



Menüvorschläge

Bankette 2024

für Gruppen von 13 bis 200 Personen

Wir heissen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in der Krone Mosnang.

Familie Schneider



Krone Mosnang | Unterdorf 20 | 9607 Mosnang
www.kronemosnang.ch | info@kronemosnang.ch



Menüvorschläge für Bankette in der Krone Mosnang

Die Krone in Mosnang

Im Herzen des Toggenburgs auf rund 750 Meter über dem Meeresspiegel in ländlicher Atmosphäre finden Sie unsere Krone. Seit bereits über 125-jähriger Familientradition und fünf Generationen pflegen wir in der Krone stets unser Ziel: «In der Krone soll sich jeder rundum wohl fühlen.»

Ob Hochzeitsfeier, Geburtstagsfest oder Familienfeier diverser Arten – wir finden gemeinsam immer das passende Menü.

Die Krone Mosnang ist bekannt für regionale Gerichte. Die Vielfalt der wunderbaren Produkte aus unserem Dorf, unserer Gemeinde, unserer Region wissen wir zu schätzen und sind daher täglich bestrebt, köstliche Gerichte daraus zu präsentieren. Für den passenden Service sorgt dabei unser eingespieltes und freundliches Restaurationsteam.

Menüwahl

Bis 12 Personen ist ein «a la carte – Service» von unserer saisonalen Speisekarte möglich.

Ab 12 Personen bitten wir Sie, ein Einheitsmenü für alle Gäste zu wählen.

Mit unseren Menüvorschlägen möchten wir den ersten Schritt machen und Ihnen unser Angebot präsentieren. Nun dürfen Sie entscheiden, welches für Sie und Ihren Anlass die passenden Gerichte sind. Weitere Wünsche finden bei uns immer Anklang. Gemeinsam kann auch ein individuelles Wunschmenü zusammengestellt werden. Dafür benötigen wir Ihre Wunschprodukte und die gewünschte Anzahl Gänge.

Beratung

Gerne beraten wir Sie am Telefon, per Mail oder bei einem persönlichen Gespräch, damit wir Ihren Wünschen jederzeit gerecht werden können. Bitte kontaktieren Sie uns vor einer gewünschten Menübesprechung um den Zeitpunkt gemeinsam planen zu können.

Räumlichkeiten

Diverse Räume stehen nach Verfügbarkeit gerne für Ihren Anlass bereit:

| | | |
|-------------|------------------|---|
| kroneBEIZ | bis 45 Personen | der Name verrät das Konzept bereits |
| kroneGNUSS | bis 34 Personen | für Genuss in ruhiger Atmosphäre |
| kroneSAAL | bis 200 Personen | dreifach unterteilbar und flexibel für jegliche Anlässe |
| kroneSCHÜÜR | bis 16 Personen | der exklusive Seminarraum |
| kroneGARTEN | bis 80 Personen | die Krone Mosnang unter freiem Himmel erleben |
| kroneLODGE | bis 20 Personen | bietet Übernachtungsmöglichkeit gleich vor Ort |

Allergene & Kostformen

Über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte frühzeitig. Wir sind sehr bestrebt, den individuellen Kostformen gerecht zu werden und stets Alternativen anbieten zu können.

Gut zu wissen

Beachten Sie bitte unsere weiteren Hinweise (AGB) auf der letzten Seite.



Zum Einstimmen

Kleiner Starter, wo Ihre Gäste sich treffen...

Oder auch den Ausklang einer Veranstaltung mit einem Apéro Riche geniessen...

etwas Kleines

Chips und Nüssli

nach Aufwand

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

pro Person 4.00

Hausgemachter Käseküchlein und/oder Schinkengipfeli

pro Person 4.50

Hausapéro «Krone»

Blätterteiggebäck, Landrauchschinken & Käsekuchen

pro Person 9.00

Hausapéro «Krone plus» inklusive Getränk*

Blätterteiggebäck, Landrauchschinken & Käsekuchen, Saisonales Süsspchen im Gläsli,

Saisonaler Salat im Schälchen, gefüllte Brötchen

pro Person 26.00

**pro Person je 1 Glas kroneWEIN „Selection“, Klosterbräu 3dl oder Softgetränke*

Apéro Riche

Zum Beispiel: Saisonales Süsspchen im Gläsli, Käsekuchen, Crepes mit Frischkäsefüllung auf Linsensalat, Süss-Saurer Kabissalat, Selleriesalat mit Äpfeln und Käsesticks, Gezupfte Forelle, Hausgemachte Nudeln mit Pesto, Kalbskarree mit Bernecker Rotweinsauce, Ofenkartoffeln und Gemüse

