

Die Krone in Mosnang – wo man gerne is(s)t...

Küche

Wir bieten eine bürgerliche Küche an, welche stets mit Modernem kombiniert wird.

Die Produkte aus der Region die wir fast täglich frisch erhalten verarbeiten wir mit grösster Sorgfalt und bemühen uns ihnen unvergessliche Geschmackserlebnisse auf den Teller anzurichten. Durch unsere Philosophie erreichen wir auch die höchste Zertifizierungsstufe von Culinarium und sind somit mit „drei Kronen“ ausgezeichnet.

Service

Damit die Region auf dem Tisch komplett zu erhalten ist, bieten wir diverse Culinarium-Weine von mehrfach ausgezeichneten Ostschweizer Winzern an.

Selbstverständlich haben wir für einen „Abschweifer“ jedoch auch ein Angebot von Frankreich, Italien bis nach Californien in unserem Weinangebot bereit.

Unsere Restaurationsmitarbeiter bedienen Sie auch gerne mit unserem Kronen-Tafelwasser oder Mineral aus dem Appenzellischen Gontenbad oder auch einem breiten Bier-Angebot der St.Galler Brauerei Schützengarten. Mögen Sie zur Süßspeise einen Kaffee, so erhalten Sie diesen aus Bohnen, welche von der St.Galler Kaffeerösterei Turm stammen.

Wir freuen uns, Sie bei uns bedienen zu dürfen.

Familie Schneider



WO MAN
GERNE IS(S)T ...



Regionale Spezialitäten

Chässoppe

Kraftbrühe mit Toggenburger Bergkäse überbackener Speck-Toast 9

Bratkäse

Oberrindaler Bratkäse mit jungem Salat serviert 10

Schweinssteak

mit Äpfel und Bergkäse gratiniert
serviert mit Spätzli 29

Kalbsschnitzel

Gefülltes Kalbsschnitzel (Trockenfleisch, Brät, Lauch)
serviert mit Spätzli und glasiertem Gemüse 36

Käsesteak

Oberrindaler Bratkäse auf Rahmlauch
serviert mit Bratkartoffeln 22

Pouletbrust

Pouletbrust vom Grill mit Honigkruste
Pommes-frites und glasiertes Gemüse 26

Schlorzifladen

Hausgemachter Toggenburger Schlorzifladen 7
mit Vanilleglace und Rahm 9

Vorspeisen

Variation

Pastinakensuppe kombiniert mit Bratkäse
und Randensalat mit Äpfel und Meerrettich

14 

Forelle

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
und Toast serviert

14

Tatar

Rindfleischtatar klassisch zubereitet
mit Toast und Würzbeilagen serviert

15 | 28

Pastinakensuppe

mit Petersilie

9

Pilztoast

Pilzragout auf Toast serviert

10

Schnecken

Schnecken mit Kräuterbutter überbacken

15

Salate

Mimosa

Buntgemischter Blattsalat mit Ei, Kernen und Sprossen 9

Gemischter

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten mit Sauce nach Wahl 9

Chef-Salat

Bunter Blattsalat mit Pilzen, Speck und gerösteten Brotwürfel 10

Kalte Gerichte

Kronenplättli

Schinken, Speck, Trockenfleisch, Salami und Käse
mit Salaten garniert 19

Wurst-Salat

garniert 16

Wurst-Käse-Salat

garniert 17

Salatteller

Diverse Salate mit Ei garniert 15

Hauptgerichte mit Fleisch

Cordon bleu

Schweinschnitzel mit Schinken und Toggenburger Bergkäse gefüllt
serviert mit Pommes-frites und Gemüse garnitur 29

Kronensteak

Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce
Pommes-frites und Salatgarnitur 26

Schnitzel

Panierte Schweinschnitzel mit Pommes-frites oder Salatgarnitur 22

Kronentöpfli

Schweinsfilet im Speckmantel auf Spätzli
mit Pilzragout und Käse überbacken 30

Gulasch

Rahmgulasch vom Kalbfleisch
mit Spätzli serviert 36

«Surf & Turf»

Grilliertes Rindsfilet kombiniert mit Black-Tiger-Crevette
serviert mit Röstitaler und Tartarsauce 43

Rindsfilet

Rindsfilet-Medaillon mit Pfeffersauce
Pommes-frites und Gemüse garnitur 41

Rindssteak

Rindssteak mit Kräuterkruste überbacken
Pommes-frites und Gemüse garnitur 31

Unser Klassiker

«**Chateaubriand**» ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
serviert mit Sauce Bearnaise, Pommes-frites und Gemüse

49 

Hauptgerichte mit Fisch

Forellenfilet

Gebratenes Forellenfilet vom Mosliger Gonzenbach
auf Rahmgemüse serviert mit Salzkartoffeln

27 

Fish & Chips

Zanderfilet im Backteig frittiert mit Pommes-frites und Tartarsauce

24

Lachs

Sautiertes Lachsschnitzel mit Senfsauce serviert mit Reis und Broccoli

32

Fleischlose Hauptgerichte

Gemüseteller

Reichhaltiger Gemüseteller mit Pilzragout und Röstitaler

22

Chnöpfl

Hausgemachte Chnöpfl
mit Toggenburger Bergkäse und gerösteten Zwiebeln

20 

Pastetli

Blätterteigpastetli mit Pilzragout und Gemüse garnitur

22

Herkunftsdeklaration

Wo immer möglich, greifen wir auf Lebensmittel zurück, die aus möglichst naher Umgebung stammen. Die Gemeinde Mosnang selbst bietet sehr viele (meist auch Culinarium-zertifizierte) Produkte an, welche wir stets nutzen und verarbeiten.

| | |
|------------------------|---|
| Rind/Kalb/Schwein (CH) | Näf, Mosnang / Fischbacher, Lütisburg / Gebrüder Gröbli, Dietfurt |
| Poulet (CH) | Geflügel Gourmet, Mörschwil / frifag AG, Märwil |
| Forellen | Familie Rüthemann, Gonzenbach, Mosnang |
| Zander | Binnengewässer EU, Zellweger Comestibles, Staad/SG |
| Lachs | Norwegen, Zellweger Comestibles, Staad/SG |
| Crevetten | Vietnam, TK, Zellweger Comestibles, Staad/SG |
| Milch, Milchprodukte | Kaufmann, Mosnang / Gübeli, Dreien |
| Freiland-Eier | Familie Brändle, Buchrüti, Mosnang |
| Gemüse und Früchte | Massnahmenzentrum Bitzi, Mosnang Braun Früchte & Gemüse AG, Wil |
| Pommes-frites | Bischofszell Nahrungsmittel Culinarium-Zertifizierte Ostschweizer Kartoffeln |



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

Allergene & Kostformen

Über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Restaurationsmitarbeiter. Wir sind zudem auch stets bestrebt, den individuellen Kostformen gerecht zu werden.

Preise

Sämtliche angegebene Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlich vorgegebenen 7,7 % Mehrwertsteuer.