



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 Dorfrestraurant mit Chic und Charme.

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Doris Wick mit Team



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb so weit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

## 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:	Kundelfingerhof, Schweiz Kenzenau Fisch AG, Bischofszell

## Suppen und Salate

<b>Rieslingschaumsüppchen</b> Brotwürfeli und Schlagrahm	10.5	
<b>Crèmesüppchen von der Peterliwurzel</b> mit Kurkuma	9.5	
<b>hausgemachte Rindsbouillon</b> Ei   Flädli	8.5	
<b>grünes Salatsträusschen</b> französisch   italienisch   Honig-Senf vinaigrette	9	
<b>gemischter Salat</b> französisch   italienisch   Honig-Senf vinaigrette	10.5	
	klein	9



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.

<b>“Saisonsalat»</b>	11.5
Blattsalat   Apfel   Dörripflaume   Baumnuss   Honig-Senf vinaigrette	
<b>Nüsslisalat Bowl</b>	12
Crôutons   Ei   Speck	
<b>Randen-Hirtensalat</b>	12
Randen   Hirtenkäse   Baumnuss   Honig-Senf vinaigrette	
<b>“Mostbröckli-croquetas” – tapas aus den Bergen</b>	15
Mostbröckli   BBQ Mayonnaise	

## Fisch – frisch - raffiniert

<b>hausgemachte Egli- und Wels Knusperli</b>	33.5
Proseccorisotto   Blattspinat	
<b>hausgemachte Egli- und Wels Knusperli</b>	33.5
Gemüsegarnitur   Sauce Tartare	
<b>Forellenfilet gebraten</b>	32
Zitronenbutter   Spinat   Proseccorisotto	
<b>Forellenfilet gebraten</b>	32
Safransauce   Spinat   Pilav Reis	

## saisonal – fleischlos - lecker

<b>Tagliatelle an Safransauce</b>	18.5
Gemsüestreifen   Mandeln	
<b>Proseccorisotto mit Winterratatouille</b>	19.5
<b>Rote-Linsen-Chili mit Gemüse</b>	20
Reis	



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

<b>Schweinsfiletmédailon an St.Gallados-Sauce</b>	38
Tagliatelle   Saisongemüse	
<b>Schweineschnitzeli</b>	28.5
Pilzrahmsauce   Spätzli   Saisongemüse	
<b>Pouletbrüstli mit Zitronenbutter</b>	26.5
Saisongemüse oder Salatgarnitur	
<b>Pouletbrüstli mit Safransauce</b>	28.5
Pilav Reis   Saisongemüse	
<b>Schweine-Cordon bleu klassisch</b>	29
Pommes frites   Saisongemüse	
<b>Schweine-Cordon bleu Krone</b>	30.5
Rohschinken   Chilikäse "Senneria"   Cornflakes Risotto   Saisongemüse	
<b>Schweine-Cordon-bleu «heläwiä»</b>	30.5
Schinken   Appenzellerin   Spinat   Quinoapanade   Saisongemüse	
<b>panierte Schweineschnitzel</b>	
Pommes frites, Salat- oder Gemüsegarnitur	26
½ Portion	18.5
<b>Schweinesteak mit Kräuterbutter</b>	29
Pommes frites, Salat- oder Gemüsegarnitur	
<b>hausgemachter Wasserbüffelburger "Black River"</b>	25
BBQ Mayonnaise   Speck   Tomate   Zwiebel   Country Cuts	
<b>Wasserbüffelgulasch an Paprikarahmsauce</b>	36.5
Spätzli   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.