


# Vorspeisen und Salate

Vorspeise    Hauptspeise

<b>Blattsalat</b>  	<b>9.50</b>	
knackige Blattsalate mit gerösteten Nüssen & Kernen, Dressing nach Wahl		
<b>Gemischter Salat</b>  	<b>11.00</b>	<b>19.00</b>
Gemüse- und Blattsalate mit Dressing nach Wahl		
<b>Knusprig gebackenes Landei</b> 	<b>15.50</b>	
serviert mit saisonalem Blattsalat im Weckglas an Hausdressing mit Grana Padano, knusprigem Speck und Croûtons		
<b>Avocado-Randen Tatar mit Pickles und Humus</b>		
- mit knusprigen Spinat Falafeln  	<b>15.50</b>	
- mit Swiss Rauchlachs Rösschen 	<b>19.50</b>	
<b>Rindstatar</b>  	<b>20.50</b>	<b>34.50</b>
klassisch mariniert mit Macardo Swiss Thurbon Whiskey serviert mit Andrews Kürbis Chutney, Kapern, Zwiebelringen, Toast und Butter, <b>zusätzlich Pommes frites</b>	<b>4.50</b>	

## Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:

Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing  und Currydressing

# Suppen

<b>Fruchtige Curryschaumsuppe</b>  	<b>13.50</b>
serviert mit Zitronengras-Kokosglace	
<b>Pastinakencremesuppe</b> 	<b>13.50</b>
mit knusprigem Speck, Kürbiskernöl und Chips	

# Vegetarisch und Vegan

<b>Veganes Shepherd's Pie mit Marktgemüse</b>  	<b>25.50</b>
überbacken mit Kartoffel-Blumenkohl Püree	
<b>Kastanienmehl-Kartoffel Gnocchi</b>	<b>26.50</b>
auf Blattspinat mit gebratenen Champignons, Maroni und einer leichten Hollandaise Schaumsauce	



= 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

## BBQ Pulled Pork Burger vom Smoker

25.50

im Brioche Bun mit Salat, Coleslaw, Tomate und knusprigen Zwiebeln  
serviert mit Country fries

## 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

## Rindsfiletmedaillon vom Grill



120gr

Ladies Cut

Gents Cut

Kings Cut

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:** Safranrisotto, hausgemachte Tagliatelle,  
Pommes frites, Country fries, Polenata Halbmonde.

## Geschmorte Lammhaxe „low and slow“



35.50

langsam geschmort an Rotweinjus mit Blattspinat und Safranrisotto

## 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 und Pommes frites CHF 26.50  
nur in der Krone Lommis und nur 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.



= glutenfrei,



= vegan,








= laktosefrei





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

## Dessert und Co

### „Klein und fein“

<b>Schokoladenküchlein</b>  	lauwarm serviert mit Vanilleglace	<b>9.50</b>
<b>Macardo Whiskey Liqueur Crème brûlée</b> mit Maroniglace 		<b>9.50</b>
<b>Mango Schaum</b>  	mit Ananas-Chili Kompott und Passionsfrucht-Ananas Sorbet	<b>9.50</b>
<b>Mini Eiskaffee</b> mit Grappa Glace im Knusperkörbli		<b>9.50</b>

## Unsere Coupes

<b>Eiskaffee Krone</b> 		<b>12.50</b>
Mokka- und Vanilleglace, Kaffee und Rahm		
<b>Coupe Dänemark</b> 	<b>9.50</b>	<b>12.50</b>
Vanille- und Schoggiglace, warme Schoggisauce, Rahm und Mandeln		
<b>Coupe Thurgau</b> 	<b>9.50</b>	<b>12.50</b>
Apfelsorbet, Vanilleglace und Mostschaum		
<b>Coupe Schnapsnase</b> 	<b>11.50</b>	<b>14.50</b>
Absinth-, Grappa- und Röteliglace, Thurgados, Rahm und Krokant		

## Glace Sorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka, Röteli, Absinth, Grappa, Maroni, Zimt

<b>Glace und Sorbet, pro Kugel</b>	<b>3.70</b>
<b>Rahm Zuschlag</b>	<b>2.00</b>
<b>Schnaps Zuschlag</b>	<b>5.50</b>

## 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.