



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 Dorfrerestaurant 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:	Schweiz, Jonschwil, Familie Schildknecht
Brot:	Schweiz, Niederuzwil, Bäckerei Taverna
Hirtenkäse:	Schweiz, Oberbüren, Züger AG
diverse Käse:	Schweiz, Lenggenwil, Senneria AG
Wasserbüffel:	Schweiz, Schwarzenbach, Jan Künzle
Poulet:	Schweiz, Schlatt, Mastai Gastro Schweiz, Top CC AG Zuzwil
Rind, Schwein:	Schweiz, Oberuzwil, Metzgerei Willi Schweiz, Culinarium, Top CC AG Zuzwil
Fisch:	Schweiz, Schlatt TG, Kundelfingerhof

Vorspeisen

Maiscrèmesuppe		10.5
Popcorn Schlagrahm		
Rieslingschaumsuppe		11
Grissini Schlagrahm		
hausgemachte Rindsbouillon		9
Flädli oder Ei		
Frühlingssalat		13
Gurke Radiesli Tomate Zwiebel Hirtenkäse grüner Spargel Kräutervinaigrette		
grünes Salatsträusschen		9.5
französisch italienisch Kräutervinaigrette		
gemischter Salat		11
französisch italienisch Kräutervinaigrette		
	klein	9
Mostbröckli-Croquetten		15
Spanien trifft das Bündnerland		



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.

saisonal – fleischlos - lecker

Tagliatelle an Bärlauchpesto	18.5
mit Kirschtomaten und paniertem Eigelb serviert	
Prosecco Risotto mit grünem Spargel	24.5
Sbrinz	
Gemüseteller	22
saisonales Gemüse	

Fisch – frisch - raffiniert

hausgemachte Egli- und Zander Knusperli	33.5
mit Proseccorisotto und Saisongemüse oder als Fitnesssteller	
Forellenfilet gebraten	32
Zitronenbutter saisonales Gemüse	
Felchenfilet an Mandelbutter	32
Reis Saisongemüse	

Die Klassiker- auch als Fitnesssteller

panierte Schweineschnitzel	
Pommes frites oder Gemüse- oder Salatgarnitur	26.5
½ Portion	19.5
panierte Kalbschnitzel vom Stotzen	
Curly fries oder Gemüse- oder Salatgarnitur	34.5
½ Portion	27.5
Schweinesteak mit Kräuterbutter	28.5
Pommes frites oder Gemüse- oder Salatgarnitur	
Pouletbrüstli mit Zitronenbutter	28.5
Pommes frites oder Gemüse- oder Salatgarnitur	



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

Schweineschnitzeli	28.5
Pilzrahmsauce Spätzli Saisongemüse	
Pouletroulade «Florentine»	28.5
Spinatfüllung Safransauce Tagliatelle Saisongemüse	
Pouletbrüstli	28.5
Erdnussauce Gemüsestreifen Pilav Reis	
hausgemachter Wasserbüffelburger “Black River”	25
BBQ Mayonnaise Speck Tomate Zwiebel Country Cuts	
Kalbsgeschnetzeltes mediterran	36
Maisfries Saisongemüse	
Schweinsfiletmédailon im Speckmantel an Cognacrahmsauce	36
Kartoffelcroquetten Saisongemüse	
Schweine-Cordon bleu klassisch	30
Pommes frites Saisongemüse	
Schweine-Cordon bleu Krone	32.5
Rohschinken Chilikäse Cornflakes Risotto Saisongemüse	
Schweine-Cordon-bleu « primavera »	32.5
Schinken Bärlauchkäse Spinat Quinoa Salat- oder Gemüse garnitur	



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.