


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 Hausdressing mit Grana Padano, knusprigem Speck und Croûtons		
Avocado-Randen Tatar mit Pickles und Humus		
- mit knusprigen Spinat Falafeln  	15.50	
- mit Swiss Rauchlachs Rösschen 	19.50	
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	4.50	

Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:

Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing  und Currydressing

Suppen

Fruchtige Curryschaumsuppe  	13.50
serviert mit Zitronengras-Kokosglace	
Pastinakencremesuppe 	13.50
mit knusprigem Speck, Kürbiskernöl und Chips	


Vegetarisch und Vegan

Veganes Shepherd's Pie mit Marktgemüse  	25.50
überbacken mit Kartoffel-Blumenkohl Püree	
Kastanienmehl-Kartoffel Gnocchi	26.50
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“

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

Unsere Coupes

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		
Coupe Schnapsnase 	11.50	14.50
Absinth-, Grappa- und Röteliglace, Thurgados, Rahm und Krokant		

Glace Sorten

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

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.