



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 47 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





3 - G A N G - M E N Ü 7 0 . -

Vorspeise

CREMIGE AARGAUER RÜEBLISUPPE

mit Ur-Rüeblischaum und knusprigen Rüblichips

MÖHLINER KALBSMILKEN

In Butter sautiert mit Kräuterseitlingen, Quitten und Preiselbeeren serviert auf Roggen-Sauerteigbrot

Hauptgericht

FRICKTALER OSSOBUCO MIT GREMOLATA

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

FRUTIGER EGLIFILET "ZUGER-ART"

an Anis-Dillsauce, serviert mit gebratenem Rosenkohl und Karotten-Kartoffelpüree

GESCHMORTER SAFRAN-FENCHEL

im Ofen geschmort, serviert auf cremigem Risotto an delikater Safransauce

Dessert

LA SANGLEE DES COUARDIS

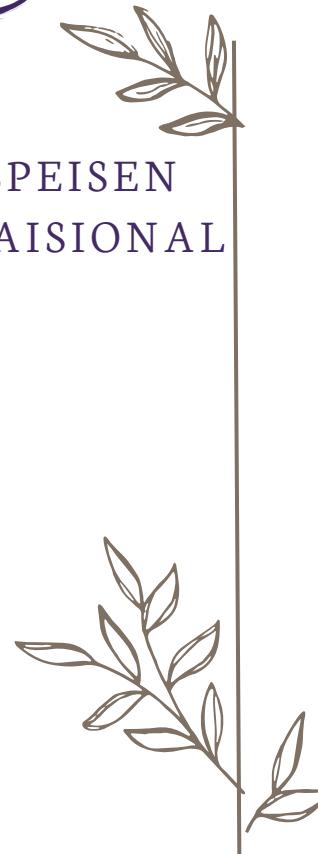
Rotschmierkäse aus dem Jura mit Quittensenf

THUNER KAFFEE-PARFAIT

serviert mit Amore di Licore



VORSPEISEN SAISIONAL



VORSPEISEN KLASSIKER



Heimatkarte

CREMIGE AARGAUER RÜEBLISUPPE

mit Ur-Rüeblischaum und knusprigen
Rüeblichips
13.00 CHF



SCHWEIZER GERÄUCHTES FORELLENFILET

lauwarm serviert auf Pappardelle an leichter
Anis-Dillsauce
19.50 CHF

MÖHLINER KALBSMILKEN

In Butter sautiert mit Kräuterseitlingen,
Quitten und Preiselbeeren serviert auf
Roggen-Sauerteigbrot
16.50 CHF

NÜSSLISALAT

Nature CHF 12.00
mit Ei CHF + 2.00
mit Pilzen CHF + 3.50
mit Speck & Croutons CHF + 3.50
mit Kalbsmilken CHF + 5.50



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



Heimatkarte



HAUPTGÄNGE SAISONAL



MÖHLINER SIEDFLEISCH

mit frischem Meerrettich, serviert auf Rüebli-Kartoffelpüree mit Preiselbeeren
begleitet von Markbein und kleiner Consommé double
42.00 CHF



KAISTER STROHSÄULI PFEFFER - KOTELETT

Schweinskotlett im Pfeffer gewendet
serviert mit Kartoffel-Knusper-Chips und Bohnen im Speckmantel
46.00 CHF



FRICKTALER OSSOBUCO MIT GREMOLATA

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

MÖHLINER RINDSBÄGGLI

geschmortes Rindsbäggli an Marsalasauce
serviert mit Rüeblistäbli auf cremigem Risotto
CHF 44.00



GESCHMORTER SAFRAN - FENCHEL

im Ofen geschmort, serviert auf cremigem Risotto an delikater Safransauce
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 / BUTTER ODER SUUR

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

an Cognacsauce, mit gebratenem
Kräuterseitling serviert mit
Gemüse und Pappardelle
180g / CHF 44.00
250g / CHF 48.00



MÖHLINER RINDSHUFTSTEAK

mit drei
hausgemachten Gewürzsalzen,
serviert mit Gemüse und
Pommes frites
180g / CHF 48.00
250g / CHF 52.00





Fisch

GOTTHARD ZANDER PISTAZIEN-HASELNUSSKRUSTE

serviert auf cremiger Polenta mit
Rüeblistäbli und knusprigen
Rüebli-Chips
CHF 44.00



FRUTIGER EGLIFILET "ZUGER-ART"

an Anis-Dillsauce, serviert mit
gebratenem Rosenkohl und
Rüebli-Kartoffelpüree
CHF 44.00



Vegetarisch

BÜNDNER PIZOKELS

"Pizokel die Spätzle der Bündner"
an Mascarponecremesauce
mit gebratenem Rosenkohl und
knusprigen Zwiebelringen
CHF 33.00



RAGOUT VOM WINTERGEMÜSE

in der Pfanne geröstetes Wintergemüse
mit Lorbeer und Rosmarin serviert
mit Kartoffel-Knusper-Chips
CHF 33.00





Chrone Shop

Genuss für Zuhause!

MÖHLINER "GRAPPA"

*Traubentrester aus der Triumpf vom Elsass Traube.
Gebrannt von Brennhüsli Abt, Hellikon*
200MI. / CHF 15.00
200MI. / CHF 17.00 (Barrique)

SAISONALE LIKÖRE

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

CHRONE WY

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

HOUSIS SALATSAUCE

*nach Hans Lüdis köstlichem
Salatsaucenrezept
500 MI. /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 Gusi, 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