| hausgemachter Burger "Black River" BBQ Mayonnaise I Speck I Tomate I Zwiebel I Country Cuts | 25 |
| Gulasch an Paprikarahmsauce Spätzli I Saisongemüse | 36.5 |
| Hacktätschli | 28 |



Bei Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten werden Sie sich bitte an unser Personal. Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.