



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 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





Herbstkarte

3 - G A N G - M E N Ü 70.-

Vorspeise

CREMIGE WALDPILZSUPPE

mit gebratenen Pilzen und Kräuteröl

KÜRBIS CARPACCIO

sauer eingelegter Kürbis verfeinert mit Olivenöl,
Granola-Nussmischung, Preiselbeeren und gehobelter Belper Knolle

Hauptgericht

FRICKTALER REHSCHNITZEL

an feiner Wildrahmsauce serviert mit Herbstgemüse
und Spätzli Tricolore

SCHWEIZER EGLIFILET

Eglifilet gebraten, an feiner Abricotinesauce, serviert mit
mit Eierschwämmli, Kürbiswürfel, getrocknete Aprikosen und Salzkartoffeln

GESCHMORTER LAUCH

im Ofen geschmorter Lauch an kräftiger Madeira-Sauce, serviert
auf cremiger Kürbis-Polenta mit karamellisierten Maronen und Haselnüssen

Dessert

“HÖRBI” HARTKÄSE IM KRÄUTERMANTEL

serviert mit Birnensenf

APRIKOSEN - SAFRAN CRÈME BRÛLÉE

mit karamellisierter Zuckerkruste



Herbstkarte

VORSPEISEN SAISONAL

CREMIGE WALDPILZSUPPE

mit gebratenen Pilzen und Kräuteröl
13



KÜRBIS CARPACCIO

sauer eingelegter Kürbis verfeinert mit
Olivenöl, Granola-Nussmischung,
Preiselbeeren und gehobelter Belper Knolle
14



NÜSSLISALAT

nature 12
mit Ei + 2
mit Pilzen + 3
mit Speck & Croutons + 3



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



Herbstkarte

HAUPTGÄNGE SAISIONAL

FRICKTALER REHSCHNITZEL

an feiner Wildrahmsauce serviert mit
Herbstgemüse und Spätzli Tricolore
44

FRICKTALER REHPFEFFER

verfeinert mit eingelegten Quitten,
serviert mit Herbstgemüse und Spätzli Tricolore
38

MÖHLINER HIRSCHGESCHNETZELTES

an scharfem grünem Curry, serviert mit
Kürbis, Quitte, Koriander und Jasminreis
40



MÖHLINER HIRSCHRÜCKEN

an fruchtiger Heidelbeersauce,
serviert mit cremiger Kürbis-Polenta,
glaciertem Rosenkohl und Rotwein-Birne
48

GESCHMORTER LAUCH

im Ofen geschmorter Lauch an kräftiger
Madeira-Sauce, serviert auf cremiger Kürbis-
Polenta mit karamellisierten Maronen und
Haselnüssen
33



AB 2 PERSONEN FRICKTALER REHRÜCKEN

tranchiert und flambiert am Tisch,
serviert mit Herbstgemüse und Spätzli
Tricolore
65 pro Pers.

(Auf Vorbestellung oder solange Vorrat)



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

im Randensaft sous-vide gegartes
Zanderfilet an Haselnussbutter serviert
auf cremiger Kürbis-Pappardelle
und glaciertem Rosenkohl
44

SCHWEIZER EGLIFILET

Eglifilet gebraten, an feiner
Abricotinesauce, serviert mit
mit Eierschwämmli, Kürbiswürfeln,
getrockneten Aprikosen und Salzkartoffeln
44



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

KÜRBIS - PAPPARDELLE

an Mascarpone-Salbeisauce mit gebratenen
Kürbiswürfel, knusprigen Kürbiskernen
und Kürbiskernöl
verfeinert mit gehobelter Belper Knolle
33



QUITTEN - KÜRBIS - KOKOSCURRY

verschiedene Kürbisse, Quitte, grüne
Erbsen, Kichererbsen und Cashewnüsse in
grünem Kokoscurry gegart,
serviert mit Jasminreis
33



Alle Preise in CHF & inklusive 8.1% MwSt.

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*

CHRONE 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.-*





Unsere Regionalen Lieferanten

Weinbau G. Wunderlin, Zeiningen
 Metzgerei Ulrich Fleisch & Feines GmbH, Möhlin
 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 
- Pulpo: Frankreich

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