



Hertzlich Willkommen, Bienvenue, Benvenuti, Welcome, Grüegi 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 wunderolle Zeit bei uns und
«En Guete»
Ihr Krone Team





Winterzauber

3 - G A N G - M E N Ü 70.-

Vorspeise

CREMIGE PASTINAKENSUPPE

mit knusprigem Pastinakenchip
und schwarzem Popcorn

WARMER ROSENKOHLSALAT

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 Eierschwämli, 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 WEICKKÄSE

serviert mit Quitten-Brot

ZIMT-KNÖDEL MIT ZWETSCHGEN

mit warmen Rotweinzwetschgen
und Vanille Glace

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.



Winterzauber

VORSPEISEN SAISIONAL

**CREMIGE
PASTINAKENSUPPE**
mit knusprigem Pastinakenchip
und schwarzem Popcorn
13.00 CHF



RAUCHLACHS "ALASKA"
warme Rauchlachsstreifen an Lemonensauce
serviert auf Pappardelle
18.50 CHF

**WARMER
ROSENKOHLSALAT**
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

VORSPEISEN KLASSIKER

GARTENSALAT
verschiedene Blattsalate, diverse Gemüse
und Garnituren
CHF 12.00



GIOVANNI BROT
getoastetes Zwiebelbrot 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



Winterzauber

HAUPTGÄNGE SAISIONAL

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 rezenter Sakesauce mit Kubeben- und
Guineapeffer 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





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 Eierschwämmlis, Kürbiswürfel und
Preiselbeeren
CHF 44.00



Vegetarisch

MARONEN-TAGLIATELLE

serviert mit gebratenen Eierschwämmlis,
Kräuterseitling und Champignons an
cremiger Frischkäsesauce
mit Rotkleeprossen
CHF 33.00



QUITTEN-KÜRBIS-KOKOSCURRY

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





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)

SAISONALE LIKÖRE

*saisonale Liköre
vom Krone-Garten
200ML. / CHF 15.00*

CHRONE WY

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

HOUSIS SALATSAUCE

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

OH... GEWÜRZSALZE

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

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*

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 Urich Fleisch & Feines GmbH, Möhlin

Weiersmüller Premium- Zander- Fische, Schönenegg Mumpf

Käsehandel Jäger AG, Turtmann

Käseküche 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

Gästeinformation über Allergene Stoffe

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



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan



Landgasthof Krone Möhlin

www.krone-moehlin.ch