

Vorspeisen und Salate

Vorspeise Hauptspeise

Blattsalat  	9.50	
knackige Blattsalate mit gerösteten Nüssen & Kernen, Dressing nach Wahl		
Gemischter Salat  	11.50	19.00
Gemüse- und Blattsalate mit Dressing nach Wahl		
Knusprig gebackene vegane Gyozas 	14.50	
auf einem pikanten Kabis-Kürbis Salat		
Knusprig gebackenes Landei 	16.50	
serviert auf Nüsslisalat an Hausdressing mit Grana Padano, knusprigem Speck und Croûtons		
Karamellisierter Ziegenkäse 	17.50	
mit Nüsslisalat an Senf-Honig Vinaigrette, Baumnüssen, Feigen und Trauben		
Rindstatar  	20.50	34.50
klassisch mariniert mit Macardo Swiss Thurbon Whiskey serviert mit Andrews Kürbis Chutney, Kapern, Zwiebelringen, Toast und Butter, zusätzlich Pommes frites	5.50	

Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:



Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing , Currydressing

Suppen

Pastinakenschaumsuppe 	12.50
mit Hirschsalsiz, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
Fruchtige Curryschaumsuppe  	13.50
serviert mit Zitronengras-Kokosglace	

Vegetarisch und vegan

Exotische Herbstbowl 	25.50
an einem Matcha-Apfel Dressing mit Randenfalafel, Couscous, Hummus, Kürbis-Zucchetti Pickles, Granatapfel, Feigen, Trauben und Baumnüssen	
Schontageller	26.50
Serviettenknödel mit Waldpilzragout, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	

Jeden dritten Dienstag im Monat servieren wir abends verschiedene Hackbraten
mit Beilage nach Wahl, Vorspeisensalat und kleinem Dessert, CHF 33.30



= 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

Cordon bleu „Krone“ (auch glutenfrei erhältlich)

vom Schwein

31.50

vom Kalb

39.50

gefüllt mit Rinds Mostbröckli und Sántis 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



120gr

Ladies Cut

39.50

Gents Cut

180gr

50.50

250gr

Kings Cut

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, Spätzli, Serviettenknödel, Pommes frites und Country fries

Wildgerichte

Wildhackbraten an Preiselbeerjus



32.50

Hirsch Cordon bleu mit Haselnusspanade

34.50

gefüllt mit Bergkäse, Rohschinken und Pflaumen

Rehragout „Irische Art mit Guinness“

34.50

mit Pilzen, Speck, Croûtons und Silberzwiebeln

Rehgeschnetzeltes an einer Vieille Prune Rahmsauce



38.50

Unsere Wildgerichte werden mit Rotkraut, Maroni, Rahmrosenkohl, Preiselbeerapfel und wahlweise mit Quarkspätzli oder Weissweinrisotto serviert.

Rehrücken „Krone“ in drei Gängen serviert, ab zwei Personen und auf Vorbestellung

61.50 p.P.

1. Gang Nüsslisalat mit Filetstreifen
2. Gang Vieille Prune Rahmsauce, Rotkraut, Quarkspätzli, Maroni
3. Gang Preiselbeerjus, Rosenkohl, Risotto, Preiselbeerapfel

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
Kokos Crème brûlée 	serviert mit Maroniglace	9.50
Mango Schaum  	mit Ananas-Chili Kompott und Passionsfrucht-Ananas Sorbet	9.50
Mini Eiskaffee	mit Irish Cream Glace im Knusperkörbli	9.50
Affogato	Vanilleglace mit Espresso	7.50

Unsere Coupes auf Wunsch glutenfrei

Eiskaffee Krone		12.50
Mokka- und Vanilleglace, Kaffee und Rahm		
Coupe Dänemark	9.50	12.50
Vanille- und Schoggiglace, warme Schoggisauce, Rahm und Mandeln		
Coupe Thurgau	9.50	12.50
Apfelsorbet, Vanilleglace und Mostschaum		
Herbst Coupe	10.50	13.50
Vanille- und Maroniglace, Zwetschkompott, Vermicelles, Rahm und Meringue		
Coupe Schnapsnase	11.50	14.50
Irish Cream- und Vanilleglace, Williams Birnensorbet, Thurgados, Rahm und Krokant		

Glace Sorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka, Irish Cream, Maroni

Sorbet Sorten

Zitrone, Apfel, Passionsfrucht-Ananas, Williams Birne

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



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.