



Bankettvorschläge 2025/26

Sehr geehrter Gast,

schön, dass Sie sich für uns als Ihre Gastgeber entschieden haben.

Nachfolgend finden Sie einige Ideen, wie Sie Ihren Anlass mit einem feinen Essen bei uns verschönern können. Selbstverständlich gehen wir aber auch gerne auf spezielle Wünsche ein, ...

Die Menüpreise verstehen sich pro Person, in Schweizer Franken, inkl. MWST.

Unsere Hauptgerichte werden mit einer Stärkebeilage und mindestens vier verschiedenen Gemüsebeilagen im Tellerservice serviert. Sollten Sie einen Nachservice wünschen, sind wir selbstverständlich gerne bereit, Ihnen gegen einen kleinen Aufpreis eine weitere Stärkebeilage, Fleisch oder/und Gemüse auf Platten zu servieren.

Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen gültig. Die Bankettmenüs und Getränke, sowie die Anzahl Teilnehmer sollten uns mindestens zwei Wochen vor ihrem Anlass mitgeteilt werden. Bis spätestens zwei Tage vor dem Anlasstermin können kleine Abweichungen vorgenommen werden, die dann kommunizierte Personenzahl gilt als verbindlich. Bei Reduzierung der Gäste gegenüber der verbindlichen Personenzahl werden dem Organisator für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Wir bitten Sie höflich, ein einheitliches Menü zu wählen. Für vegetarische Optionen oder Optionen für Allergiker nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit uns auf. Selbstverständlich bieten wir auch kindergerechte Menüs an.

Für mitgebrachte Weinflaschen verrechnen wir ein Zapfengeld von 25.- pro 7.5dl Flasche.

Bei allfälligen Fragen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Wir freuen uns schon jetzt, Sie bald bei uns willkommen zu heissen.

Doris Wick mit dem gesamten Krone-Team

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





Menüvorschläge 2025/26

für Bankette ab 10 Personen

Menü 1 à 40.50

Rindsbouillon mit Flädli
grünes Salatsträusschen
Schweinesteak an Pfeffersauce
Spätzli, Gemüse

Menü 3 à 38.50

Champignoncrèmesuppe
grünes Salatsträusschen
Schweins-Halsbraten
Kartoffelpüree, Gemüse

Menü 5 à 43.50

Bruschetta, Oliven, Hackfleischbällchen
gemischter Salat
Schweins-Piccata milanese
Safranrisotto mit Pilzen

Menü 2 à 41.50

Rindsbouillon mit Käseschnittchen
gemischter Salat
Schweins-Carrébraten an Pilzrahmsauce
Nudeln, Gemüse

Menü 4 à 46.50

Spargelcrèmesuppe (saisonal)
grünes Salatsträusschen
Schweinsfiletmédaille im Speckmantel mit
Dijon-Senfsauce
Pommes frites, Gemüse

Menü 6 à 43.50

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen
grünes Salatsträusschen
Schweins-Cordon-bleu
Pommes frites, Gemüse

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



Menü 7 à 42.50

Falafel und Röstimuffins mit
Joghurt Dip, in die Tischmitte serviert
Nüsslсалат mit gehacktem Ei (saisonal)
Pouletbrüstli an Chili-Tomatenrahmsauce
Nudeln, Gemüse

Menü 9 à 64.-

leichte Kartoffelsuppe mit Rauchlachs
grünes Salatsträusschen
zartes Kalbssteak an Calvados-Sauce
Tagliatelle, Gemüse

Menü 11 à 49.-

frische Kürbiscrèmesuppe (saisonal)
Nüsslсалат mit Speck und Croutons
geschmorter Rindsbraten an kräftiger Sauce
Spätzli, Gemüse

Menü 13 à 65.-

Melonenduet mit Rohschinken
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube (saisonal)
180gr Rindsfiletmédaille an Kräuterbutter
Kartoffelgratin, Gemüse

Menü 15 à 58.50

Weissweinschaumsüppchen
grünes Salatsträusschen
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (vom Filet)
Butterreis, Gemüse

Menü 8 à 38.50

hausgemachtes Tzatziki und Hummus in die
Tischmitte serviert, mit Gemüse- und Brotchips
grünes Salatsträusschen
Rinds-Hackfleischbällchen an Tomatensauce
Gemüsereis

Menü 10 à 52.50

Rindsbouillon mit Backerbsen
gemischter Salat
Kalbsschulterbraten über Nacht gegart
Kartoffelmousseline, Gemüse

Menü 12 à 58.50

Rindsbouillon mit Flädli
grünes Salatsträusschen
Kalbscarrébraten an Rosmarinjus
Rösticroquetten, Gemüse

Menü 14 à 51.50

Rindsbouillon mit Käseschnittchen
grünes Salatsträusschen
Wasserbüffel Ragout an Rotweinsauce
Kartoffelpüree, Gemüse

*Selbstverständlich helfen wir Ihnen gerne
bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.*

*Beilagen und Vorspeisen können beliebig
verändert werden.*

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





Dessertvorschläge für Bankette ab 10 Personen

1) frischer Fruchtsalat mit saisonalen Früchten	8.50
mit 1 Kugel Glace	11.50
mit 1 Kugel Glace und Rahm	12.50
2) frische Früchte mit dreierlei Sorbetkügelchen	13.-
3) Caramelköpfler mit Schlagrahm	8.-
4) hausgemachte, gebrannte Crème	8.50
5) feine Süssmostcrème	8.50
6) Panna cotta mit Waldbeercoulis	8.-
7) tiefgekühltes Panna cotta mit heißen Beeren	9.50
8) Zimtparfait mit Glühweinzwetschen	9.50
9) Appenzeller Rahmlikör- Mousse	10.50
10) Zweifarbiges Schokoladenmousse	10.50
11) Mini-Fruchttörtli	pro Stück 4.-
12) Dessertkreation «Krone» (4 kleine Leckereien)	12.50
13) frische Erdbeeren (saisonal)	8.-
mit 1 Kugel Glace	11.50
mit 1 Kugel Glace und Rahm	12.50
14) hausgemachte Schwarzwäldertorte	6.50
15) Brownie mit Vanilleglace	9.50
16) Vermicelles mit Vanillecrème, Meringe und Rahm	8.50
17) Orangensalat mit Pistazien und Joghurtglace	8.50
18) Kleines Dessertbuffet, ab 30 Personen	10.50
4 verschiedene Desserts/Glace/Fruchtsalat zur Selbstbedienung	
19) Dessertbuffet, ab 30 Personen	16.50
8 verschiedene Desserts/Glace/Fruchtsalat zur Selbstbedienung	

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