Saisonales PannaCotta, Toggenburger Schlorzifladen

pro Person 48.00

Apéro «Wunschlos» inklusive Getränke*

Zum Beispiel: Saisonales Süsspchen im Gläsli, Saisonaler Salat im Schälchen, Käsekuchen, Wurst-

Käsesalat, «Ghacket's und Hörnli», Spätzlipfanne mit Gemüse, Bratwurst mit Brot

Toggenburger Schlorzifladen, Fruchtcocktail, Saisonale Creme

Bernecker Riesling Sylvaner, Schützengarten Bier, Krone-Tafelwasser, Kaffee

pro Person 54.00

**pro Person je 2 Glas kroneWEIN „Selection“, Klosterbräu 3dl oder Softgetränke sowie ein Kaffee/Espresso*



Unsere bekannten Spezialmenüs

bereits für Sie zusammengestellt...

Les trois Filets

Vorspeisenvariation «Krone»

Saisonaler Salat, Landrauschschinken mit passendem Süsspchen kombiniert

Schweinsfilet «Calvados»

Hausgemachte Spätzli, Broccoli mit Mandelbutter

Kalbsfilet mit Balsamicosauce und Tomatenwürfel

Weissweinsrisotto und Gemüsetrilogie

Rindsfilet Sauce Bearnaise

Frittierte Mandelkartoffeln, Bohnen und gefüllte Tomate

Sorbetvariation mit Früchtegarnitur

96.00

Menü des Hauses

Geräucherter Lachs und sein Tatar

mit Apfel-Sellerie-Salat, Meerrettichschaum und Brioches

Weinschaumsuppe mit Rahmhaube, Croutons und Traubenkernöl

Saisonaler Blattsalat

Rindsfilet mit Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin

Gemüsegarnitur

Hausgemachtes Tiramisu mit Säntis Malt Cream

92.00

Saison-Menü

Unser saisonales Menü welches im «a la carte» stets erhältlich ist, bieten wir auch für Bankette an.

Gerne legen wir Ihnen das aktuelle Menü vor.

Dieses offerieren wir Ihnen entsprechend als 4- oder 6-Gang-Menü.

Nach Wahl auch inklusive Weinbegleitung.

Preise gemäss aktuellem Saison-Menü.



Vorspeisen

der Auftakt für Ihr eigens zusammengestellte Menü...

Kalte Vorspeisen

Vorspeisenvariation «Krone»

Weinschaumsüppchen, Käsekuchen, Apfel-Sellerie-Salat und Landrauchschinken 18.00

Geräucherter Lachs und sein Tatar

mit Apfel-Sellerie-Salat, Meerrettichschaum und Brioches 19.00

Suppen

Gemüsebouillon mit Einlage nach Wahl: Eierstich, Flädli, Gemüsestreifen 9.00

Weinschaumsuppe mit Rahmhaube, Croutons und Traubenkernöl 10.00

Gemüsecremesuppe: Spargel, Tomaten, Broccoli, Kürbis (saisonal) 10.00

Salate

Blattsalat mit Kernen und Sprossen 9.50

Haussalat: Bunt gemischter Salat mit Kernen und Sprossen 10.00

Caesar-Salat: Eisbergsalat mit Speck, gehobeltem Käse und Brotwürfel 14.00

Chef-Salat: Blattsalat mit Speck, Champignons und Brotwürfel 14.00

Fleischlose Hauptgerichte

für alle Ihre Gäste, oder auch für einzelne möglich...

Fisch

In Butter gebratenes Forellenfilet auf Rahmgemüse mit Salzkartoffeln 33.00

Gebratenes Zanderfilet mit Dillrahmsauce, Salzkartoffel und Broccoli mit Mandeln 39.00

Pochiertes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise, Risotto und Broccoli mit Mandeln 39.00

Vegetarische Hauptgerichte

„Bütschwiler ChääsSpätzli“ mit Röstzwiebeln und Apfelmus 21.00

Gemüsecurry im Reising serviert 25.00

Pilzrisotto mit Rucola und Bergkäse 26.00

Hausgemachte Nudeln mit Linsen-Bolognese (Vegan) 26.00

Pilzragout im Blätterteigpastetli mit reichhaltiger Gemüse garnitur 27.00



Hauptgerichte mit Fleisch

mit meist bereits vorgeschlagener Sauce – kann jedoch gerne frei kombiniert werden...

