



SEIT  1979  
LANDGASTHOF  
KRONE



*Hertzlich 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*





# Heimatkarte

3 - G A N G - M E N Ü 7 0 . -

## Vorspeise

**CREMIGE  
FRICKTALER BIERSUPPE**

mit Winterbierschaum im knusprigen Gemüsekörbchen

**GEBRATENE MÖHLINER  
KALBSMILKEN - PILZSCHNITTE**

auf hausgemachtem Focaccia und Preiselbeeren

## Hauptgericht

**ÄMMITALER  
SUURE MOCKE**

Möhliner Rindsschmorbraten an Rotwein-  
Essigsauce serviert mit Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln

**SCHWEIZER EGLIFILET  
"LUZERNER - ART"**

gebraten an Rotweinsauce, mit Tomaten und Kapern  
serviert mit gebratenen Cherrytomaten und  
Sellerie-Kartoffelpüree

**PAPPADELLE  
CAROTA TRICOLORE**

an cremiger Mascarponesauce mit  
knusprigen Karottenchips

## Dessert

**GEREIFTER EMMENTALER**

mit Feigensenf

**URNER BRÜHKUGELN**

gewendet im Zimt-Zucker an Vanillesauce



# Heimatkarte

## VORSPEISEN SAISONAL

**CREMIGE  
FRICKTALER BIER SUPPE**  
mit Winterbierschaum im knusprigen  
Gemüsekorbchen  
13.00 CHF



**SCHWEIZER  
GERÄUCHTES FORELLENFILET**  
lauwarm serviert auf Gemüsejulienne an  
leichter Weissweinsauce  
19.50 CHF



**GEBRATENE MÖHLINER  
KALBSMILKEN - PILZSCHNITTE**  
auf hausgemachtem Focaccia und  
Preiselbeeren  
16.50 CHF

### NÜSSLISALAT

Nature CHF 13.00  
*mit Ei CHF + 2.00*  
*mit Pilzen CHF + 3.50*  
*mit Speck & Croutons CHF + 3.50*  
*mit Kalbsmilken CHF + 5.50*

## VORSPEISEN KLASSIKER

**GARTENSALAT**  
verschiedene Blattsalate, diverse Gemüse  
und Garnituren  
CHF 12.00



### GIOVANNI BROT

getoastetes Zwirbelbrot mit hausgemachter  
Knoblauchbutter und Tomatenwürfeln  
CHF 9.00



### TAGES SUPPE

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.



# Heimatkarte

## HAUPTGÄNGE SAISONAL

### ÄMMITALER SUURE MOCKE

Möhliner Rindsschmorbraten an Rotwein-Essigsauce serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

44.00 CHF



### KAISTER STROHSÄULIFILET "MELINA"

an feiner Calvadosauce mit karamelierten Apfelstückli serviert mit Gemüse und Pappardelle

46.00 CHF

### FRICKTALER OSSOBUCO MIT GREMOLATA

Fricktaler Kalbshaxe mit knusprigen Zwiebelringen serviert auf cremiger Polenta und gebratenem Rosenkohl

43.00 CHF

### KAISTER SCHWEINSBÄGGLI

geschmortes Schweinsbäggli serviert mit Ur-Ruebli und Sellerie-Kartoffelpüree

CHF 42.00

### PAPPARDELLE CAROTA TRICOLORE

an cremiger Mascarponesauce mit knusprigen Karottenchips

CHF 32.00



### AB 2 PERSONEN SCHWEINSSTEAK DOUBLE

tranchiert am Tisch, serviert mit Kräutern & Knoblibutter, Gemüse und Krokettchen

CHF 62.00 pro Pers.

**(Auf Vorbestellung oder solange Vorrat)**



# 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*

## KAISTER STROHSÄULISTEAK IM KRÄUTERMANTEL

*an Rotweinsauce serviert mit Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln  
CHF 44.00*



## ÄMMITALER SCHWEINS CORDON BLEU

*mit Mostbrökli, Emmentalerkäse,  
serviert mit Pommes Frites  
CHF 37.00  
mit Kalbfleisch CHF 44.00*

## MÖHLINER RINDSHUFTSTEAK

*an Cognac-Knoblauchsauce,  
serviert mit Gemüse und Pommes frites  
180g / CHF 48.00  
250g / CHF 52.00*







# Fisch

## MUMPFER ZANDER KNUSPRIG FRITIERT

*an Kräuter-Knoblauchsauce serviert auf  
cremiger Polenta und knusprigen  
Karottenchips*  
CHF 43.00



## SCHWEIZER EGLIFILET "LUZERNER-ART"

*gebraten an Rotweinsauce, mit Tomaten  
und Kapern serviert mit  
gebratenen Cherrytomaten und  
Sellerie-Kartoffelpüree*  
CHF 43.00



# Vegetarisch

## BÜNDNER PIZOKELS

*"Pizokel die Spätzle der Bündner"  
mit gebratenem Rosenkohl, knusprigen  
Zwiebelringen und Käse*  
CHF 32.00



## SAFRAN POT-AU-FEU

*mit verschiedenen Wurzelgemüsen und  
Kartoffeln in feinem Safransud*  
CHF 32.00



## Genuss für Zuhause!

### GESCHENKBOX

*Geschenkbox CHF 65.00*

*Geschenkbox & CHF 50.- Geschenkgutschein CHF 100.-*



#### CHRONE WY

*Triumph vom Elsass & Fricktaler  
Pinot Noir  
500MI. / CHF 18.50*

#### HOUSIS SALATSAUCE

*nach Hans Lüdis köstlichem  
Salatsaucenrezept  
500 MI. / CHF 8.00*

#### OH... PRALINE

*klein aber fein  
4Stück / CHF 6.50*

#### KONFITÜRE VOM GARTE

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

#### KRÄUTER ODER KNOBLAUCH BUTTER

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

#### GROSIS BRÄZELI

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



SEIT  1979  
LANDGASTHOF  
KRONE



## Unsere Regionalen Lieferanten

Weinbau G. Wunderlin, Zeiningen

Metzgerei Ulrich Fleisch & Feines GmbH, Möhlin

Weiersmüller Premium-Zander-Fische, Schöneegg Mumpf

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](http://www.krone-moehlin.ch)