



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 45 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*





Frühlingskarte

3 - G A N G - M E N Ü 7 0 . -

Vorspeise

**CREMIGE
SPARGELSUPPE**

mit Bärlauchpesto und schwarzem Popcorn

**FRÜHLINGS -
SPARGELSALAT**

mit gemischtem Spargel auf Blattsalat, Grapefruit und
Granatapfel an Zitronendressing

Hauptgericht

**GESCHMORTES MÖHLINER
RINDSBÄGGLI**

an herzafter Rotweinsauce mit Kohlrabi-
Stäbchen auf cremiger Polenta

**SCHWEIZER LACHS
SALTIMBOCCA**

gebratene Lachstranche im Rohschinken-Salbeimantel an
Rosmarinjus, mit sautierten Wildspargel
auf cremigem Risotto

SPARGEL - RISOTTO

cremiges Risotto mit zweierlei Spargel mit
knusprigem Bärlauchblatt
und Parmesan-Chip

Dessert

**JERSEY BLUE
STÄDTLICHÄSI ST. GALLEN**

mit lauwarmer Ofenbirne

**BITTER MANDARINEN
TIRAMISU**

parfümiert mit Grand-Manier

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.



Frühlingskarte

VORSPEISEN SAISONAL

CREMIGE SPARGELSUPPE

mit Bärlauchpesto und schwarzem Popcorn
13.00 CHF



VIETNAMESISCHE SPARGEL-ROLLEN

lauwarmer Spargel und Crevetten im
Reisnudelteig gerollt
an süss-saurer Chilli-Sauce
18.50 CHF



FRÜHLINGS- SPARGELSALAT

mit gemischtem Spargel auf Blattsalat,
Grapefruit und Granatapfel
an Zitronendressing
14.50 CHF



SPARGEL-CRÊPES

gefüllte Crêpes mit zweierlei Spargel an
cremiger Safransauce
CHF 16.50



VORSPEISEN KLASSIKER

GARTENSALAT

verschiedene Blattsalate, diverse Gemüse
und Garnituren
CHF 9.90



GIOVANNI BROT

getoastetes Zwirbelbrot mit hausgemachter
Knoblauchbutter und Tomatenwürfeln
CHF 9.00



TAGESSUPPE

saisonale hausgemachte Suppe
CHF 9.00

TARTAR VOM RIND

verfeinert mit Cognac, Whiskey oder Calvados
serviert mit Toast & Butter
CHF 20.00
CHF 34.00

Alle Preise inklusive 8.1% MwSt.



Frühlingskarte

HAUPTGÄNGE SAISONAL

SCHWEIZER WEIDELAMMRÜCKEN

Lammrücken gebraten an Rosmarinjus mit
mit sautierten Wildspargel
auf Bärlauch-Kartoffelpüree
48.00 CHF



FRICKTALER KALBSMEDAILLONS

an Sauce Hollandaise serviert mit weissen &
grünen Spargel und neuen Bratkartoffeln
49.00 CHF



ENTENBRUST À L'ORANGE

gebratene Entenbrust an Orangensauce
auf cremigem Spargelrisotto
46.00 CHF



GESCHMORTES MÖHLINER RINDSBÄGGLI

an herzafter Rotweinsauce mit Kohlrabi-
Stäbchen auf cremiger Polenta
CHF 42.00



DREIERLEI VOM SPARGEL

pochierte weisse Spargel an Vinaigrette,
geschmorter grüner Spargel an Peperoni-Coulis und
sautierte Wildspargel an Chilli-Sesamöl
serviert mit neuen Bratkartoffeln
CHF 34.00





Hauptgänge

GESCHNETZELTES "BERNER ART"

*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 STROHSÄULIFILET IM SESAMMANTEL

*glaciert mit Teriyaki-Sauce mit
geschmortem grünen Spargel und
Jasminreis*
CHF 44.00

SCHWEINS CORDON BLEU

*mit Bauernschinken,
Walliser Raclette-Käse,
serviert mit Pommes Frites*
CHF 36.00
mit Kalbfleisch CHF 43.00

MÖHLINER RIB-EYE-STEAK

*an Bärlauchbutter,
serviert mit Gemüse und
neuen Bratkartoffeln*
180g / CHF 48.00
250g / CHF 52.00





Fisch

MUMPFER ZANDER IM KNUSPERTEIG

*Zanderfilet im Filoteig an
Peperoni-Tomaten Coulis,
eingelegten weissen Spargel
auf Bärlauch-Kartoffelpüree*
CHF 43.00

SCHWEIZER LACHS SALTIMBOCCA

*gebratene Lachstranche im Rohschinken-
Salbeimantel an Rosmarinjus, mit
sautierten Wildspargel
auf cremigem Risotto*
CHF 43.00



Vegetarisch

CHINAKOHL-ROULADEN

*gebratene Chinakohl-Rouladen gefüllt
mit Tofu, Sojasprossen, Pilzen und Pak
Choi an einer scharf-sauren Sauce
serviert mit Jasminreis*
CHF 32.00



SPARGEL-RISOTTO

*cremiges Risotto mit zweierlei Spargel
mit knusprigem Bärlauchblatt und
Parmesan-Chip*
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