



Lieber Guest

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 Dorfrestaurant mit Chic und Charme.

Schön, dass Sie unser Guest 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:	Familie Schildknecht, Jonschwil
Brot:	Bäckerei Taverna, Niederuzwil
Hirtenkäse:	Züger, Oberbüren
diverse Käse:	Senneria AG, Bettenau
Wasserbüffel:	Familie Künzle, Schwarzenbach
Poulet:	Mastai Gastro, Schweiz
Rind, Schwein:	Metzgerei Willi, Oberuzwil
Fisch:	Kundelfingerhof, Schlatt TG

## Vorspeisen

Kürbis-Currysuppe vom roten Knirps	10
Pastinaken-Birnencrèmesuppe	10
hausgemachte Rindsbouillon Ei I Flädli	8.5
Randen-Hirtensalat Baumnüsse I Honig-Senfdressing	11
grünes Salatbouquet mit Radiesli französisch I italienisch I Honig-Senfdressing	9
Nüsslisalat Ei I Brotwürfeli I französische Sauce	12
gemischter Salat französisch I italienisch I Saisondressing	10.5
	klein
Mostbröckli-Croquetten Spanien trifft das Bündnerland	15



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

Kabisrouladen mit Gemüse-Reisfüllung in Gemüsebouillon serviert	18.5
Zitronenrisotto mit Stangensellerie Sbrinz	22.5
Ricotta-Lauchravioli, hausgemacht Nusssauce	25

## Fisch – frisch - raffiniert

hausgemachte Egli- und Zander Knusperli Zitronenrisotto   Saisongemüse	33.5
Forellenfilet gebraten Weissweinsauce   Reis   Saisongemüse	32
Felchenfilet an Mandelbutter Reis   Saisongemüse	32

## Die Klassiker

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



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

<b>hausgemachter Hackbraten «Jäger Art»</b>	23.5
Spätzli   Saisongemüse	
<b>Schweineschnitzeli</b>	28.5
Pilzrahmsauce   Röstitaler   Saisongemüse	
<b>Pouletbrüstli an Nusssauce</b>	30
Tagliatelle   Saisongemüse	
<b>Pouletroulade «Florentine»</b>	28.5
Spinatfüllung   Weissweinsauce   Reis   Saisongemüse	
<b>hausgemachter Wasserbüffelburger “Black River”</b>	25
BBQ Mayonnaise   Speck   Tomate   Zwiebel   Country Cuts	
<b>Wasserbüffel-Sauerbraten</b>	33.5
Spätzli   Saisongemüse	
<b>Schweinsfiletmédailon im Speckmantel an Whisky-Chilisauce</b>	35
Kartoffelcroquetten   Saisongemüse	
<b>Schweine-Cordon bleu klassisch</b>	30
Pommes frites   Saisongemüse	
<b>Schweine-Cordon bleu Krone</b>	32.5
Rohschinken   Chilikäse “Senneria”   Cornflakes	
Risotto   Saisongemüse	



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.