

Vorspeisen und Salate

Vorspeise Hauptspeise

Blattsalat  	9.50	
knackige Blattsalate mit gerösteten Nüssen & Kernen, Dressing nach Wahl		
Gemischter Salat  	11.00	19.00
Gemüse- und Blattsalate mit Dressing nach Wahl		
Knusprig gebackenes Landei 	16.50	
serviert auf saisonalem Blattsalat an Hausdressing mit Grana Padano, knusprigem Speck und Croûtons		
Fenchel-Orangensalat  	15.50	
mit Rucola, Granatapfel, Feigen und Pinienkernen		
Rindstatar  	20.50	34.50
klassisch mariniert mit Macardo Swiss Thurbon Whiskey serviert mit Andrews Mango Chutney, Kapern, Zwiebelringen, Toast und Butter, zusätzlich Pommes frites	5.50	

Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:



Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing , Currydressing und Thousand Island Dressing

Suppen

Fruchtige Curryschaumsuppe  	13.50
serviert mit Zitronengras-Kokosglace	
Tomatenessenz	12.50
aus Sommertomaten mit Gemüsewürfeli und Rohschinken Tortelloni	

Vegetarisch und vegan

Gemüsecurry  	25.50
saisonales Gemüse, Kichererbsen, Parfümreis und Papadam	
Steinpilzraviolo	26.50
mit Salbeibutter, Spinat, Pinienkernen und Parmesan Espuma	

Fischgericht

Andrew's Fish n Chips 	30.50
Kabeljaufilet gebacken im Bierteig serviert mit Country fries, Vinegar, Mushy Peas und Tartarsauce	



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Sommersalate

Buddha Bowl	 	24.50
Blumenkohl, Kabis, Avocado, Kichererbsen, Edamame, Tomaten, Gurken, Parfümreis, karamellisierter Tofu, Mango-Passionsfrucht Vinaigrette		
Sommer Bowl		25.50
Rucola, Tomaten, Burrata, Melone, Oliven, Rohschinken, Grana Padano, Pesto, Knoblibrot		
Caesar Salad „Krone“		25.50
Römersalat, Pouletbruststreifen, knuspriger Speck, Grana Padano und Knoblibrot		
Rosa gebratenes Swiss Black Angus Roastbeef (kalt geschnitten)	 	28.50
mit Salatbouquet, Tartarsauce, Zwiebeln und Kapernapfel		
zusätzlich Pommes frites		+5.50

Fleischgerichte

Swiss Premium Beef Cheeseburger		26.50
180g Patty mit Sântisbergkäse, Coleslaw, Salatblatt, Tomate, Gurke, Relish, BBQ Chili Dip serviert mit gemischtem Salat oder Pommes frites		
Alpstein Pouletbrust	 	32.50
mit einer Curry-Kokossauce, saisonalem Gemüse, Parfümreis und Papadam		
Cordon bleu „Krone“ (auch glutenfrei erhältlich)	vom Schwein 31.50	vom Kalb 39.50
gefüllt mit Rinds Mostbröckli und Sântis Bergkäse serviert mit Marktgemüse und Pommes frites		
Rindsfiletstreifen Stroganoff		39.50
klassisch zubereitete rassige Rahmsauce mit Peperoni, Silberzwiebeln, Champignons und Essiggurken serviert mit hausgemachter Tagliatelle		
Rindsfiletmedaillon vom Grill		
	Ladies Cut 120gr 39.50	Gents Cut 180gr 50.50
		Kings Cut 250gr 62.50
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und einer Beilage nach Wahl		
Mistkratzerli „Krone“	 	33.50
saftig und knusprig serviert mit einer Beilage nach Wahl		

Beilage nach Wahl: Hausgemachte Tagliatelle, Risotto, Parfümreis, Pommes frites und Country fries

Unsere Fisch- und Fleischgerichte sind auch als Fitnessteller mit saisonalem, gemischtem Salat und Dressing nach Wahl erhältlich.

Jeden ersten Mittwoch im Monat: BBQ Spare Ribs vom Smoker mit Coleslaw, Country fries, BBQ Chili Dip und Vorspeisensalat, CHF 37.50.



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Dessert und Co

„Klein und fein“

Schokoladenküchlein 	lauwarm serviert mit Vanilleglace	9.50
Thurgauer Erdbeeren Tiramisu	mit Schoggiglance	9.50
Mango Schaum  	mit Ananas-Chili Kompott und Passionsfrucht-Ananas Sorbet	9.50
Mini Eiskaffee	mit Grappa Glace im Knusperkörbli	9.50
Affogato	Vanilleglace mit Espresso	7.50

Unsere Coupes

Eiskaffee Krone 		12.50
Mokka- und Vanilleglace, Kaffee und Rahm		
Coupe Dänemark 	9.50	12.50
Vanille- und Schoggiglance, warme Schoggisauce, Rahm und Mandeln		
Coupe Thurgau 	9.50	12.50
Apfelsorbet, Vanilleglace und Mostschaum		
Coupe Romanoff 	10.50	13.50
Vanille- und Erdbeerglace, Erdbeeren, Rahm und Mandeln		
Coupe Schnapsnase 	11.50	14.50
Grappa-, Irish Cream und Williams Birnenglace, Thurgados, Rahm und Krokant		

Glance Sorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka,
Irish Cream, Williams Birne, Grappa

Glance und Sorbet, pro Kugel	3.70
Rahm Zuschlag	2.00
Schnaps Zuschlag	5.50

Sorbet Sorten

Zitrone, Apfel, Passionsfrucht-Ananas

Ein bisschen  für dihei:

Unsere Salat Dressings zum Mitnehmen in 5dl Glasflaschen **11.00**

Unsere Kaffee Guetzli zum Mitnehmen im 100g Säckli **9.50**

Unser hausgemachter Eierlikör (auf Vorbestellung) in 5dl Glasflaschen **22.00**



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.