



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 Dorfrestraurant 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:	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 9
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 18.5
in Gemüsebouillon serviert

Zitronenrisotto mit Stangensellerie 22.5
Sbrinz

Ricotta-Lauchravioli, hausgemacht 25
Nusssauce

Fisch – frisch - raffiniert

hausgemachte Egli- und Zander Knusperli 33.5
Zitronenrisotto | Saisongemüse

Forellenfilet gebraten 32
Weissweinsauce | Reis | Saisongemüse

Felchenfilet an Mandelbutter 32
Reis | Saisongemüse

Die Klassiker

panierte Schweineschnitzel
Pommes frites, Gemüse- oder Salatgarnitur 26.5
½ Portion 19.5

panierte Kalbschnitzel vom Stotzen
Curly fries, Gemüse- oder Salatgarnitur 34.5
½ Portion 27.5

Schweinesteak oder Pouletbrüstli mit Kräuterbutter 28.5
Pommes frites, 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

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



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.