



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-Senf vinaigrette	8.5	
gemischter Salat französisch I italienisch I Honig-Senf vinaigrette	10	
	klein	8.5
«Wintersalat» Blattsalat I Apfel I Dörrpflaume I Baumnuss I Honig-Senf vinaigrette	11.5	
Nüsslisalat Bowl Croutons I Ei I Speck I Kürbiskerne I Kürbiskerndressing	15	
Randen-Hirtensalat Randen I Hirtenkäse I Baumnuss I Honig-Senf vinaigrette	12	
“Mostbröckli-croquetas” – tapas aus den Bergen Mostbröckli I Portwein-Rauch-Dipsauce	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

Pommes frites | Saisongemüse

29

Pouletbrüstli mit Zitronenbutter

Saisongemüse oder Salatgarnitur

26.5

250g Entrecôte vom Hausmetzger mit Rosmarinbutter

Pommes frites | Saisongemüse

51

Fisch – frisch - raffiniert

hausgemachte Egli- und Wels Knusperli

Proseccorisotto | Blattspinat

33.5

hausgemachte Egli- und Wels Knusperli

Gemüsegarnitur | Sauce Tartare

33.5

Forellenfilet gebraten

Zitronenbutter | Spinat | Proseccorisotto

31

Forellenfilet gebraten

Kartoffel | Kräutersauce | Saisongemüse

31

saisonal – fleischlos - lecker

hausgemachte Ravioli an Nussbutter

Kürbis | Lauch | Ricotta

20.5

Proseccorisotto mit Winterratatouille

19.5

Rote-Linsen-Chili mit Gemüse

Reis

20



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.

Fleisch – regional – einfach gut

hausgemachte Capuns	28.50
Mangold Salsiz Wildberger	
Schweinsfiletmédailon an St.Gallados-Sauce	38
Tagliatelle Saisongemüse	
Schweineschnitzeli	28.5
Pilzsauce Spätzli Saisongemüse	
Pouletbrüstli an Kräutersauce	28.5
Reis Saisongemüse	
Schweine-Cordon bleu klassisch	29
Pommes frites Saisongemüse	
Schweine-Cordon bleu Krone	30.5
Rohschinken Chilikäse “Senneria” Cornflakes Risotto Saisongemüse	
Schweine-Cordon-bleu «heläwiä»	30.5
Schinken Appenzellerin Spinat Quinoapanade Saisongemüse	

vom Wasserbüffel

Das Wasserbüffelfleisch ist sehr zart, cholesterin- und fettarm und somit sehr gesund.

hausgemachter Burger “Black River”	25
BBQ Mayonnaise Speck Tomate Zwiebel Country Cuts	
Gulasch an Paprikarahmsauce	36.5
Spätzli Saisongemüse	
Hacktätschli	28
Tagliatelle Saisongemüse	



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.