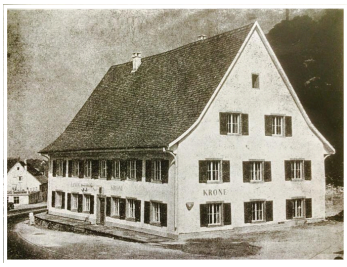


SEIT 1979

LANDGASTHOF KRONE

Herzlich Willkommen, Bienvenue, Benvenuti, Welcome, Grüezi

Im Landgasthof Krone

Erbaut wurde dieses ehrwürdige Gebäude 1753, im selben
Jahr wurde von der Regierung zu Freiburg das Tavernenrecht zur Krone Möhlin erteilt.

Seit 1979 verwöhnt die Familie Lüdi jetzt in zweiter Generation Ihren Gaumen mit kulinarischen Schlemmereien.
Unser unermüdlicher Drang nach Qualität und Innovationen belebt seit über 46 Jahren den Landgasthof Krone.

Der Fokus liegt auf frischen, hochwertigen und regionalen Produkten. Ganz nach dem Motto;
«Von der Region für die Region».

Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Zeit bei uns und

«En Guete»

Ihr Krone Team

Oh...

Sommerkarte

3-GANG-MENÜ 70.-

Vorspeise

GAZPACHO ANDALUZ

kalte spanische Gemüsesuppe mit
hausgemachtem Basilikum-Popcorn

SCHWEIZER BURRATINE AUF DUO VOM RUCOLASALAT

zweierlei Rucola mit Datterini Tomaten,
gerösteten Pistazien und cremiger schweizer Burratine

Hauptgericht

INVOLTINI VOM FRICKTALER KALB

gefüllt mit getrockneten Tomaten, Frischkäse und
Pistazien an Marsala-Buttersauce serviert mit
gebratenem Kräuterseitling und cremigem Risotto

SCHWEIZER LACHS "SALTIMBOCCA"

gebratene Lachstranche mit Rohschinken und Salbei
an Marsala-Buttersauce, serviert mit sommerlichem
Ofengemüse und cremigem Risotto

RATATOUILLE

ein Klassiker: Tomaten, Auberginen und
Zucchetti in provenzalischer Tomatensauce
serviert mit neuen Bratkartoffeln

Dessert

JERSEY BLUE STÄDTLICHÄSI LICHTENSTEIG SG

serviert mit Ofenbirnen

HOLUNDER PANNA COTTA

mit Beeren-Coulis und
kandierten Bittermandarinen-Zesten

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.

Sommerkarte

VORSPEISEN SAISIONAL

GAZPACHO ANDALUZ
kalte spanische Gemüsesuppe mit hausgemachtem Basilikum-Popcorn
CHF 13.00

VITELLO TONNATO
Fricktaler Kalbfleisch sous-vide gegart mit Thonsauce und Kapern
CHF 22.00
CHF 36.00

SCAMPI-CARPACCIO
(fein aufgeschnitten) mit Limettensaft gegart mit Koriander, Ingwer, Chili, Granatapfel und eingelegten Radieschen
22.00 CHF

SCHWEIZER BURRATINE AUF DUO VOM RUCOLASALAT
zweierlei Rucola mit Datterini Tomaten, gerösteten Pistazien und cremiger schweizer Burratine
CHF 14.50

VORSPEISEN KLASSIKER

GARTENSALAT
verschiedene Blattsalate, diverse Gemüse und Garnituren
CHF 12.00

GIOVANNI BROT
getoastetes Zwirbelbrot mit hausgemachter Knoblauchbutter und Tomatenwürfeln
CHF 9.00

TAGESSUPPE
saisonale hausgemachte Suppe
CHF 10.00

TARTAR VOM RIND
verfeinert mit Cognac, Whiskey oder Calvados serviert mit Toast & Butter
CHF 22.00
CHF 36.00

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.

Sommerkarte

HAUPTGÄNGE SAISIONAL

MÖHLINER FLANKSTEAK TAGLIATA “CHIMICHURRI”
an einer argentinischen Kräuter-Knoblauchsauce serviert mit sommerlichem Ofengemüse, neuen Bratkartoffeln und karamellisierter Zitrone
44.00 CHF

Laktosefrei Glutenfrei

SPICY KOREAN FRIED CHICKEN
serviert mit gebratenem Kefen, Jasminreis und haus-fermentiertem Chinakohl “Kimchi”
39.00 CHF

Laktosefrei

INVOLTINI VOM FRICKTALER KALB
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Frischkäse und Pistazien an Marsala-Buttersauce serviert mit gebratenem Kräuterseitling und cremigem Risotto
44.00 CHF

Glutenfrei

SMOKEY PORK RIBS SWEET&SPICY
3 Stunden geräucherte Schweinerippchen mariniert mit Honig und Chiliflocken, glasiert mit hausgemachter asiatischer BBQ Sauce, serviert mit Pommes frites und sauer eingelegten Rettich
48.00 CHF

Glutenfrei Laktosefrei

GRILLIERTES KRÄUTERSEITLING STEAK
Kräuterseitlinge sous-vide gegart und anschliessend scharf angebraten an einer argentinischen Kräuter-Knoblauch-Sauce “Chimicurri”, serviert auf cremigem Maispüree und sauer eingelegten Radieschen
32.00 CHF

Glutenfrei Vegetarisch

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.

