



*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 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 Quete»
Ihr Krone Team*





Winterzauber

3 - G A N G - M E N Ü 70.-

Vorspeise

CREMIGE PASTINAKENSUPPE

mit knusprigem Pastinakenchip
und schwarzem Popcorn

WARMER ROSENKOHL SALAT

mit gebratenem Speck, Baumnüssen,
Feigen und Fetakäse

Hauptgericht

KAISTER STROHSÄULI STEAK "BOLETS"

an Steinpilz-Cognacsauce,
serviert mit Gemüse und Pappardelle

SCHWEIZER EGLIFILET

an feiner Grappasauce serviert auf Maronen-Tagliatelle
mit Eierschwämmli, Kürbiswürfel und Preiselbeeren

GESCHMORTE SÜSSKARTOFFEL SCHNITTEN

serviert auf Rahm-Wirsing an einem frischen Pfefferminz-
Sauerrahm mit karamellisierten Maronen und Haselnüssen

Dessert

MOSER RIESLING X SYLVANER WEICHKÄSE

serviert mit Quitten-Brot

ZIMT-KNÖDEL MIT ZWETSCHGEN

mit warmen Rotweinzwetschgen
und Vanille Glace

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.



Winterzauber

VORSPEISEN SAISONAL

CREMIGE PASTINAKENSUPPE

mit knusprigem Pastinakenchip
und schwarzem Popcorn
13.00 CHF



RAUCHLACHS "ALASKA"

warme Rauchlachsstreifen an Lemonensauce
serviert auf Pappardelle
18.50 CHF

WARMER ROSENKOHL SALAT

mit gebratenem Speck, Baumnüssen, Feigen
und Fetakäse
CHF 15.50



NÜSSLISALAT

Nature CHF 12.00
mit Ei CHF + 2.00
mit Pilzen CHF + 3.50
mit Speck & Croutons CHF + 3.50

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

VORSPEISEN KLASSIKER



Winterzauber

HAUPTGÄNGE SAISONAL

MÖHLINER TOURNEDOS ROSSINI

Rindsfilet an Rotweinjus mit gebratener
Gänseleber auf Kürbispolenta mit sautiertem
Rosenkohl

58.00 CHF



FRICKTALER KALBSMEDAILLONS

an Morchelrahmsauce auf Risotto und
geschmorten Hokkaido-Kürbisschnitten

49.00 CHF

KAISTER SCHWEINEFILET "MELINA"

an Calvadosrahmsauce mit caramelisierten
Apfelstücken serviert mit Pappardelle und
Bohnen im Speckmantel

48.00 CHF

RINDSFILET STREIFEN "TAIWANESISCHE ART"

an rezentem Sakesauce mit Kubeben- und
Guineapfeffer serviert mit eingelegten
Gurken und Jasminreis

CHF 44.00



GESCHMORTE SÜSSKARTOFFEL SCHNITTEN

serviert auf Rahm-Wirsing an einem frischen
Pfefferminz-Sauerrahm mit karamellisierten
Maronen und Haselnüssen

CHF 33.00





Hauptgänge Klassiker

GESCHNETZELTES "HEIMISWILER ART"

*Rinds & Kalbsgeschnetzeltes an
köstlicher Champignonsauce
mit Berner Rösti
(enthält Schinken und Zwiebeln)*
CHF 43.00

"CHALBSLEBERLI" MADEIRA ODER BUTTER

*frische Kalbsleberstreifen
mit Berner Rösti
(enthält Schinken und Zwiebeln)*
CHF 39.00

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



Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.



Fisch

MUMPFER ZANDER

*im Randensaft sous-vide gegartes
Zanderfilet an Haselnussbutter serviert
auf cremiger Kürbis-Polenta
und gebratenem Rosenkohl*
CHF 44.00



SCHWEIZER EGLIFILET

*Eglifilet gebraten,
an feiner Grappasauce
serviert auf Maronen-Tagliatelle
mit Eierschwämmli, Kürbiswürfel und
Preiselbeeren*
CHF 44.00



Vegetarisch

MARONEN-TAGLIATELLE

*serviert mit gebratenen Eierschwämmli,
Kräuterseitling und Champignons an
cremiger Frischkäsesauce
mit Rotkleesprossen*
CHF 33.00



QUITTEN-KÜRBIS-KOKOSCURRY

*verschiedene Kürbisse, Quitte, grüne
Erbsen, Kichererbsen und Cashewnüsse
im rotem Kokoscurry gegart,
serviert mit Jasminreis*
CHF 33.00





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 Lüd's 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.



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

Index

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



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