

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		
Pastinakcremesuppe		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**

Kabeljaumilch gebacken im Biersteig 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

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

	Ladies Cut	Gents Cut	Kings Cut
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: 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 Fitnessteller
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, Rötel, Absinth, Grappa, Maroni, Zimt

Sorbet Sorten



Zitrone, Apfel, Passionsfrucht-Ananas,

Glace und Sorbet, pro Kugel

3.70

Rahm Zuschlag

2.00

Schnaps Zuschlag

5.50



Ein bisschen *Krone Lommie* 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.