

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		
Rindstatar  	20.50	34.50
klassisch mariniert mit Macardo Swiss Thurbon Whiskey serviert mit Andrews Mango Salsa, Kapern, Zwiebelringen, Toast und Butter, zusätzlich Pommes frites	+4.50	
Knusprig gebackenes Landei 	15.50	
serviert mit Blattsalat im Weckglas an Thousand Island Dressing mit Grana Padano, knusprigem Speck und Croûtons		
Spinat Falafel mit Humus  	15.50	
auf hausgemachtem Kimchi und Pinienkernen		
Mini Burrata	16.00	
auf einem Tomaten-Melonensalat mit Pesto, Bündner Rohschinken und Brotchips		

Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:



Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing , Currydressing und Thousand-Island Dressing

Suppen

Fruchtige Curryschaumsuppe  	13.50
serviert mit Zitronengras-Kokosglace	
Kräutercremesüppchen	13.50
serviert mit Tomaten Bruschetta	

Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Bio Blumenkohl Mezzaluna	25.50
auf cremigem Blattspinat mit Salbeibutter und Grana Padano	
„Menestra“ Linseneintopf  	25.50
leicht pikant serviert mit Reis, Gemüse, Avocado und Zwiebelpickles	

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



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

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

Sommergerichte

Riesen Bruschetta	23.50
mit Sommertomaten, Burrata, Zwiebeln und Pesto dazu ein Sommersalat mit Oliven, Kapern, Melone und Grana Padano, zusätzlich Bündner Rohschinken	+5.50
Caesar Salad „Krone“	24.50
Pouletbruststreifen, knuspriger Speck, Grana Padano und Knoblibrot auf knackigem Eisbergsalat	
Bestes Roastbeef (kalt)  	29.50
fein geschnitten mit Salatbouquet, Tartarsauce, Zwiebeln und Kapern zusätzlich Pommes frites	+4.50

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, knusprigen Zwiebeln und Country fries						
Mistkratzerli „Krone“  	33.50					
saftig und knusprig serviert mit einer Beilage nach Wahl						
	vom Kräuterschwein / Ostschweizer Kalbsnierstück					
Cordon bleu „Krone“ (auch glutenfrei erhältlich)	31.50	39.50				
gefüllt mit Rinds Mostbröckli und Sämtis Bergkäse serviert mit Marktgemüse und Pommes frites						
Rindsfiletstreifen Stroganoff (CH)		39.50				
klassisch zubereitete rassige Rahmsauce mit Peperoni, Silberzwiebeln, Champignons und Essiggurken serviert mit hausgemachter Tagliatelle						
	Ladies Cut	Gents Cut	Kings Cut			
Rindsfiletmedaillon vom Grill 	120gr	39.50	180gr	50.50	250gr	62.50
mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse						
Beilage nach Wahl: Risotto, Reis, Tagliatelle, Pommes frites, Country fries.						

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

Beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen!



= 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
Mini Eiskaffee mit Grappa Glace im Knusperkörbli	9.50
Mango Schaum   mit Ananas-Chili Kompott und Passionsfrucht-Ananas Sorbet	9.50
Mini Panna Cotta mit Thurgauer Erdbeeren und Vanilleglace	9.50

Unsere Coupes

Eiskaffee Krone  Mokka- und Vanilleglace, Kaffee und Rahm	12.50
Coupe Dänemark  Vanille- und Schoggiglace, 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  Absinth-, Grappa- und Röteliglace, Macardo Whiskylikör, Rahm und Krokant	11.50 14.50

Glace Sorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka, Röteli, Absinth, 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**



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

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