



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 	15.50	
serviert mit saisonalem Blattsalat im Weckglas an Bärlauchdressing mit Grana Padano, knusprigem Speck und Croûtons		
Hausgemachte Gemüse Frühlingsrolle 	15.50	
auf pikantem Kabissalat mit Rettichcarpaccio und Radiesli		
Burrata auf Spargel-Erdbeersalat	17.50	
mit Bündner Rohschinken und Brotchips		
Rindstatar  	20.50	34.50
klassisch mariniert mit Macardo Swiss Thurbon Whiskey serviert mit Andrews Rhabarber Chutney, Kapern, Zwiebelringen, Toast und Butter, zusätzlich Pommes frites		5.50

Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:






Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing , Currydressing und Bärlauchdressing

Suppen

Fruchtige Curryschaumsuppe  	13.50
serviert mit Zitronengras-Kokosglace	
Frühlingslauch-Kartoffelschaumsuppe	13.50
mit knusprigem Speck und Bärlauchbrot	

Vegetarisch und vegan

Bärlauch Serviettenknödel	25.50
auf Pilzragout mit Frühlingsgemüse	
Grüner und Weisser Spargel 	26.50
mit Salzkartoffeln und Hollandaiseschaum zusätzlich Bündner Rohschinken	5.50
Karamellierte Tofu Bowl  	24.50
mit Edamame, Avocado, Gurken, Spargeln, Kabis, Rüepli, Reismudeln und Cashewkernen an Sesam-Chilivinaigrette	



= glutenfrei,



= vegan,




= laktosefrei

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


Fischgericht



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

Fleischgerichte

Crispy Chicken Burger  **24.50**
im Brioche Bun mit Avocado, Tomate, Coleslaw, und Bärlauchmayonnaise
serviert mit Frühlingsalat oder Country fries

Cordon bleu „Krone“ (auch glutenfrei erhältlich) **31.50** vom Schwein **39.50** vom Kalb
gefüllt mit Rinds Mostbröckli und Sämtis Bergkäse serviert mit Marktgemüse und Pommes frites

Rindsfiletmedaillon vom Grill  **120gr** 39.50 **180gr** 50.50 **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, Bärlauch Serviettenknödel
Pommes frites und Country fries

Kaninchenroulade im Bündner Rohschinken Mantel **36.50**
gefüllt mit Spargeln dazu Bärlauch Serviettenknödel

Rindsfiletstreifen Stroganoff (CH) **39.50**
klassisch zubereitete rassige Rahmsauce mit Peperoni, Silberzwiebeln,
Champignons und Essiggurken serviert mit hausgemachter Tagliatelle

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

Montag Spezial

Grilliertes Rindsentrecôte 200g mit Kräuterbutter, Pommes frites
oder gemischtem Salat CHF 26.50. Immer am Montag Mittag.

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

Jeden dritten Dienstagabend im Monat widmen wir uns dem Schnitzel! Klassisch vom
Kalb bis vegetarisch mit Sellerie dazu diverse Beilagen.



= 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 Rhabarber Tiramisu mit Erdbeerglace	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  Mokka- und Vanilleglace, Kaffee und Rahm	12.50
Coupe Dänemark  Vanille- und Schoggi-glace, warme Schoggisauce, Rahm und Mandeln	9.50 12.50
Coupe Thurgau  Apfelsorbet, Vanilleglace und Mostschaum	9.50 12.50
Coupe Romanoff  Vanille- und Erdbeerglace, Erdbeeren, Rahm und Mandeln	10.50 13.50
Coupe Schnapsnase  Grappa-, Irish Cream und Alpenkräuterglace, Thurgados, Rahm und Krokant	11.50 14.50

Glace Sorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka,
Irish Cream, Alpenkräuter, Grappa

Glace 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.