Hauptgänge

GESCHNETZELTES "HEIMISWILER ART"

Rinds & Kalbsgeschnetzeltes an köstlicher Champignonsauce mit Berner Rösti (enthält Schinken und Zwiebeln)
CHF 42.00

"CHALBSLEBERLI" MADEIRA ODER BUTTER

frische Kalbsleberstreifen mit Berner Rösti
(enthält Schinken und Zwiebeln)
CHF 38.00

SCHWEINS CORDON BLEU

mit Bauernschinken, Walliser Raclette-Käse, serviert mit Pommes Frites
CHF 37.00
mit Kalbfleisch CHF 44.00

KAISTER STROHSÄULI STEAK "BOLETS"

an Steinpilz-Cognacsauce, serviert mit Gemüse und Pappardelle
180g / CHF 44.00
250g / CHF 48.00

MÖHLINER RINDSHUFTSTEAK

serviert mit drei hausgemachten Gewürzsalzen, serviert mit Gemüse und Pommes frites
180g / CHF 48.00
250g / CHF 52.00

Laktosefrei Glutenfrei

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.

Fisch

MUMPFER ZANDER IM BACKPAPIER-PÄCKLI

Zanderfilet im Ofen gebacken, auf Ratatouille, serviert mit hausgemachtem Zitronen-Thymian-Salz und Petersilienkartoffeln
CHF 43.00

Glutenfrei Laktosefrei

SCHWEIZER LACHS "SALTIMBOCCA"

gebratene Lachstranche mit Rohschinken und Salbei an Marsala-Buttersauce, serviert mit sommerlichem Ofengemüse und cremigem Risotto
CHF 43.00

Glutenfrei

Vegetarisch

CAPPELACCI LIMONE E PISTACCHIO

Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse, Zitronen und Pistazien, serviert mit Olivenöl, Zitronenpfeffer, duo vom Rucola und getrockneten Tomaten
CHF 32.00

Vegetarisch Glutenfrei

RATATOUILLE

ein Klassiker: Tomaten, Auberginen und Zucchetti in provenzalischer Tomatensauce serviert mit neuen Bratkartoffeln
CHF 32.00

Vegan Laktosefrei Glutenfrei

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.

Chrone Shop

Genuss für Zuhause!

MÖHLINER "GRAPPA"

Traubentrester aus der
Triumpf vom Elsass Traube.
Gebrannt von Brennhüsli Abt, Hellikon
200Ml. / CHF 15.00
200Ml. / CHF 17.00 (Barrique)

OH... GEWÜRZSALZE

hausgemachte, saisonale Gewürzsalze
mit Schweizer Alpensalz
"Fleur des Alpes"
20Gr./ CHF 5.00

SAISONALE LIKÖRE

saisonale Liköre
vom Krone-Garten
200Ml. / CHF 15.00

KONFITÜRE VOM GARTE

saisonale Fruchtkonfitüre vom
Krone-Garten
200Gr. / CHF 6.00

CHRONE WY

Triumpf vom Elsass & Fricktaler
Pinot Noir
500Ml. / CHF 18.50

KRÄUTER ODER KNOBLAUCH BUTTER

hausgemacht und perfekt zu
Ihren Grilladen
150Gr. / CHF 6.00

HOUSIS SALATSAUCE

nach Hans Lüdis köstlichem
Salatsaucenrezept
500 Ml. /CHF 8.00

GROSIS BRÄZELI

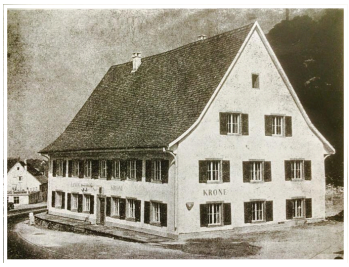
nach altbewährtem und allseits beliebtem
Rezept des Grosi Lüdi
100Gr. / CHF 4.00

GESCHENKBOX

Geschenkbox
CHF 65.00

Geschenkbox & Geschenkgutschein CHF 50.-
CHF 100.-

Alle Preise inklusive 2.6% MwSt.



SEIT 1979

LANDGASTHOF KRONE

Unsere Regionalen Lieferanten

Weinbau G. Wunderlin, Zeiningen

Metzgerei Urich Fleisch & Feines GmbH, Möhlin

Weiersmüller Premium- Zander- Fische, Schönegg Mumpf

Käsehandel Jäger AG, Turtmann

Käserei Jumi, Boll

Dyhrberg AG, Klus/Balsthal

Geflügelhof Gisi, Mellingen

Produkte Herkunft

- Schweiz: Fisch (Egli, Lachs, Zander)
- Schweiz: Fleisch (Kalb, Rind, Schwein, Geflügel)
- Schweiz: Brot
- Vietnam: Crevetten
- Scampi: Süd-Afrika

Index

Glutenfrei

Laktosefrei

Vegetarisch

Vegan

Gästeinformation über Allergene Stoffe

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Oh...

Landgasthof Krone Möhlin

www.krone-moehlin.ch