



SEIT  1979
LANDGASTHOF
KRONE



*Herglich 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 steht die Familie Lüdi für gelebte Gastfreundschaft und genussvolle Kulinarik.
In zweiter Generation verwöhnen wir unsere Gäste mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail.*

*Unser Anspruch an Qualität, Frische und stetige Weiterentwicklung prägt
den Landgasthof Krone seit über 47 Jahren.*

Im Mittelpunkt stehen frische, hochwertige und regionale Produkte – ganz nach unserem Motto:

«Von der Region für die Region.»

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen und wünschen Ihnen eine wundervolle Zeit sowie

«En Guete»

Ihr Krone Team





Sommerkarte

3 - G A N G - M E N Ü 7 0 . -

Vorspeise

G A Z P A C H O A N D A L U Z

kalte spanische Gemüsesuppe mit hausgemachtem Basilikum-Popcorn

S C H W E I Z E R B U R R A T I N E A U F R U C O L A S A L A T

mit Confit-Tomaten und gerösteten Pistazien

Hauptgericht

K A I S T E R S T R O H S Ä U L I S T E A K

an Cognacsauce, mit gebratenem Kräuterseitling
serviert mit Gemüse und Pappardelle

G O T T H A R D Z A N D E R S O U S - V I D E

an argentinischer Chimichurri-Sauce
serviert mit Ratatouille und neuen Bratkartoffeln

R A T A T O U I L L E

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

Dessert

S C H L O S S B E R G E R G R O S S V Ä T U

24 Monate gereift / Jumi Käserei
serviert mit Feigensenf

N E G R O N I S O R B E T

Aprikosen-Orangensorbet serviert mit einem Schuss Negroni



Sommerkarte

VORSPEISEN SAISONAL

GAZPACHO ANDALUZ

kalte spanische Gemüsesuppe mit
hausgemachtem Basilikum-Popcorn
13



VITELLO TONNATO

Fricktaler Kalbfleisch sous-vide gegart mit
Thonsauce und Kapern

Vorspeise 22

Hauptgang 36



SCHWEIZER BURRATINE AUF RUCOLASALAT

mit Confit-Tomaten und gerösteten Pistazien
15



VORSPEISEN KLASSIKER

GARTENSALAT

verschiedene Blattsalate, diverse Gemüse
und Garnituren

12



GIOVANNI BROT

getoastetes Zwirbelbrot mit
hausgemachter Knoblauchbutter und
Tomatenwürfeln

9



TAGESSUPPE

saisonale hausgemachte Suppe

10

TARTAR VOM RIND

verfeinert mit Cognac, Whiskey oder Calvados
serviert mit Toast & Butter

Vorspeise 22

Hauptgang 36



Sommerkarte

HAUPTGÄNGE SAISIONAL

MÖHLINER RINDSHUFT STEAK CIABATTA

hauchdünne Möhliner Rindshuftschnitzel
an Kräuterbutter mit Röstzwiebeln, Confit-
Tomaten und Rucolasalat serviert im
Ciabatta und Pommes Allumettes
39

YAKITORI POULETSPIESSE

grillierte Schweizer Pouletspiesse
japanisch mariniert mit Lauch, serviert mit
Jasminreis und eingelegten Gurken
36



SMOKEY PORK RIBS BBQ WHISKY

3 Stunden geräucherte Schweinerippchen
mariniert mit Honig und Chiliflocken,
glasiert mit hausgemachter Whisky-BBQ-
Sauce, serviert mit Country Cuts
und sauer eingelegtem Rotkohl
48



AUBEGRINEN KOTELETT

in Panko panierte Aubergine
an provenzalischer Tomatensauce
serviert auf Papardelle
34





HAUPTGÄNGE KLASSIKER

GESCHNETZELTES "HEIMISWILER ART"

Rinds & Kalbsgeschnetzeltes
an köstlicher Champignonsauce
mit Berner Rösti
(enthält Schinken und Zwiebeln)
43

"CHALBSLEBERLI" MADEIRA ODER BUTTER

frische Kalbsleberstreifen mit Berner Rösti
(enthält Schinken und Zwiebeln)
39

OH... CORDON BLEU

mit Bauernschinken, Walliser Raclette-
Käse, serviert mit Pommes Frites
mit Schweinefleisch 37
mit Kalbfleisch 44

KAISTER STROHSÄULI STEAK

an Cognacsauce, mit gebratenem
Kräuterseitling serviert mit Gemüse
und Pappardelle
180g /44
250g /48

MÖHLINER RINDSHUFTSTEAK

mit drei hausgemachten Gewürzsalzen,
serviert mit Gemüse und Pommes frites
180g /48
250g /52



Alle Preise in CHF & inklusive 8.1% MwSt.



HAUPTGÄNGE FISCH

GOTTHARD ZANDER SOUS-VIDE

an argentinischer Chimichurri-Sauce
serviert mit Ratatouille und neuen
Bratkartoffeln

44



GRILLIERTER HUMMERSCHWANZ

zwei Hummerschwänze in der Schale
grilliert, mit Safranbutter serviert auf
cremigem Risotto und Broccoli

48



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

RATATOUILLE

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

33



CAPPELACCI LIMONE E PISTACCHIO

Teigtaschen gefüllt
mit Frischkäse, Zitronen und Pistazien,
serviert mit Rucola und getrockneten
Tomaten

33



Alle Preise in CHF & inklusive 8.1% MwSt.



Chrono Shop

Genuss für Zuhause!

MÖHLINER "GRAPPA"

*Traubentrester aus der
Triumph 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*

CHRONO WY

*Triumph 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 Ulrich Fleisch & Feines GmbH, Möhlin
Käsehandel Jäger AG, Turttmann
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 

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.



Landgasthof Krone Möhlin



www.krone-moehlin.ch