Schwein

| | |
|--|-------|
| Schweinsschulterbraten mit Balsamicosauce | 30.00 |
| Niedergegartes Schweinskarree mit Pilzrahmsauce | 32.00 |
| «Gourmetfilet» Schweinefilet mit Brät im Speckmantel | 35.00 |
| Cordon-bleu vom Schwein mit Schinken und Bergkäse | 35.00 |
| Gebratenes Schweinsfilet mit Senfrahmsauce | 36.00 |

Kalb

| | |
|--|-------|
| Kalbsschulterbraten mit Madeirasauce | 33.00 |
| Niedergegarter Kalbshohrücken mit Steinpilzrahmsauce | 38.00 |
| Niedergegartes Kalbskarree mit Zitronensauce | 42.00 |
| Cordon-bleu vom Kalb mit Mostbröckli und Bergkäse | 45.00 |
| Gebratenes Kalbsfilet mit Morchelsauce | 51.00 |

Rind

| | |
|--|-------|
| Geschmorter Rindshuftspitz | 32.00 |
| Rindfleischroulade mit Bernecker Rotweinsauce | 32.00 |
| Rindshuftstreifen «Stroganoff» | 37.00 |
| Roastbeef mit Rotweinsauce (mit Sauce Bearnaise plus 2.50) | 43.00 |
| Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise | 53.00 |

Geflügel

| | |
|--|-------|
| Pouletbrustragout «Stroganoff» | 33.00 |
| Pouletbrüstchen mit Kräutersauce | 33.00 |
| Pouletgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce | 33.00 |

Beilagen Gemüse garnitur sowie zwei Beilagen nach Wahl:

Spätzli, Kartoffelgratin, -stock oder -Kroketten, Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Pommes-frites, Nudeln, Risotto, Reis, oder Linthmais-Polenta



Der süsse Abschluss

an welchen man sich am besten erinnert...

| | |
|--|-------|
| Mosnanger Panna cotta mit Beeren garniert (saisonal frische, oder Beerenkompott) | 9.50 |
| Caramelköpfl mit Früchten und Rahm | 9.50 |
| Toggenburger Schlorzifladen mit Vanilleglace und Rahm | 9.50 |
| Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm und Glace/Sorbet nach Wahl | 9.50 |
| Vanilleglace mit warmem Beerenkompott und Rahm | 10.00 |
| Hausgemachtes Tiramisu mit Säntis Malt Cream | 9.50 |

Saisonale Süsßspeisentrilogie

von allem etwas

(cremig / gefrorenes / gebackenes) saisonal zusammengestellt 14.00

Kleine Desserts im Gläsli

(Diese Desserts können wir gerne auf der Menükarte aufführen, wo Ihre Gäste selbst auswählen dürfen, oder Sie entscheiden, welches Gläsli für alle Gäste vorbereitet werden soll)

Fruchtsalat mit Rahm und Glace/Sorbet nach Wahl

Mini-Berry

Mini-Eiskaffee

Mini-Dulcinea (Vanilleglace mit Caramelsauce und Rahm) pro Gläsli 8.50



Weitere Hinweise (Auszug unserer AGB)

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer von 8.1%

Menükarten

Wir drucken für Ihren Anlass die passenden Menükarten mit dem ausgewählten Menü kostenlos. Als Leitfaden beim Essen und als Erinnerung.

Dekoration

Kerzen sowie Dekorationsmaterial stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Gerne organisieren wir für Ihren Anlass passenden Blumenschmuck. Die Kosten nehmen wir auf die Gesamtrechnung.

Zapfengeld

Falls sie Ihren Wein gerne selbst mitbringen, beläuft sich das Zapfengeld auf CHF 28.00 pro 75cl Flasche.

Torten

Bei einer externen Lieferung der Torten, verrechnen wir für den Service, Geschirr und Reinigung CHF 3.00 pro Person.

Personenanzahl

Die definitive Anzahl Personen sollte bis 3 Tage im Voraus bekannt gegeben werden. Eine unvorhersehbare Differenz von 10% der gemeldeten Personenanzahl (Krankheit, Unfall, etc.) akzeptieren wir kostenlos. Grössere Differenzen müssen wir in Rechnung stellen.

Nachtzuschlag

Der Nachtzuschlag nach 01.00 Uhr beträgt CHF 120.00 pro angebrochene Stunde. Aus Rücksicht auf unsere Nachbarschaft können wir die Krone Mosnang bis spätestens 03.00 Uhr für Sie und Ihren Anlass geöffnet halten. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Hunde

Bitte beachten Sie, dass aus hygienischen- sowie Sicherheitsgründen, Hunde in unseren Räumlichkeiten nicht erlaubt sind.

Zahlungsbedingungen

Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung, Zahlung innert 20 Tagen, zu. Barzahlung oder auch Zahlung mit EC- oder Kreditkarten vor Ort sind ebenfalls möglich.

Die Krone in Mosnang...

Um Ihre Gäste ans richtige Ort zu führen, haben wir auf unserer Website einen Routenplaner aufgeschaltet. www.kronemosnang.ch

Mosnang, 28. September 2024