

Die Krone in Mosnang

wo man gerne is(s)t...

In der Krone vereinen wir gehobene Schweizer Küche mit modernen Interpretationen und Gerichten. Hierfür verwenden wir täglich frische Produkte aus der Region. Mit grösster Sorgfalt kreieren wir aus diesen qualitativ hochwertigen Produkten unvergessliche Geschmackserlebnisse. Ausgezeichnete Ostschweizer Weine sowie eine spannende Auswahl an Toggenburger Käse ergänzen unser Angebot.

Sie haben es vielleicht bereits bemerkt **wir lieben unsere Region!** Dies widerspiegelt sich immer wieder in der Krone: sei es unsere Bierauswahl von der St.Galler Brauerei Schützengarten oder die Kaffeebohnen welcher aus der St.Galler Kaffeerösterei Turm stammt, wir legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und vor allem GENUSS.

Wir freuen uns sehr, dass Sie unser Gast sind!

Wir freuen uns, Sie bei uns bedienen zu dürfen.

Familie Schneider



WO MAN
GERNE IS(S)T ...



VORSPEISEN

VARIATION

Rindstatar mit Brioche-Toast, Kalte Tomatensuppe,
Mini-Lattich mit Sennenkäse-Dressing, Speck und Brotwürfel 16

TATAR

Rindstatar mit Essiggemüse und Kresse
serviert mit Brioche-Toast 16 | 28

SUPPEN

Kalte Tomatensuppe mit Crostini 9

Hausgemachte Nudelsuppe mit Gemüse 9

SALATE

Gemischter Salat 9

Tomatensalat mit Toggenburger Bloderkäse
und Balsamico-Sauce 12

Toggenburger Salat
Mini-Lattich mit Sennenkäse-Dressing, Speck und Brotwürfel 12
als Hauptgang mit gebratenen Pouletbruststreifen 24

SPEZIALITÄTEN

KRONENSTEAK

Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pfeffersauce
Pommes-frites und Salat

26

KRONENTÖPFLI

Schweinsfilet im Speckmantel auf Spätzli
mit Pilzragout und Bergkäse überbacken

30

NOSE to TAIL

Sautierte Kalbsleberstreifen
mit Rösti serviert

34

RÖSTI

Knusper-Rösti mit hauchdünnem Bauernschinken
Sour-Cream und Broccolisalat

24

CHATEAU-BRIAND

Doppeltes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Beilage nach Wahl und Gemüse garnitur

Ab zwei Personen

Dieses Gericht servieren wir Ihnen in zwei Gängen

59 pro Person

FLEISCH

SCHWEIN

Cordon-bleu mit Schinken und Bergziit-Käse gefüllt
Pommes-frites und Gemüse 29

Schnitzel paniert oder nature mit Kräuterbutter
Pommes-frites und Gemüse 24

KALB

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
Hausgemachte Nudeln mit Gemüsestreifen 36

RIND

Rindssteak vom Grill mit Kräuterkruste überbacken
Pommes-frites und Gemüse 36

Rindsfilet-Medaillon mit Pfeffersauce
Pommes-frites und Gemüse 43

POULET

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter
auf Rahmgemüse und Pommes-frites 29

CLUB-SANDWICH

Gebratene Pouletbrust – Spiegelei – Speck – Salat
im Brioche-Toast mit Cocktailsauce dazu Pommes-frites 26

FISCH

FORELLE

Gebratenes Forellenfilet
auf Rahmgemüse serviert mit Salzkartoffeln 30

LACHS

Sautierte Lachswürfel
auf Weißwein-Risotto mit Ofengemüse 34

CREVETTEN

Gebratene Black-Tiger-Crevetten
auf Couscous mit Salatgarnitur 28

VEGI

GEMÜSETELLER

Reichhaltiger Gemüseteller
mit Pilzragout im Blätterteigpastetli 24

RISOTTO

Weißwein-Risotto mit Ofengemüse 24

PASTA

Hausgemachte Nudeln mit Linsen-Bolognese  22

WAS VON WEM

Wo immer möglich, greifen wir auf Lebensmittel zurück, die aus möglichst naher Umgebung stammen. Produzenten und Verarbeiter aus der Gemeinde Mosnang selbst, bieten uns sehr viele Produkte an, welche wir stets nutzen und verarbeiten.

Fleisch	Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus der Region Fischbacher Buremetzg AG, Näf-Metzg AG
Poulet	frifag AG, Märwil
Fisch	Forellen – Familie Rüthemann, Mosnang Crevetten – Vietnam, Comestibles Zellweger, Staad
Gemüse&Früchte	Massnahmenzentrum Bitzi, Mosnang Braun Früchte&Gemüse AG, Bronschhofen
Eier	Familie Brändle, Mosnang
Brot, Backwaren	Beck Brunner, Oberhelfenschwil Romer's Hausbäckerei, Benken
Milchprodukte	Käserei Kaufmann, Mosnang
Käse	Bergziit, Edelwiis – Käserei Gübeli, Dreien Gwitterchäs – Güntensperger Käse, Bütschwil Sennenkäse, Bloderkäse, Bergbrie – Käserei Stofel, Unterwasser Schaf-Mockä – Chästrückli, Dietfurt Mühlstein – Willi Schmid, Lichtensteig

ALLERGENE & KOSTFORMEN

Über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Restaurationsmitarbeiter.

Wir sind zudem auch stets bestrebt, den individuellen Kostformen gerecht zu werden.



Veganes Gericht

PREISE

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